


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

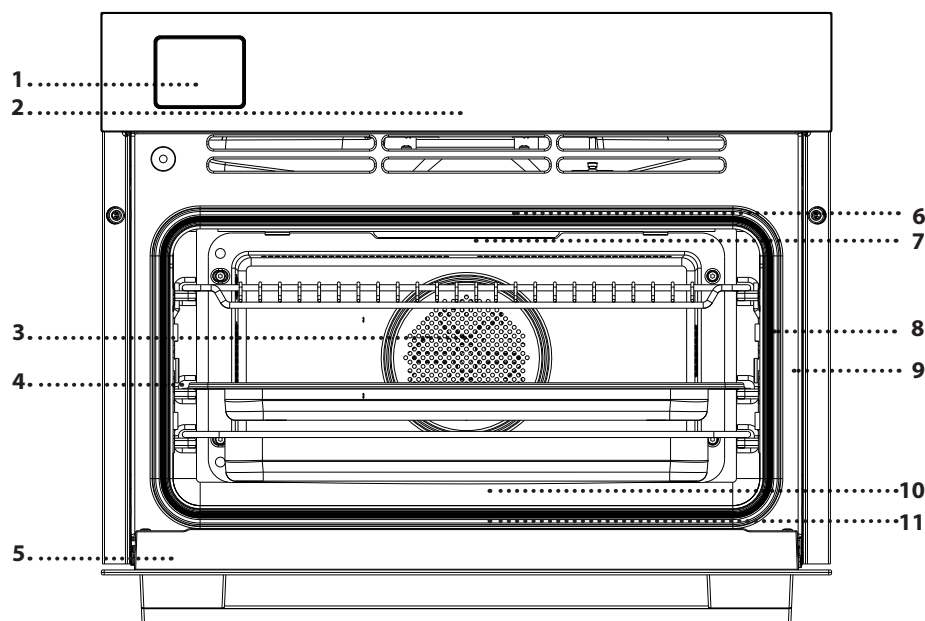


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

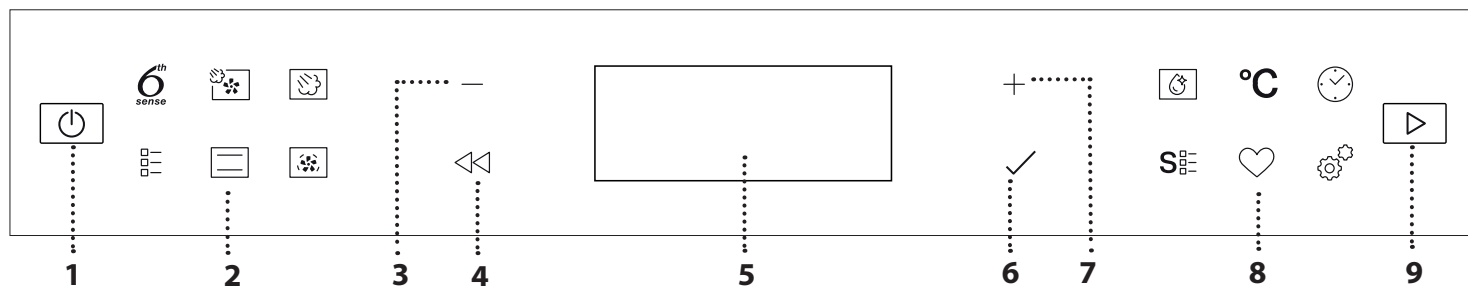


PRODUCT DESCRIPTION



1. Extractable drawer
2. Control panel
3. Cavity Fan (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Food probe insert point (if present)
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)
11. Drip tray (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

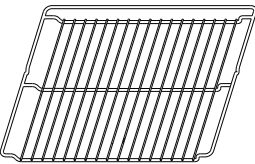
For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

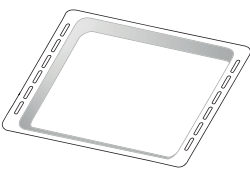
Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

WIRE SHELF



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

BAKING TRAY



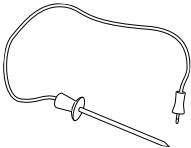
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. It can be used for meat and fish.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

6th SENSE COOK TABLE

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
PASTA & CEREALS	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	1 
	Rice	100 - 500 g	Add water and rice into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of rice. For good results is suggested not to open the door	2  1
	Spelt	100 - 500 g	Add water and spelt into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of spelt. For good results is suggested not to open the door	2  1
	Barley	100 - 500 g	Add water and barley into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of barley. For good results is suggested not to open the door	2  1
	Dumpling	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door	2  1
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Burger Patties	1 - 3cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  2 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Sausages & Wurstel	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to prevent burst-ing. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	1  1 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	1  1 
	Roast Chicken	800 g - 2,5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	2 
	Poultry Breast Steamed	1 - 4 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  1
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  1 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray /Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2  + 
	Steamed Whole Fish	-	Season as you prefer, for good results is suggested not to open the door.	2 1  +  + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Fish Fillets Steamed	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Steamed Mussels	500 g - 2.0 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Steamed Shrimps	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Steamed Ocopus	-	Place in the center of steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven.	2 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2,0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	2 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Sea-son with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 
	Potatoes Whole	50 - 200 g	The weight refers to the single potato. To have uniform cooking in each potato, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute the potatoes in their skins evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Roots Vegetables Steamed	200 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Soft Vegetables Steamed	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Fruit Pieces Steamed	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Vegetables Steamed [frozen]	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedi-cated rise function.	1  +  + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [frozen]	250 g - 1.2 kg	Take out from packaging and distribute evenly on the wire shelf.	1 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pas-try and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray /Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Prepare the biscuit cookies as you prefer and let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	800 g - 1.5 kg	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1  + 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	2 
	Caramel Flan	1 batch	Distribute cups with flan evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  1 
EGGS	Chicken Eggs	50 - 80 g	The weight refers to the single egg. To have uniform cooking in each egg, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  1 
	Quail Eggs	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  1 



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.

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



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. Recommended accessories: Steam tray at level 2 and Baking tray at level 1

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

Cooking with steam generates a lot of humidity inside the oven. This is a completely normal phenomenon that does not compromise the correct functioning of the appliance. At the end of each cooking period we recommend using the Fast Dry cycle to eliminate humidity from the oven.

Alternatively we suggest to:

1. let the appliance cool down;
2. carefully dry the cooking compartment and the accessories including drip tray placed behind the door just below the door gasket used with a soft cloth or absorbent paper;

3. leave the door open for the time necessary for the cooking compartment to dry completely.

OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6

TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes and pies with fillings on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVENTIONAL

For perfectly cooking and browning both on the top and bottom any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.



CLEANING FUNCTIONS

STEAM SELF 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 at room temperature.

DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.

FAST DRY

After a steam cycle, the oven will automatically suggest you to start the fast dry cycle to help to remove the moisture from the cavity. If you desire, you can start a fast dry cycle from the cleaning menu. 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.

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

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.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yoghurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

DEHYDRATION

To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.

Required accessories: wire shelf

MAXI-COOKING

For cooking 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.

Required accessories: baking tray at level 2.

DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the baking tray on level 1 and the steam tray on level 2, place the items on it, with sufficient space in between to allow steam to reach all parts.

STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 2. Place the baking tray on the level 1 to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.

ECO CYCLE

For cooking roasted meat and fish, leavening cakes, tarts and biscuits on a single shelf. When this ECO function 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.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.

This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

COOKIES

Use this function to cook three trays of similar shortbread biscuits to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

TART

Use this function to cook three trays of similar tarts to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

PIZZA (frozen)

Use this function to cook three trays of similar frozen pizzas to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

COOK 3 MENU 1

This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.

COOK 3 MENU 2

This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

°C TEMPERATURE

To adjust the temperature or the grill level manually during cooking.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

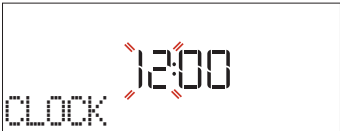


Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE TIME

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



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

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

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



Press ⚙ to enter "SETTINGS" menu, then select

"POWER" and select desired power setting. Press + or - to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

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 Descalc cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing [ON], press ⚙. Settings and use navigation buttons + and - to select "WATER HARDNESS". Press to confirm. Use navigation buttons + and - to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

Press ✓ to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

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

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, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press [ON] to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu. The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then press ✓ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

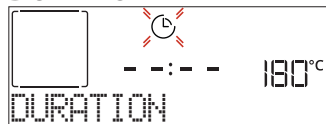
TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible). In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low). In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed tapping on °C button, then using + or - to adjust it.

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

. 6TH SENSE

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

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

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.

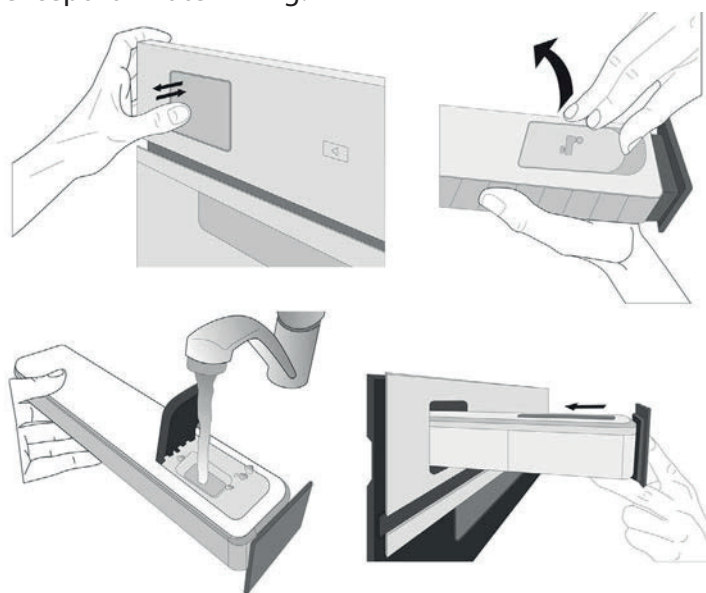


When prompted, press + or - to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" inside the Manual Functions or one of the several 6th Sense 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 "ADD WATER" 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.

Avoid to fill the drawer when the oven is switched off or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

3. START THE FUNCTION

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

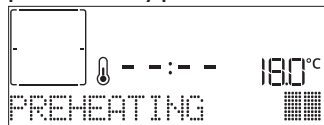
During the delay phase, by pressing ▶ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door. In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

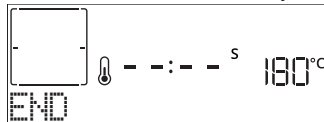


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door.

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

6. END OF COOKING

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



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

.FAVORITES

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



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

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

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

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

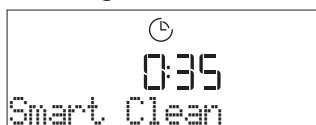


Press $+$ or $-$ to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

. CLEANING FUNCTIONS

STEAM SELF CLEAN

Press  to show "Smart Clean" on the display.



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

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

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

. DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended.

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water in the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied. We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed.

.DESCALE

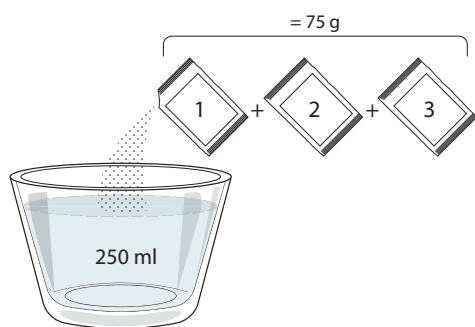
This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 100 minutes. Descale can be initiated anytime by the entering the then selecting the "CLEANING FUNCTIONS" menu and the Descale function. The display will show you when it is time to run a Descale cycle. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance and on the selected steam functions, proportionally with the amount of steam generated. 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 40 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.

Beko Europe 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. At the end of the drain, drawers has to be extracted and emptied.

» 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 drawer has to be extracted and emptied, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

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.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off. Press and hold  icon for 5 seconds: The  icon will flash on the display. Press  or  to set the length of time you require and then press  to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press  or  to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press  to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least

five seconds. Do this again to unlock the keypad.



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

• USING THE PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

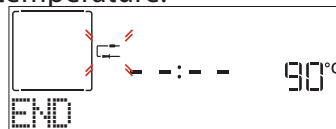


Select the function you require from those that are compatible (Steam, Forced Air + Steam, Turbo Grill, Forced Air, Convection Bake, Maxi Cooking, Eco Cycle, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press $\checkmark$ to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed, the display inform to plug it correctly; in case the probe is still not inserted correctly, the cycle will continue for about 10 minutes cooking before canceling it.

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.

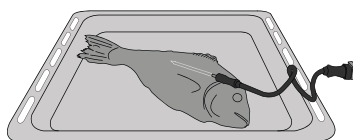


Please note: To change the settings subsequently, press $+$ or $-$ for the probe temperature or press $\llcorner$ for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

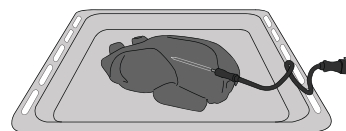
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

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



Fish



Meat

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

1. Push towards the top the back flap to remove the water drawer top cover.
 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.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part on the back support. Then, once slipped, by pivoting the rear support, pull the assy down until the ladder rack hooks on the frontal support.

CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

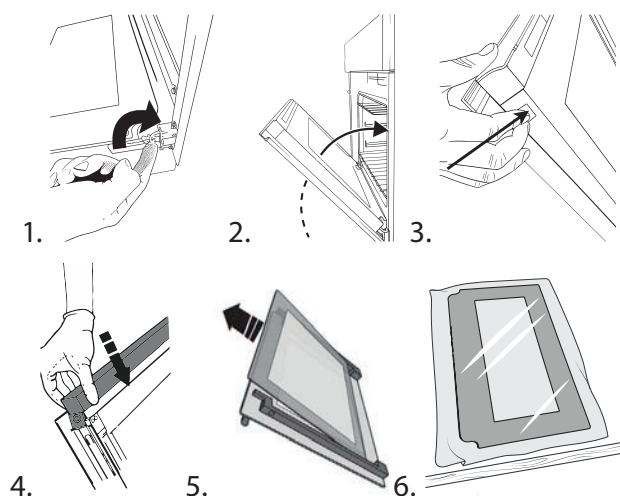
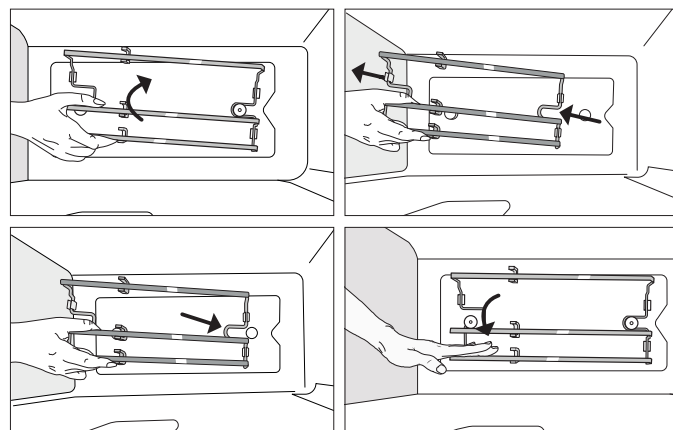
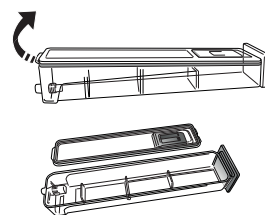
1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
2. Then close the door until it stops in a safe position.
3. Simultaneously press the two retaining clips.
4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it.
6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.

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 “Descalc” 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.

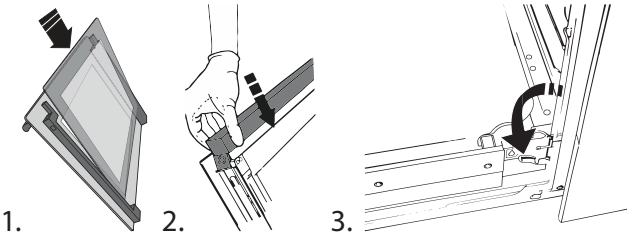
REPLACING THE LAMP

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



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

- 1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
- 2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
- 3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.

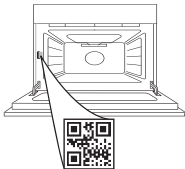


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The display shows F4E1.	Food probe is not properly connected.	Check if the probe is connected correctly, if yes but the problem persists, please contact Call Center.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.
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 oven display shows F8E8 (or inability to use the Steam function because of failure F8E8)	Excessive pollution of the water and steam system.	Fill the drawer with clean water and then run the cleaning/descale function. After the process is completed, restart the descaling process using the target solution with the descaler and then carry out the process again. If error F8E8 still appears, contact the nearest service center.

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/© 2024 Whirlpool. Produced under license.

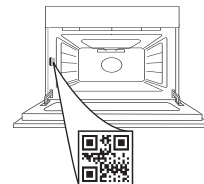


400020015857


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

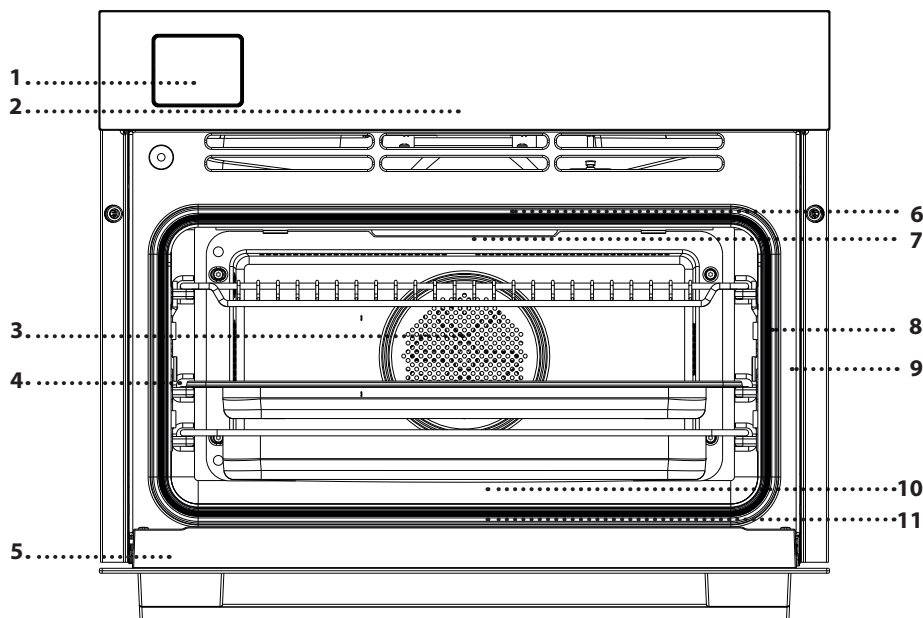
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



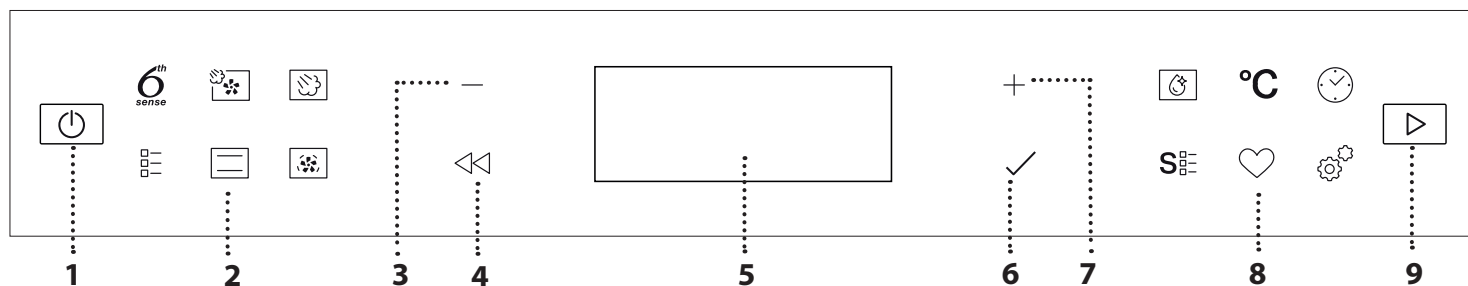
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Cassetto estraibile
2. Pannello comandi
3. Ventola a cavità (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda per alimenti (se in dotazione)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)
11. Leccarda (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY
6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

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

9. AVVIO

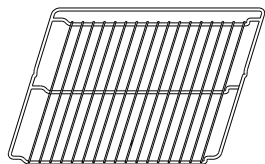
Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori reperibili in commercio, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

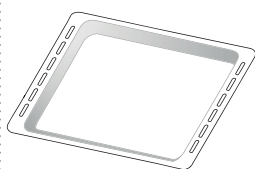
Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore del contenitore e le pareti della cavità per consentire una sufficiente circolazione del vapore.

GRIGLIA



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

TEGLIA



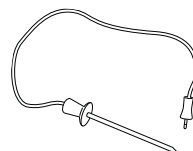
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Può essere utilizzata per carne e pesce.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

FUNZIONI

6th SENSE FUNZIONI 6th SENSE

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

TABELLA DI COTTURA 6th SENSE

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PASTA E CEREALI	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	1
	Riso	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il riso in un contenitore resistente al calore. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2 1
	Farro	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il farro in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di farro. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2 1
	Orzo	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e l'orzo in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di orzo. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2 1
	Gnocco	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta	2 1
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2
	Polpette di hamburger	1 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 2
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2
	Salsicce & wurstel	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	1 1
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	1 1
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	2
	Petto di pollame al vapore	1 - 4 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore	Termosonda	Teglia per cottura a vapore

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2 
	Pesce intero al vapore	-	Condire a piacimento, per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2 1  + 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	2 
	Filetti di pesce al vapore	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Cozze al vapore	500 g - 2,0 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Gamberi al vapore	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Polipo al vapore	-	Posizionare al centro della vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
VERDURE	Patate arrosto	400 g - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare.	2 
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	2 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 
	Patate intere	50 - 200 g	Il peso si riferisce alla singola patata. Per ottenere una cottura uniforme in ogni patata, è consigliabile sceglierle tutte di dimensioni simili. Distribuire le patate con la buccia in modo uniforme nella pentola a vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Patate in pezzi a vapore	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure a radice a vapore	200 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure morbide a vapore	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Frutta a pezzi al vapore	400 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure a vapore [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1  +  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surgelata]	250 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione e distribuire uniformemente sulla griglia.	1 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore	Termosonda	Teglia per cottura a vapore

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2
	Biscotti	1 teglia	Preparare i biscotti come si preferisce e lasciarli raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	2
	Flan al caramello	1 teglia	Distribuire le coppette con il flan uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
UOVA	Uova di gallina	50 - 80 g	Il peso si riferisce al singolo uovo. Per avere una cottura uniforme in ogni uovo, è consigliabile sceglierli tutti di dimensioni simili. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2 1
	Uova di quaglia	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2 1



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. Accessori consigliati: Teglia/griglia



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. Accessori consigliati: Vaschetta del vapore al livello 2 e teglia al livello 1

ASCIUGATURA DOPO LE OPERAZIONI A VAPORE

La cottura a vapore genera molta umidità all'interno del forno. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Al termine di ogni periodo di cottura si consiglia di utilizzare il ciclo di asciugatura rapida per eliminare l'umidità dal forno.

In alternativa suggeriamo di:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. asciugare accuratamente con un panno morbido o carta assorbente la cavità del forno e gli accessori, compresa la leccarda posta dietro la porta, appena sotto la guarnizione della porta stessa;

3. lasciare la porta aperta per il tempo necessario alla completa asciugatura della cavità del forno.

MENU ALTRE FUNZIONI

FUNZIONI TRADIZIONALI

PRERISCALDAMENTO VELOCE

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato	Alto	5 - 6

TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	160	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20



TERMOVENTILATO

Per la cottura di dolci e carni con circolazione di aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile utilizzarlo 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.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.



FUNZIONI DI PULIZIA

AUTO PULIZIA A VAPORE

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione quando il forno è a temperatura ambiente.

DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.

ASCIUG. RAPIDA

Dopo un ciclo di vapore, il forno suggerisce automaticamente di avviare il ciclo di asciugatura rapida per rimuovere l'umidità dalla cavità. Se lo si desidera, è possibile avviare un ciclo di asciugatura rapida dal menu di pulizia. 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.

SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia.

Accessori necessari: Griglia

MAXI-COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 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.

Accessori necessari: teglia al livello 2.

DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la teglia al livello 1 e la vaschetta del vapore al livello 2, posizionarvi gli elementi, con uno spazio intermedio sufficiente per consentire al vapore di raggiungere tutte le parti.

SCONGELAMENTO A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 2. Disporre la teglia al livello 1 per raccogliere l'acqua. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

PRERISC A VAPORE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione utilizza il vapore per riscaldare gli alimenti senza che si asciugino eccessivamente, facendo sì che mantengano il sapore originale. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di disporre i pezzi più piccoli o sottili al centro e quelli più grandi o più spessi sull'esterno. Se si utilizza la teglia per vapore, disporre la teglia al livello sottostante in modo da raccogliere i liquidi di cottura.

CICLO ECO

Per cucinare arrostiti di carne e pesce, far lievitare torte, crostate e biscotti su un'unica griglia. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

COOK 3

Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli senza mescolare sapori e odori.

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare biscotti, crostate, pizze surgelate e per preparare pasti completi. Il forno deve essere preriscaldato.

BISCOTTI

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di biscotti di pasta frolla simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

CROSTATA

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di crostate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

PIZZA (surgelata)

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di pizze surgelate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

COOK 3 MENU 1

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare una lasagna secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia sul livello due. Preparare 6-10 cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.

COOK 3 MENU 2

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto a base di pesce o vegetariano e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i cannelloni secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia di metallo o pirex da posizionare sulla griglia al livello 2. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce con le verdure.

°C TEMPERATURA

Per regolare manualmente la temperatura o il livello grill durante la cottura.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

2. IMPOSTARE L'ORA

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

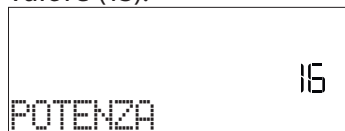


Premere + o — per impostare l'ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Premere ⚙ per accedere al menu "IMPOSTAZIONI", quindi selezionare "POTENZA" e scegliere l'impostazione di potenza desiderata.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

Premere + o — per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

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 ⚙. Impostazioni e utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare "DUREZZA DELL'ACQUA". Premere per confermare.

Utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla tabella seguente:

Premere ✓ per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

Livello		°dH Gradi tedeschi	°fH Gradi francesi	°Clark Gradi inglesi
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

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 a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

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

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. premendo ◀▶ è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



Quando il valore lampeggia sul display, premere

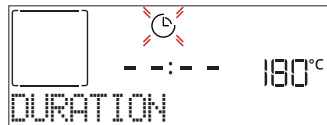
+ o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

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

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: VAPORE 1, VAPORE 2.

Una volta attivata la funzione, è possibile modificare la temperatura/il livello grill toccando °C, quindi utilizzando + o — per regolarla/o.

DURATA



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

Note: durante la cottura, premendo ⌚ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

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



Premere + o — per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere ✓ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

6TH SENSE

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

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

PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere + o — per impostare il valore richiesto e premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA

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

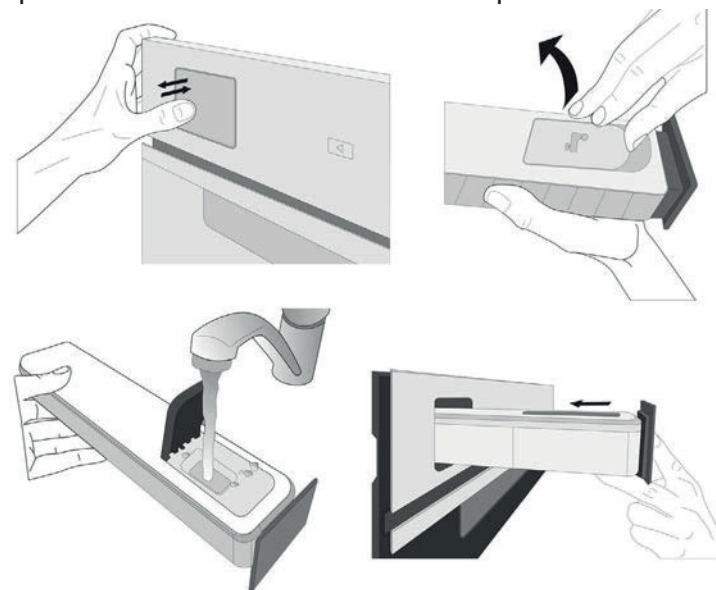


Quando richiesto, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione.

COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "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 "AGGIUNGI ACQUA", 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.

Si raccomanda di non riempire il cassetto a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display. Si consiglia di svuotare il cassetto dopo il ciclo di cottura a vapore.

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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

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

4. PRERISCALDAMENTO

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



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta.

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

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

5. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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



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

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



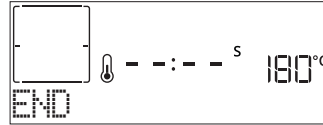
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta.

Note: Premere  per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga

eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

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



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

. PREFERITI

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



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

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

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

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

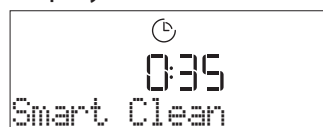


Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermare premendo $\checkmark$, e quindi premere  per attivare.

. FUNZIONI DI PULIZIA

AUTO PULIZIA A VAPORE

Premere  per visualizzare "Smart Clean" sul display.



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

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

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

panno o una spugna.

.SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel boiler. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura. Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno svuoterà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato. Si consiglia di svuotare il cassetto non appena lo scarico acqua viene completato.

.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 100 minuti. La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento entrando nel menu "FUNZIONI DI PULIZIA" e selezionando la funzione Decalcificazione. Il display indicherà quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio e dalle funzioni del vapore selezionate, in proporzione alla quantità di vapore generato. 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.

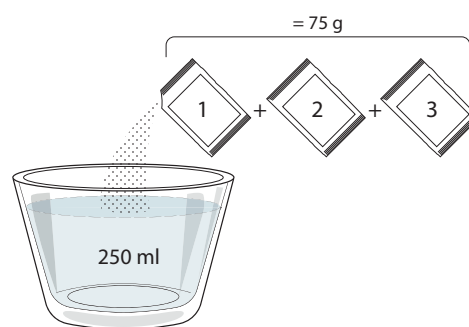
Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 40 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICAZIONE (70 MIN)

Quando il display visualizza <AGG. 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. Beko Europe 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. Al termine dello scarico, i cassettei devono essere estratti e svuotati.

» 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.

Note: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Una volta completata la procedura di decalcificazione, il cassetto deve essere estratto e svuotato e si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

Note: 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.

Note: 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.

.CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento. Tenere premuta l'icona  per 5 secondi: sul display lampeggia l'icona . Premere  o  per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per avviare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

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

Premere $\pm$ o $-$ per modificare l'ora impostata sul timer.

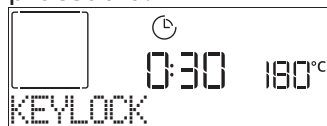
Dopo avere attivato il conto minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere $\square$ per accendere il forno e successivamente selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Note: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona $\square$), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per richiamare la schermata del minutaggio, premere $\square$ per interrompere la funzione attualmente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto $\llcorner$ per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo $\square$.

USO DELLA SONDA (SE PRESENTE)

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

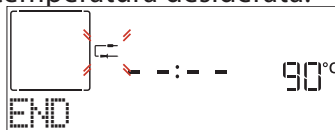


Selezionare la funzione desiderata tra quelle

compatibili (funzioni Vapore, Termoventilato + Vapore, Turbo Grill, Termoventilato, Ventilato, Maxi Cooking, Ciclo Eco, 6th Sense): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: Premere $\pm$ o $-$ per impostarla e premere $\checkmark$ per impostare i seguenti parametri di cottura. Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa, il display indica di inserirla correttamente; nel caso in cui la sonda non sia ancora inserita correttamente, il ciclo continuerà per circa 10 minuti di cottura prima di annullarlo.

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



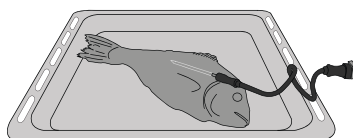
Note: Per modificare le impostazioni successivamente, premere $\pm$ o $-$ per la temperatura della sonda o premere $\llcorner$ per altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

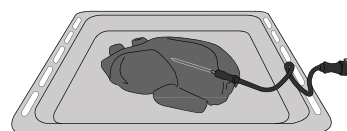
Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.



Pesce



Carne

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia. Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse

venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta

- alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Diamond 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.

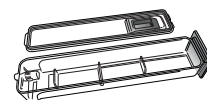
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

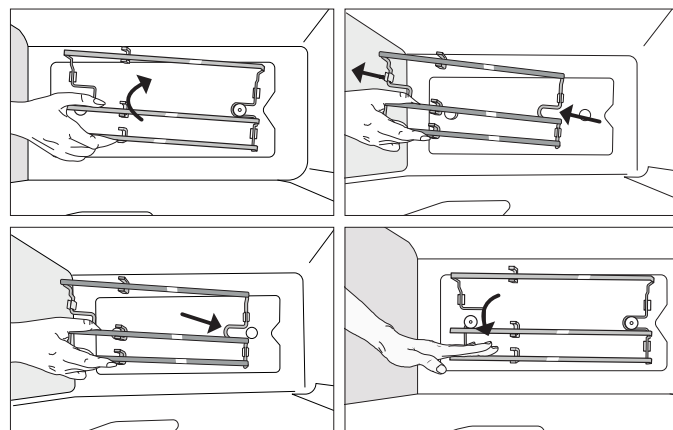
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.



SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

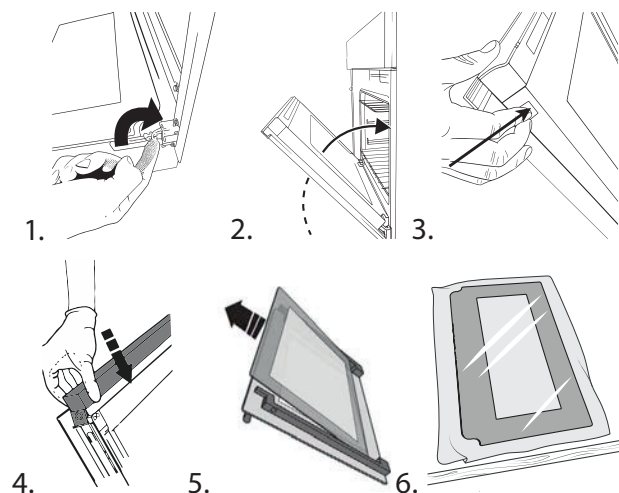
Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta infilato, facendo perno sul supporto posteriore, tirare il gruppo verso il basso finché la guida a scaletta non si aggancia al supporto frontale.



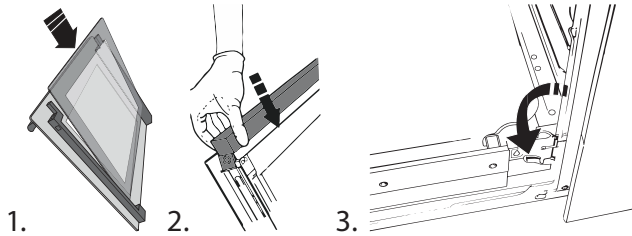
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

1. Aprire completamente la porta del forno e attivare il fermo della cerniera su entrambi i lati.
2. Quindi chiudere la porta fino a quando non si arresta in una posizione sicura.
3. Premere simultaneamente i due fermi di ritenzione.
4. Rimuovere il bordo superiore della porta tirandolo verso di sé.
5. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani e rimuoverlo.
6. Prima di pulirlo, appoggiarlo su una superficie morbida. Non rimuovere il vetro intermedio dal complessivo porta.



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

- 1. Inserire il vetro interno dopo la pulizia nel complessivo porta con il lato lucido rivolto verso la cavità del forno.
- 2. Inserire il bordo superiore della porta e premere delicatamente finché non scatta in posizione
- 3. Rimuovere il fermo della cerniera su entrambi i lati, quindi chiudere la porta.

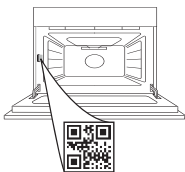


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversa da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza F4E1.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare se la sonda è collegata correttamente; in caso affermativo, ma il problema persiste, contattare il Call Center.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.
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".
Il display del forno visualizza F8E8 (o impossibilità di utilizzare la funzione Vapore a causa del guasto F8E8)	Inquinamento eccessivo del sistema idrico e del vapore.	Riempire il cassetto con acqua pulita e avviare la funzione di pulizia/ decalcificazione. Al termine del processo, riavviare il processo di decalcificazione utilizzando la soluzione target con il decalcificatore ed eseguire nuovamente il processo. Se l'errore F8E8 continua ad essere visualizzato, contattare il centro di assistenza più vicino.

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

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.



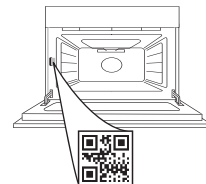
400020015857



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

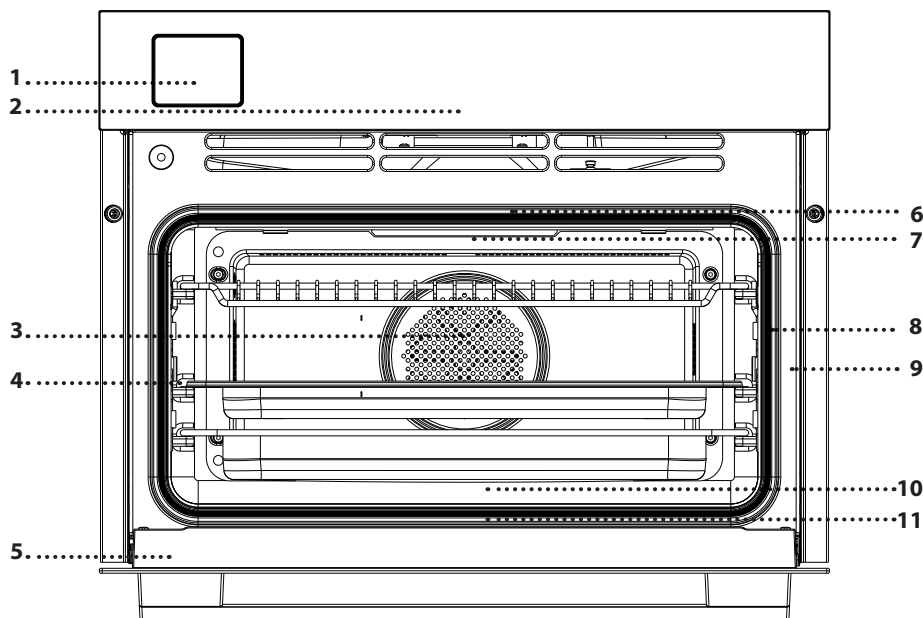
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte
prosím svůj výrobek na stránce www.register10.com

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



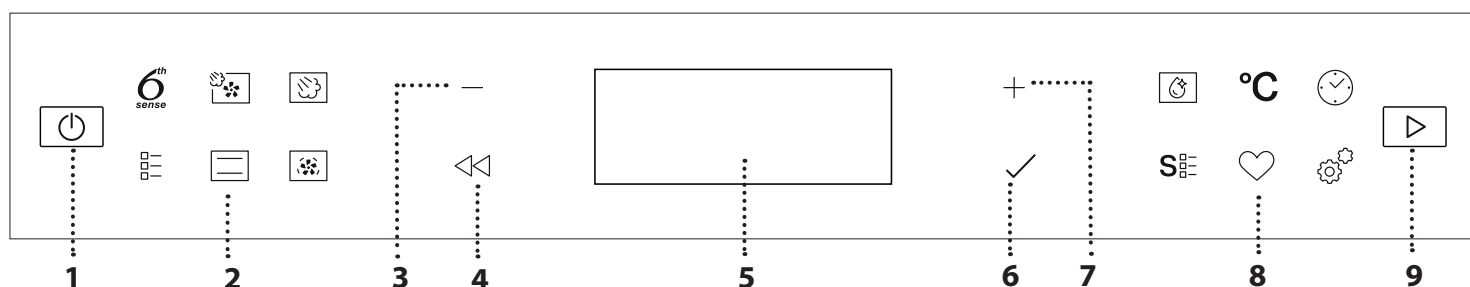
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Výsuvný zásobník
2. Ovládací panel
3. Dutinový ventilátor
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Místo pro zavedení sondy do
masa (je-li součástí)
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)
11. Odkapávací plech
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím
a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

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

4. ZPĚT

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

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo
nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

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

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím,
nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

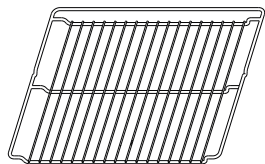
Pro spuštění funkce pomocí
speciálního nebo základního
nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před zakoupením dalšího příslušenství, které je dostupné na trhu, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro napařování.

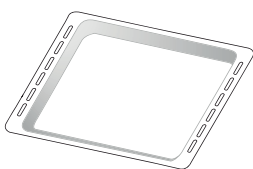
Ujistěte se, že mezi horní částí jakéhokoli příslušenství a nádobou a stěnou pečícího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně proudit.

ROŠT



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

PLECH NA PEČENÍ



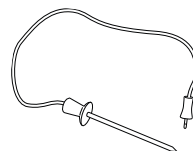
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

NAPAŘOVACÍ PLECH



Uspadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací plech zasuňte na spodní úroveň, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení.

PEČÍCÍ SONTA



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Lze ji použít na maso a ryby.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

FUNKCE

6th SENSE FUNKCE 6th SENSE

S funkcemi 6th Sense jednoduše zvolíte typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a bude je dále měnit v průběhu vaření. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.

Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

6th SENSE – TABULKA PŘÍPRAVY

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠTKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ		
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	1 		
	Rýže	100 - 500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte rýži. Na každý hrnek rýže použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevřít dvířka.	2  1 		
	Spelt (Špalda)	100 - 500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte špaldu. Na každý hrnek špaldy použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevřít dvířka.	2  1 		
	Barley (Ječmen)	100 - 500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte ječmen. Na každý hrnek ječmene použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevřít dvířka.	2  1 		
	Knedlíky	1 dávka	Rovnoměrně je rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevřít dvířka.	2  1 		
MASO	Rostbíf	-	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 		
	Maso - hamburger	1 - 3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1  2 		
	Rostbíf - pomalé pečení	-	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 		
	Vepřová pečeně	-	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	2 		
	Párky & wurstel	400 g - 1,5 kg	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	1  1 		
	Vepřová žebra	400 g - 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	1  1 		
	Pečené kuře	800 g - 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svaem nahoru.	2 		
	Drůbeží prsa vařená v páře	1 - 4 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevřít dvířka.	2  1 		
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2  1 		
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠŤKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY	Pečená ryba v celku	-	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2 
	Ryba v celku v páře	-	Okořeňte podle chuti a pro dosažení dobrých výsledků Vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2 
	Rybí filety v páře	0,5 - 3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Mušle v páře	500 g - 2,0 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Krevety v páře	500 g - 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Chobotnice v páře	-	Umístěte ji doprostřed napařovacího tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
ZELENINA	Pečené brambory	400 g - 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami.	2 
	Plněná zelenina	600 g - 2,0 kg	Zeleninu vydlabejte a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	2 
	Gratinované brambory	400 g - 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 
	Celé brambory	50 - 200 g	Hmotnost se vztahuje na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Neoloupané brambory rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Krájené brambory v páře	400 g - 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Kořenová zelenina v páře	200 g - 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Měkká zelenina v páře	400 g - 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Kousky ovoce v páře	400 g - 1,5 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
	Zelenina v páře [mražená]	400 g - 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	400 g - 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1  
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2 
	Pizza [mražená]	250 g - 1,2 kg	Vyjměte ji z obalu a rovnoměrně ji umístěte na roštovou mřížku.	1 
	Slaný koláč	800 g - 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč na 8-10 porcí a propíchejte je vidličkou. Poté je naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žárovzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠŤKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g - 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1
	Mramorová bábovka	400 g - 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a formičky vyložte papírovými košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2
	Jemné pečivo	1 dávka	Připravte sušenky podle svých preferencí a nechte je vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2
	Jablečný koláč	800 g - 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	1
DEZERTY	Pečená jablka	1 dávka	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	2
	Karamelový flan	1 dávka	Formičky rovnoměrně rozložte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1
VEJCE	Slepičí vejce	50 - 80 g	Hmotnost je udávána na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2 1
	Křepelčí vejce	1 dávka	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2 1



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.

Doporučené příslušenství: Plech na pečení / Roštová mřížka



PURE STEAM

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.

Doporučené příslušenství: Napařovací plech v úrovni 2 a plech na pečení v úrovni 1

SUŠENÍ PO POUŽITÍ PÁRY

Při přípravě v páře vzniká v troubě velká vlhkost. Jedná se o zcela normální jev, který nenarušuje správnou funkci spotřebiče. Na konci každého cyklu tepelné úpravy doporučujeme použít funkci rychlého sušení (FastDry), aby se z trouby odvedla vlhkost. Případně doporučujeme:

1. nechte spotřebič vychladnout;
2. pečlivě vysušte varný prostor a příslušenství včetně odkapávacího plechu, umístěného za dvířky těsně pod těsněním dvířek, měkkým hadříkem nebo savým papírem;

3. dvířka ponechte otevřená po dobu, která je potřebná k úplnému vysušení varného prostoru.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

TRADIČNÍ FUNKCE

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze přehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch“.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech.

GRILL

Pro osmahnutí do zlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6

TURBO GRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

TRADICNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších

výsledků má tato funkce fázi předeřevu: počkejte na konec předeřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech.



TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předeřevu: počkejte na konec předeřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	20 - 25
Jemné pečivo	165	15-20



HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předeřevu: počkejte na konec předeřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly. Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

SAMOČIŠTĚNÍ PÁROU

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Funkci aktivujete, když má trouba pokojovou teplotu.

ODVÁPŇENÍ

Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.

FAST DRY

Po skončení parního cyklu vám trouba automaticky doporučí spustit cyklus rychlého sušení, který pomůže odstranit vlhkost z jejího vnitřku. Pokud si to přejete, můžete v nabídce čištění spustit cyklus rychlého sušení. Postupujte podle pokynů na displeji. Odkapávací plech pod dvířky vyčistěte měkkým hadříkem ze svého papíru, abyste odstranili kapky vody.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

UCHOVAT TEPLÉ

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

KYNUTÍ

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

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

YOGURT

Slouží k výrobě jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.

Požadované příslušenství: rošt

MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

DEZINFEKCE

Slouží k dezinfekci sklenic a nádob určených pro kojence a batolata pomocí páry. Zasuňte pečicí plech do úrovně 1 a roštovou mřížku do úrovně 2, na kterou umístíte připravované potraviny. Ponechte mezi nimi dostatek místa, aby pára mohla proniknout do všech částí.

ROZMRAZENÍ PAROU

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 2 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Pečicí plech zasuňte do úrovně 1, aby se zachytávala voda uvolněná rozmrazováním.

Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezmečkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.

OHŘÁTÍ PAROU

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou. Tato funkce využívá k pozvolnému ohřívání jídla páru, čímž nedochází k jeho vysušování. Tímto je tedy možné uchovat původní chuť a vůni jídla. Necháte-li jídlo chvíli dojít, dosáhnete lepšího výsledku. Menší nebo slabší kousky doporučujeme umísťovat doprostřed a větší nebo silnější kousky okolo. Používáte-li perforovaný talíř, umístěte pod něj pečicí plech, aby zachytil uvolňující se šťávy.

„COOK 3„ MENIU, ŽUVIS

K přípravě pečeného masa a ryb, kynutých koláčů, ovocných koláčů a sušenek na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „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.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a pánev nebo pečicí plech.

COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní.

Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předeřhřát.

SUŠENKY

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předeřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

OVOCNÝ KOLÁČ

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

PIZZA (mražená)

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

COOK 3 NABÍDKA 1

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního pokrmu: Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5-2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

COOK 3 NABÍDKA 2

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

TEPLOTA

Ruční nastavení teploty nebo stupně grilování v průběhu tepelné přípravy.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 9 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas:

Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete.

Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

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

2. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas:

Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.

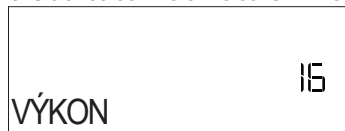


Stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení správné hodiny a stiskněte tlačítko **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte **✓**.

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

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



Stiskněte tlačítko **⚙**, čímž se dostanete do nabídky „NASTAVENÍ“ (Settings). Následně zvolte možnost „VÝKON“ (Power) a vyberte požadované nastavení výkonu.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a zvolte možnost 16

„High“ (vysoký výkon) nebo 13 „Low“ (nízký výkon) a pro potvrzení stiskněte **✓**.

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápňení, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka **⏻**, stisknutím tlačítka **⚙**.

V nabídce nastavení použijte navigační tlačítka **+** a **-**, kterými navolíte „TVRDOST VODY“. Stiskem potvrďte.

Pomocí navigačních tlačítek **+** a **-** vyberte správnou úroveň pro vodu ve vaší oblasti na základě následující tabulky:

K potvrzení stiskněte **✓**.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY

Stupeň		°dH Německé stupně	°fH Francouzské stupně	°Clark Anglické stupně
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

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme okolní prostor vyvětrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

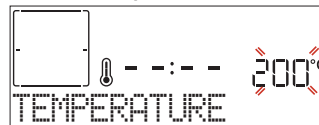
Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **-** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀◀**.

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

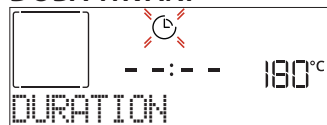


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté pro potvrzení volby stiskněte **✓** a pokračujte s nastaveními, která následují (je-li to možné). Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro

grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).
U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: PÁRA 1, PÁRA 2.

Jakmile je funkce jednou aktivovaná, stupeň teploty grilu lze změnit poklepáním na tlačítko °C a poté k samotnému nastavení použít + nebo -.

DOBA TRVÁNÍ



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

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

ČAS UKONČENÍ

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte + nebo - a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem ✓. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

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

6TH SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



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

STUPEŇ VAŘENÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit stupeň pečení.



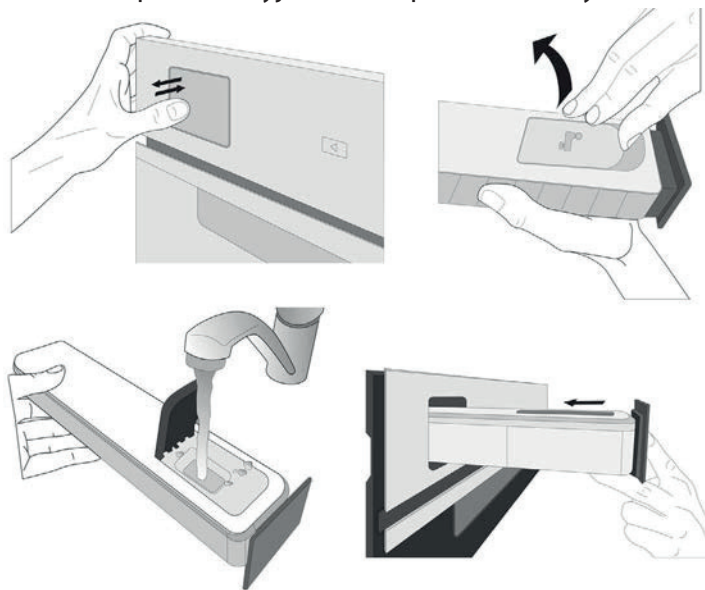
Po vyzvání stiskněte + nebo - a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem ✓ nebo  potvrdíte a spustíte funkci.

. VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru ruční funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z vyhrazených receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm. 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.

Když se na displeji objeví pokyn „PŘILIJTE VODU“, 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.

Vyvarujte se plnění zásobníku, když je trouba vypnutá, nebo do doby, než je to požadováno na displeji. Doporučujeme zásuvku vyprázdnit po skončení cyklu vaření v páře.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Během fáze odložení se po stisku  trouba dotáže,

zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

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

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

4. PŘEDOHŘEV

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



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

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

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

5. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte akci podle výzvy na displeji a dvířka zavřete.

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

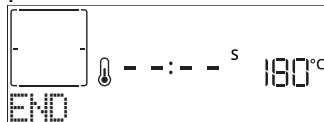


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo a zavřete dvířka.

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

6. KONEC PEČENÍ

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



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

. OBLÍBENÉ

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



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

Po stisknutí $\checkmark$ zvolte stiskem $+$ nebo $-$ číselnou polohu a pro potvrzení stiskněte $\checkmark$.

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

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

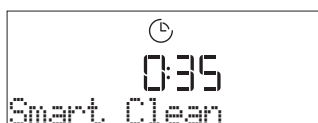


Pro výběr funkce stiskněte $+$ nebo $-$, potvrďte stiskem $\checkmark$ a poté, pro aktivaci, stiskněte .

. FUNKCE ČIŠTĚNÍ

SAMOČIŠTĚNÍ PÁROU

Po stisknutí  se na displeji zobrazí název funkce „Smart Clean“.



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

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

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

. VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezástávala v nádržce. Tento výrobek byl vyvinut za účelem automatického spuštění cyklu vypouštění po zastavení/ukončení vaření.

Přibližně 30 minut po zastavení/ukončení vaření trouba automaticky vypustí systém a přečerpá zbytkovou vodu do zásuvky (dávajte pozor, abyste zásuvku po vaření nevyndali). Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit. Zásuvku doporučujeme vyprázdnit ihned po dokončení vypouštění.

ODVÁPŇNÍ

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 100 minut. Odvápňení lze spustit kdykoli vstupem do nabídky „FUNKCE ČISTĚNÍ“ a výběrem funkce odvápňení. Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápňení. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči a na zvolených parních funkcích, úměrně tomu, jaké množství páry bylo vygenerováno. 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.

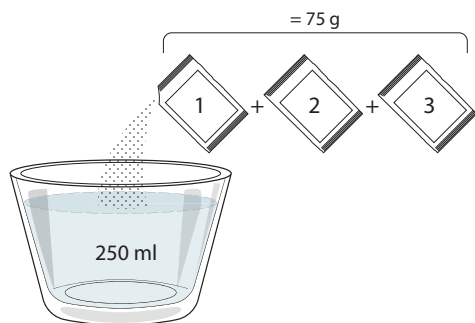
Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 40 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávaní se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» FÁZE 1/2: ODVÁPŇNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápňení 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 Beko Europe nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiných, na trhu dostupných, čisticích prostředků.

Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte  pro spuštění hlavního 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. Na konci vypouštění je třeba zásobníky vyjmout a vyprázdnit.

» 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 <PŘIDAT 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 dokončení procesu odvápňování je nutné zásobník vyjmout a vyprázdnit. Doporučujeme vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

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

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

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

MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Stiskněte a podržte ikonu  po dobu 5 sekund: Na displeji začne blikat ikona .

K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte **+** nebo **—** a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím .



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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Pro změnu nastavení času na časovém spínači stiskněte **+** nebo **—**.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte  a potom vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

ZÁMEK KLÁVES

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



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

POUŽITÍ SONDY DO POKRMU (JE-LI K DISPOZICI)

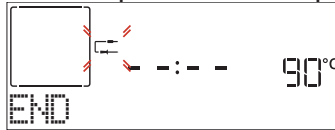
Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Jakmile sondu zavedete, aktivuje se slyšitelný zvukový signál a na displeji se objeví hlášení „Sonda zavedena“ (Probe Plugged).



Z kompatibilních funkcí vyberte tu, kterou si přejete (Pára, Horký vzduch + pára, Turbo Grill, Horký vzduch, Tradiční pečení, Maxi Cooking, Ekologický cyklus, 6. smysl - 6th Sense): Displej vás vyzve k zadání cílové teploty sondy: Stiskněte tlačítko  nebo  pro nastavení a stiskněte tlačítko  pro nastavení následujících parametrů vaření.

Vzhledem k tomu, že pečení je naprogramováno tak, aby bylo ukončeno po dosažení požadované teploty, není již možné nastavit délku pečení ani konkrétní čas ukončení. Světlo zůstane svítit do té doby, než sondu vyjmete.

Pokud je sonda vyjmuta, displej informuje o jejím správném zavedení; v případě, že sonda stále není správně zasunutá, bude cyklus pokračovat v pečení po dobu přibližně 10 minut, než dojde k jeho zrušení. Rozezní se zvukový signál a displej bude indikovat dosažení požadované teploty sondy.



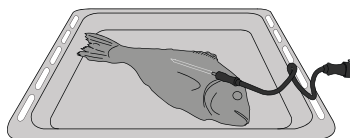
Upozornění: Chcete-li následně změnit nastavení, stiskněte  nebo  pro teplotu sondy nebo stiskněte  pro ostatní nastavení. Prostřednictvím slyšitelného zvukového signálu a zprávy budete informováni, pokud by použití sondy nebylo s provedenou akcí kompatibilní. V takovém případě sondu vyjměte.

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

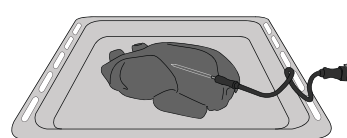
Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

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

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



Ryby



Maso

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů. (Jen u některých modelů.)

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

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.

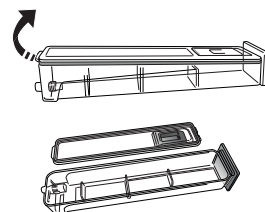
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

BOILER

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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

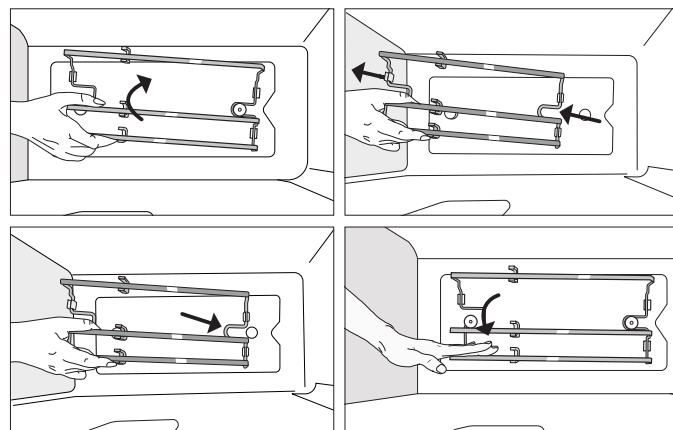


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nacházejí dva žebříkové stojany, které jsou ukotveny na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodítka a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.

2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěře. Po vyklouznutí, otáčením zadní podpěry stahujte sestavu směrem dolů, dokud se žebříkový stojan nezahákne za přední podpěru.



VYČISTĚTE VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

1. Dvířka trouby zcela otevřete a na obou stranách aktivujete záračku závěsu.

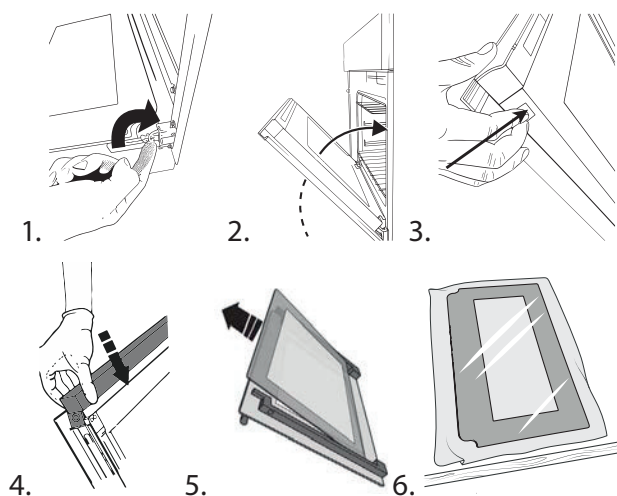
2. Poté dvířka zavřete, dokud se nezastaví v zabezpečené poloze.

3. Současně stlačte obě příchytky.

4. Odstraňte horní okraj dvířek tak, že jej přitáhnete směrem k sobě.

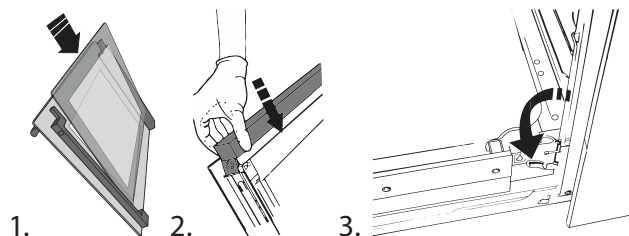
5. Zvedněte a oběma rukama pevně uchopte vnitřní sklo a vyjměte jej.

6. Před čištěním jej položte na měkký povrch. Neodstraňujte mezisklo ze sestavy dvířek.



JAK UMÍSTIT ZPĚT SKLO DVÍŘEK

1. Po vyčištění vložte vnitřní sklo do sestavy dvířek lesklou stranou směrem do vnitřního prostoru trouby.
2. Zasuňte horní okraj dvířek a jemně zatlačte, dokud nezapadne na své místo.
3. Na obou stranách odstraňte zarážku závěsu a poté zavřete dvířka.



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí písmeno „F“, po němž následuje číslo nebo písmeno jiné než F4E1.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí „F4E1“.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte, zda je sonda správně připojena, a pokud ano a problém stále přetrvává, kontaktujte call centrum.
Text na displeji se zobrazuje nečitelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka nebo podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
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“.
Na displeji trouby se zobrazí F8E8 (či nemožnost použít funkci páry z důvodu závady F8E8).	Nadměrné znečištění vodního a parního systému.	Naplňte zásobník čistou vodou a poté spusťte funkci čištění/odstraňování vodního kamene. Po dokončení procesu znovu spusťte proces odstraňování vodního kamene pomocí speciálního roztoku s odstraňovačem vodního kamene a proveďte cyklus znovu. Pokud se chyba F8E8 stále objevuje, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- Navštívením našeho webu 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/© 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool



400020015857

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

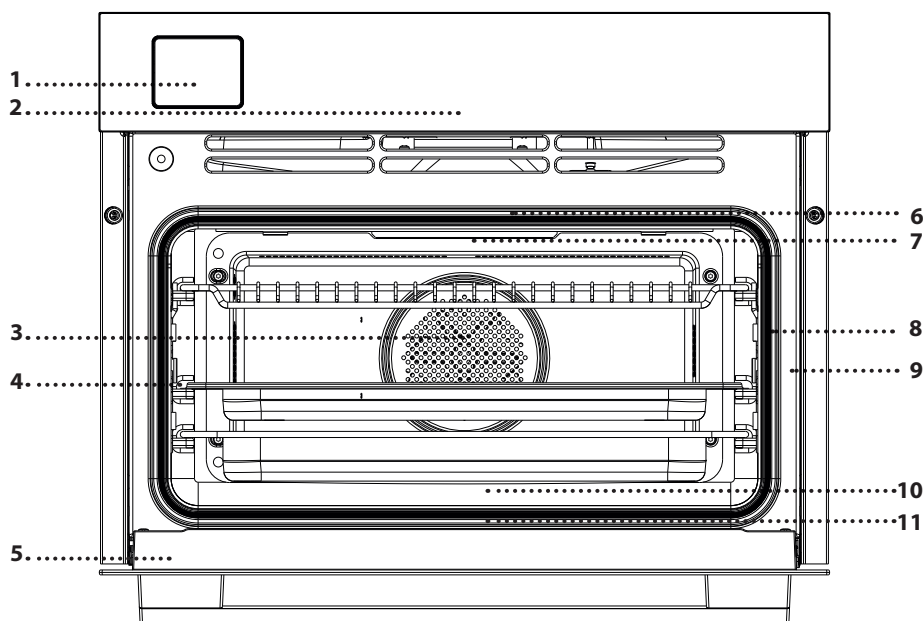
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



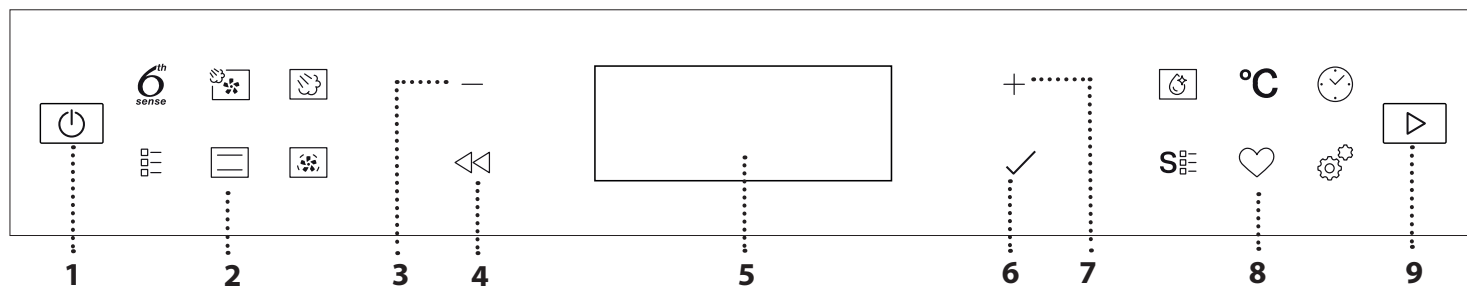
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Udtrækkelig skuffe
2. Betjeningspanel
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ovnlys
8. Stegetermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)
11. Drypbakke (ikke synlig)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY**6. BEKRÆFT**

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START

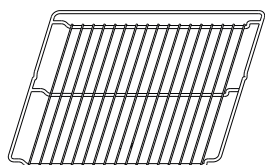
Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

TILBEHØR

Kontrollér, inden køb af andet disponibelt tilbehør på markedet, at det er varmebestandigt og egnet til damp.

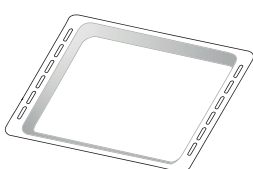
Sørg for at der er en afstand på mindst 30 mm mellem toppen på enhver beholder og køkkenafsnittets vægge, for at tillade en tilstrækkelig dampstrøm.

RIST



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

BRADEPANDE



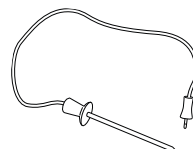
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

DAMPRIST



Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring dryppebakken i rillen herunder, så kødsaften opsamles.

STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Kan anvendes til kød og fisk.

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

FUNKTIONER

6th SENSE FUNKTIONER

Med 6th Sense funktionerne skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).

6th SENSE TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
PASTA OG KORNPRODUKTER	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunning	1 
	Ris	100 - 500 g	Hæld vand og ris i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop ris. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Kom vand og spelt i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop spelt. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2  1 
	Byg	100 - 500 g	Kom vand og byg i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop byg. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2  1 
	Boller	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2  1 
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Hakkebøf	1 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1  2 
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Pølser & wienerpølser	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	1  1 
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	1  1 
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad.	2 
	Dampet fjerkræbryst	1 - 4 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2  1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Dampsteg

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	2
	Dampet hel fisk	-	Krydr efter smag. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	2
	Dampede fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede muslinger	500 g - 2,0 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede rejer	500 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede blæksprutter	-	Fordel jævnt i midten af dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	400 g - 1,5 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen.	2
	Fylgte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	2
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1
	Kartofler, hele	50 - 200 g	Vægten henviser til én kartoffel. For at få en ensartet tilberedning af hver enkel kartoffel er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel kartoflerne med skral jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampkogte kartofler i stykker	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede rodfrugter	200 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede bløde grøntsager	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampkogte frugtstykker	400 g - 1,5 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Dampede grøntsager [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
SALTET BAGVÆRK	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævnning. Brug ovns dedicerede hævningsfunktion.	1
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2
	Pizza [frosen]	250 g - 1,2 kg	Tag dem ud af emballagen, og fordel dem jævnt på risten.	1
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
	Småkager	1 portion	Tilbered kiksene, som du ønsker, og lad dem køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2
	Æblekage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1
DESSERTER	Bagte æbler	1 portion	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør.	2
	Karamel budding	1 portion	Fordel flanformene jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
ÆG	Hønsæg	50 - 80g	Vægten henviser til ét æg. For at få en ensartet tilberedning af hver enkelt æg er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1
	Vagtelæg	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1



DAMP + LUFT

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist



KUN DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.

Anbefalet tilbehør: Dampbakke i rille 2 og bradepande i rille 1

TØRRING EFTER BRUG AF DAMP

Tilberedning med damp skaber meget fugt inde i ovnen. Det er et helt normalt fænomen, som ikke påvirker apparatets korrekte funktion. I slutningen af hver tilberedningsperiode anbefaler vi at bruge cyklussen Fast Dry til at fjerne fugten fra ovnen. Som alternativ foreslår vi at:

1. lade apparatet køle af;
2. tørre ovnrummet og tilbehøret inklusive drypbakken, der er placeret bag lågen lige under dørpakningen, omhyggeligt med en blød klud eller køkkenrulle;
3. lade lågen stå åben i den tid, der er nødvendig, for at ovnrummet kan tørre helt.



MENUEN ANDRE FUNKTIONER

TRADITIONELLE FUNKTIONER

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnens vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagingsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist

VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



OVER/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og brunning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte

maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20



VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Det er muligt at bruge den til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.



RENGØRINGSFUNKTIONER

DAMP SELVRENSENDE

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Aktivér funktionen, når ovnen har stuetemperatur.

AFKALK

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om at ovnen skal rengøres.

HURTIG TØRRING

Efter en dampcyklus vil ovnen automatisk foreslå dig at starte den hurtige tørrecyklus for at hjælpe med at fjerne fugten fra ovnrummet. Hvis du vil, kan du starte en hurtig tørrecyklus fra rengøringsmenuen. Følg anvisningerne på displayet. Rengør drypbakken under lågen med en blød klud eller absorberende papir for at fjerne vanddråberne.

SPECIALFUNKTIONER

HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvalitet.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

Bruges til at tilberede yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.

Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDNING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

DESINFEKTION

Bruges til at desinficere sutteflasker eller glaskrucker med damp. Sæt bradepanden i rille 1 og dampbakken i rille 2 og anbring stykkerne herpå med tilstrækkelig plads imellem, til at dampen kan komme i berøring med alle delene.

DAMPOPTØNING

Til optøning af alle fødevarer. Anbring fødevarer, så som kød og fisk uden indpakning eller omviklinger, på dampristen på niveau 2. Sæt bradepanden i rille 1, så tøvdamp opsamles. For at opnå de bedste resultater, skal du ikke optø maden helt, men lade processen afslutte, mens retten hviler. Vi anbefaler at brød tildækkes, så det ikke bliver for blødt.

DAMPOPVARMNING

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset, afkølet eller ved rumtemperatur. Denne funktion anvender damp til blidt at genopvarme madvarer, uden at de tørrer ud, og sørger derved for, at den originale smag bevares. Hviletid forbedrer resultatet. Det anbefales at anbringe de mindre eller tyndere stykker i midten, og de større eller tykkere stykker yderst. Hvis du bruger den perforerede plade, skal du anbringe bradepanden herunder, så eventuel saft fra madvaren opsamles.

ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af stegt kød og fisk, hævnning af kager, tærter og kiks på en enkelt hylde. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

COOK 3

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.

Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede fulde måltider. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

SMÅKAGER

Brug denne funktion til at bage tre bakker med ens butterdejskiks for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre bakker ud af ovnen på samme tid.

TÆRTE

Brug denne funktion til at bage tre bakker med ens tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre bakker ud af ovnen på samme tid.

PIZZA (frossen)

Brug denne funktion til at bage tre bakker med ens frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre bakker ud af ovnen på samme tid.

COOK 3 MENU 1.

Denne cyklus er beregnet på at tilberede et komplet kødbaseret måltid og en dessert. Ovnens skal forvarmes.

Eksempel på et fuldt måltid. Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter din smag (1,5-2kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.

COOK 3 MENU 2

Denne cyklus er beregnet på at tilberede et komplet vegetarisk måltid eller med fisk og en dessert. Ovnens skal forvarmes.

Eksempel på et komplet måltid

Tilbered en frugttærte efter din smag i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter din smag (1,5 -2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

°C TEMPERATUR

Til manuel justering af temperatur eller grillniveau under tilberedningen.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 9 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på .

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.

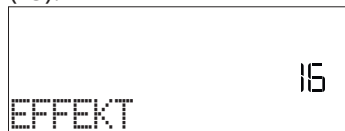


Tryk på + eller - for at indstille det korrekte timetal, og tryk så på ✓: De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på .

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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



Tryk på for at åbne menuen "INDSTILLINGER", vælg derefter "EFFEKT", og vælg den ønskede

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på , for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen. Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller -, for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓, for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

strømindstilling.

Tryk på + eller -, for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓, for at bekræfte.

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på , tryk på .

Indstillinger, og brug navigationsknapperne + og - til at vælge "VANDHÅRDHED". Tryk på , for at bekræfte.

Brug navigationsknapperne + og - til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel:

Tryk på ✓ for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

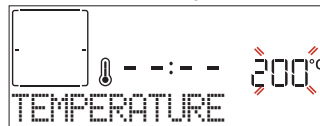
5. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



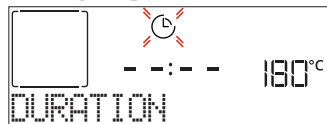
Tryk, når værdien blinker på displayet, på + eller - for at ændre den, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effekt-niveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2.

Når funktionen er aktiveret, kan temperaturen/grillniveauet ændres ved at trykke på knappen °C og derefter bruge + eller - til at justere.

VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller , for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede

tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk derefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet  blinker.



Tryk på + eller - for at indstille det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på ✓, for at bekræfte og aktivere funktionen.

Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på + eller - for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller - for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



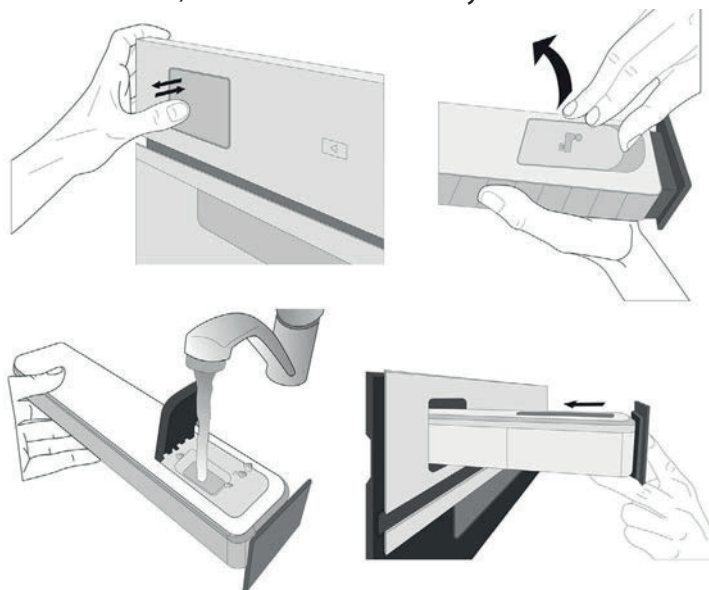
Tryk, på anmodning, på + eller - for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på ✓ eller , for at bekræfte og starte funktionen.

TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp" i de manuelle funktioner, eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter, kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækker resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtrækskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "TILFØJ VAND", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Tryk på UDSKUDT, når skuffen er sat i, for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnens vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

Undgå at fylde skuffen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet. Vi anbefaler, at skuffen tømmes efter en tilberedning med dampcyklus.

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.

Hvis man trykker på  under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen og luk lågen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af $+$ eller $-$.

5. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



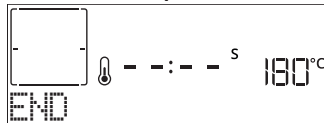
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen. Bemærk: Tryk på  for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på  for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på $+$ for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

.FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på $\checkmark$. I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på $\leftarrow$.

Efter tryk på $\checkmark$ trykkes $+$ eller $-$, for at vælge placeringen hvorefter man trykker på $\checkmark$ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt, skal du trykke på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.

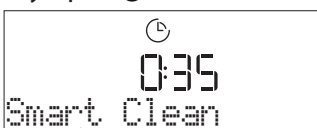


Tryk på $+$ eller $-$ for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på $\checkmark$, og tryk derefter på , for at aktivere.

. RENGØRINGSFUNKTIONER

DAMP SELVRENSENDE

Tryk på  for at vise "Smart Clean" på displayet.



Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på $\checkmark$, når du er færdig. Tryk på anmodning på  for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

.TØM

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig.

Ovnen vil automatisk dræne systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) cirka 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes. Vi anbefaler at tømme skuffen, så snart systemet er drænet.

.AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde

dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Den gennemsnitlige varighed er på cirka 100 minutter. Afkalkning kan startes når som helst ved at åbne menuen "RENGØRINGSFUNKTIONER" og derefter vælge funktionen Afkalkning. Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet, af den valgte dampfunktion, og af mængden af produceret damp. Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb. Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømme-cyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømme-cyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

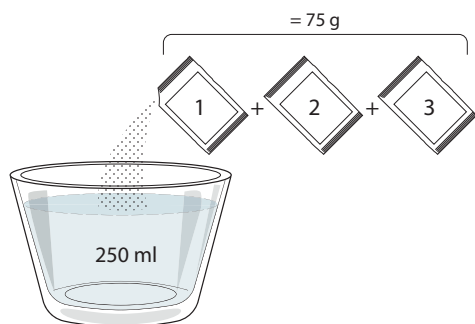
Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 40 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger.

Beko Europe kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

Tryk på  for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.



Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen. Ved dræningens afslutning skal skufferne trækkes ud og tømmes.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 MIN.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skyllingen.

Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, skal skuffen tages ud og tømmes, og det anbefales at tørre ovnrummet for eventuelle vandrester. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

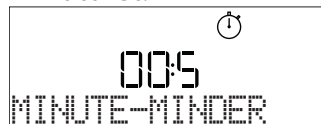
Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", bør cyklussen ikke afbrydes, da hele afkalkningscyklussen ellers skal gentages, før man kan køre nogen dampfunktion.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minuttur. Sørg for, at ovnen er slukket, når denne funktion aktiveres. Tryk og hold ikonet  trykket i 5 sekunder: Ikonet  blinker på displayet.

Tryk på  eller  for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.



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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på  eller  for at ændre minuturets indstilling.

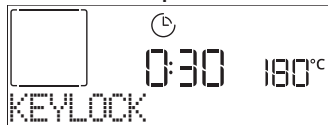
Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på , for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion. Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på , for at stoppe den igangværende funktion.

. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold << trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

. BRUG AF STEGETERMOMETER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

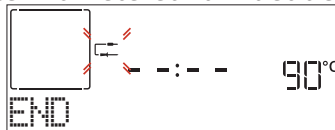
Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Når termometeret er sat i, lyder det et signal og "Termometer til" vises på displayet.



Vælg den ønskede funktion, blandt de kompatible (Damp, Varmluft + Damp, Turbo Grill, Varmluft, Over/Undervarme, Maxi tilberedning, Øko-cyklus, 6th Sense funktioner): Displayet anmoder om at du indstiller termometerets måltemperatur: Tryk på + eller —, for at indstille, og tryk på ✓, for at indstille de følgende tilberedningsparametre.

Da tilberedningen er programmeret til at afslutte, når den ønskede temperatur er nået, vil det ikke være muligt at indstille tilberedningstiden eller et specifikt

tidspunkt for tilberedningens afslutning. Lyset forbliver tændt, indtil termometeret tages ud. Hvis termometeret fjernes, informerer displayet om, at det skal tilsluttes korrekt; hvis termometeret stadig ikke er sat korrekt i, fortsætter cyklussen med cirka 10 minutters tilberedning, før den afbrydes. Der lyder et signal, og displayet angiver, at termometeret har nået den ønskede temperatur.

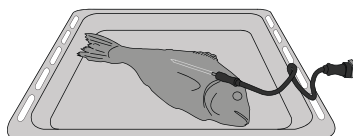


Bemærk: For at ændre indstillingerne efterfølgende skal du trykke på + eller — for stegetermometerets temperatur eller trykke på << for andre indstillinger. Hvis brug af termometer ikke er kompatibel med den udførte handling, vil der lyde et signal og en meddelelse, der oplyser dig herom, visualiseres. I sådanne tilfælde skal termometeret tages ud. Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

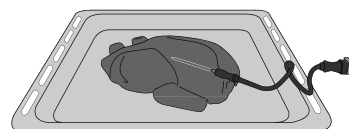
Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

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

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



Fisk



Kød

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere.
Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

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

mad med et højt vandindhold.

- Aktivér funktionen "Diamond Clean", for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

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

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

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!

Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømmezyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage. For at fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:

1. Skub bagklappen opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.
2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at indsætte de to forreste klapper i de forreste åbninger og skubbe bagsiden ned.

Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNERNE

Der er skinnestativer i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter.

Skindestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af skinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.
2. For at sætte skinnestativerne på plads igen skal du skubbe den bageste del på den bageste støtte. Når den er gledet, skal du ved at dreje den bageste støtte trække enheden nedad, indtil skinnestativet hægter sig fast på den forreste støtte.

RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

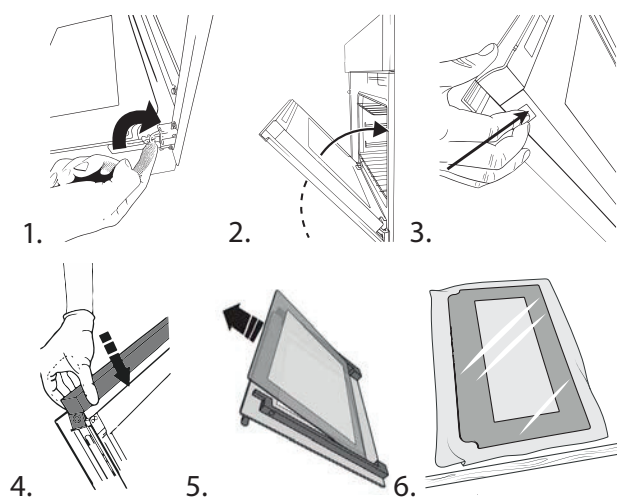
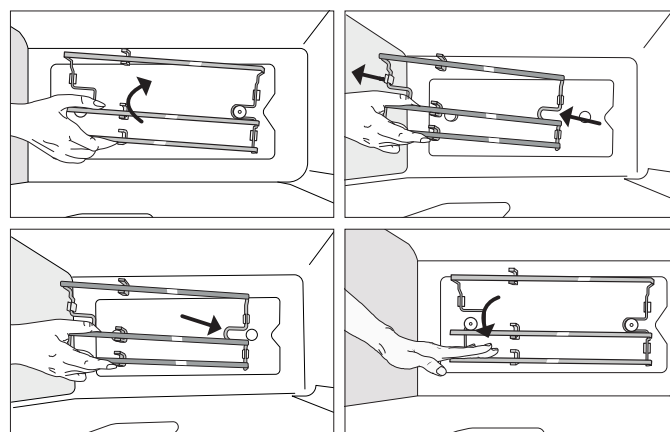
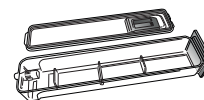
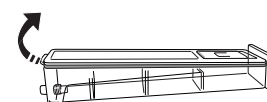
1. Åbn ovnens låge helt op, og aktivér hængselstoppene i begge sider.
2. Luk derefter lågen, indtil den stopper i en sikker position.
3. Tryk samtidig på de to holdeclips.
4. Fjern den øverste kant af lågen ved at trække den mod dig.
5. Løft og hold godt fast i det indre glas med begge hænder, og tag det ud.
6. Læg det på en blød overflade, før du rengør det. Fjern ikke det mellemste glas fra lågen.

BOILER

Vi anbefaler at funktionen "Afkalk" bruges jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

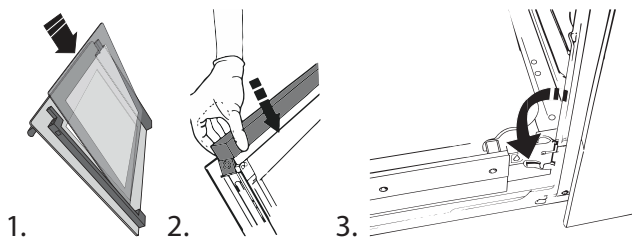
UDSKIFTNING AF PÆREN

Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

- 1. Sæt det indvendige glas i lågen efter rengøring med den blanke side vendt mod ovnrummet.
- 2. Sæt den øverste kant af lågen på, og tryk forsigtigt, indtil den klikker på plads
- 3. Fjern hængselstoppene i begge sider, og luk derefter lågen.

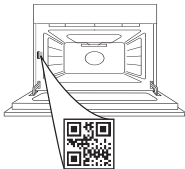


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser bogstavet 'F', efterfulgt af et tal eller et andet bogstav end F4E1.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet 'F'.
Displayet viser F4E1.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér, om stegetermometeret er tilsluttet korrekt, og kontakt vores Call Center, hvis problemet varer ved.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret
Ovnens udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen og vent til afkølingsprocessen er færdig.
Ovnens varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende evne til at bruge dampfunktionen på grund af fejl F8E8)	Overdreven forurening af vand- og dampsystemet.	Fyld skuffen med rent vand, og køр derefter rengørings-/afkalkningsfunktionen. Når processen er afsluttet, skal du genstarte afkalkningsprocessen ved at bruge målopløsningen med afkalkningsmidlet og derefter udføre processen igen. Kontakt det nærmeste servicecenter hvis fejlen F8E8 stadig vises.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produceret på licens.

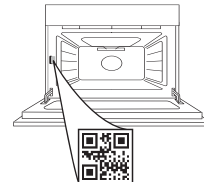


400020015857

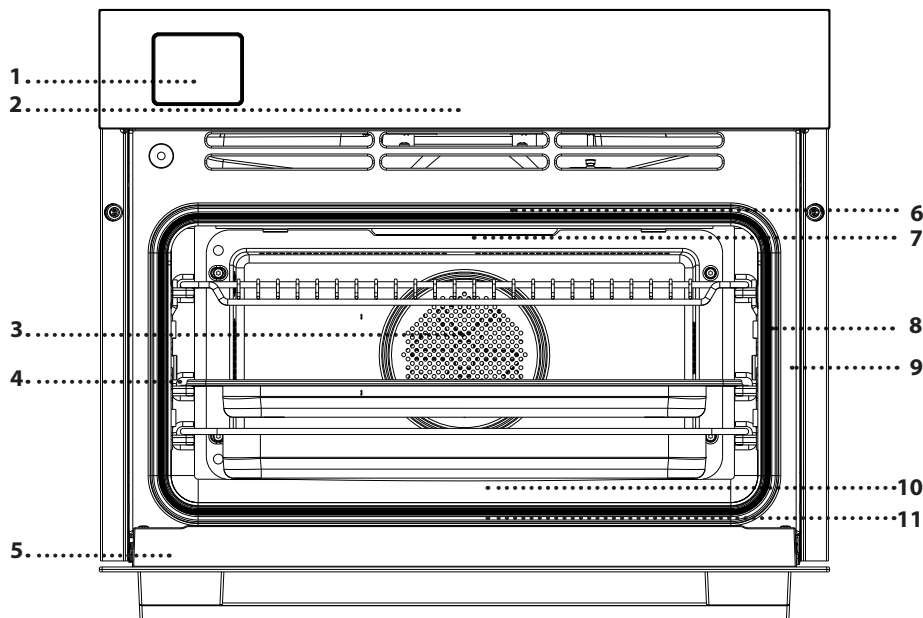
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
register10www.hotpoint.eu/register

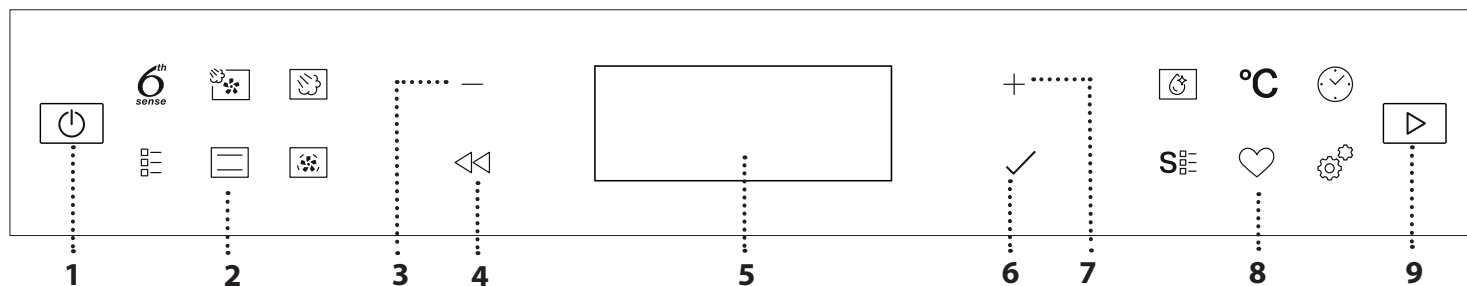
**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS

1. Väljatõmmatav sahtel
2. Juhtpaneel
3. Jahutusventilaator (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Lamp
8. Toidutermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (pole nähtav)
11. Nõrgumispann (ei ole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. SISSE / VÄLJA**

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. MENÜÜ / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks. Küpsetamise ajal on seadeid võimalik muuta.

5. EKRAAN**6. KINNITA**

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide, seadistuste ja lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

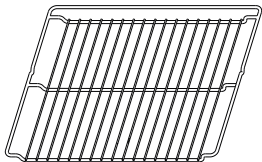
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

TARVIKUD

Enne muude turul saadaolevate tarvikute ostmist veenduge, et need on kuumakindlad ja sobivad aurutamiseks.

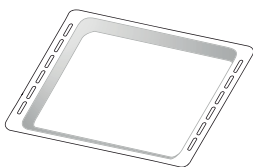
Veenduge, et mis tahes anuma ülaosa ja küpsetussektiooni seinte vahel oleks vähemalt 30 mm vahe, et aur saaks piisavalt voolata.

TRAATREST



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

KÜPSETUSPLAAT



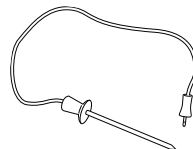
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

AURUPLAAT



Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toid küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab kasutada liha ja kala puhul.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

FUNKTSIOONID

6th SENSE FUNCTIONS (6th SENSE FUNKTSIOONID)

Parima tulemuse saavutamiseks valige funktsioonidega 6th Sense lihtsalt toidu tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt optimaalsed seaded ja muudab neid küpsetamise ajal. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste. Mõne automaatse tsükli puhul on võimalik eelnevalt seadistada küpsetamistase madalamaks või kõrgemaks kui vaikimisi (vt jaotise „lgapäevane kasutamine“ lõiku „küpsustase“).

6th SENSE'I KÜPSETUSTABEL

Eri liiki roogade ja toitade valmistamiseks ning optimaalse tulemuse saavutamiseks lihtsaimal ja kiireimal moel. Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL/PAKSUS/ PORTSJONID/TÜKID	MÄRKUS	TARVIKUD
PASTA JA TERAVILJAD	Lasanje	600 g - 2,0 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus	1 
	Riis	100 - 500 g	Lisage vesi ja riis kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie riisi kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2  1 
	Speltanisu	100 - 500 g	Lisage vesi ja speltanisu kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie speltanisu kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2  1 
	Oder	100 - 500 g	Lisage vesi ja oder kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie odra kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2  1 
	Pelmeenid	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada	2  1 
LIHA	Rostbiif	-	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Kotletid	1 - 3 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1  2 
	Röstliha ja aeglane küpsetamine	-	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Seapraad	-	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Vorstikesed	400 g - 1,5 kg	Jaotage ühtlaselt traatrestile. Torgake vorstikesesse lõhkimineku vältimiseks kahvliga augud. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	1  1 
	Searibid	400 g - 1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	1  1 
	Roast Chicken (Röstitud kana)	800 g - 2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval.	2 
	Aurutatud linnurind	1 - 4 cm	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2  1 
	Linnuliha tükid	1 ahjutäis	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	2  1 

TARVIKUD						
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Kuumakindel anum	Toidutermomeeter	Aurupann

KATEGOORIA	TOIT	KAAL/PAKSUS/ PORTSJONID/TÜKID	MÄRKUS	TARVIKUD
KALA	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	-	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	2
	Steamed Whole Fish (Aurutatud terve kala)	-	Maitsestage vastavalt oma eelistustele, heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust.	2 + 1
	Röstitud kalapraad	200 - 800 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	2
	Aurutatud kalafileed	0,5 - 3 cm	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud rannakarbid	500 g - 2,0 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud krevetid	500 g - 1,5 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud kaheksajalg	-	Asetage auruplaadi keskele, heade tulemuste saavutamiseks ei soovita ust avada.	2 + 1
KÖÖGIVILI	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	400 g - 1,5 kg	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega.	2
	Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	600 g - 2,0 kg	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihist, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.	2
	Potatoes Gratin (Kartuligrataänid)	400 g - 1,5 kg	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage juustu peale.	1
	Terved kartulid	50 - 200 g	Kaal viitab üksikule kartulile. Et iga kartul oleks ühtlaselt küpsetatud, on soovitatav valida kõik kartulid sarnase suurusega. Jaotage kartulid koorega ühtlaselt auruplaadil, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud kartulitükid	400 g - 1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud juurviljad	200 g - 1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud pehmed köögiviljad	400 g - 1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud puuviljatükid	400 g - 1,5 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
	Aurutatud külmutatud köögiviljad	400 g - 1,5 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 + 1
SOOLASED PAGARITOOTED	Võileivatort	400 g - 1,0 kg	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni.	1 + +
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmistage pitsatainas oma lemmikretsepti järgi. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage lisandeid vastavalt oma soovile.	2
	Pitsa [külmutatud]	250 g - 1,2 kg	Võtke pakendist välja ja jaotage ühtlaselt traatrestile.	1
	Soolane kook	800 g - 1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi.	1 +

TARVIKUD						
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Kuumakindel anum	Toidutermomeeter	Aurupann

KATEGORIA	TOIT	KAAL/PAKSUS/ PORTSJONID/TÜKID	MÄRKUS	TARVIKUD
MAGUSAD PAGARITOOTED	Biskviitkook	400 g - 1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviitkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile.	1 ~...~ +
	Marmorkook	400 g - 1,2 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi marmorkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile.	1 ~...~ +
	Muffins (Muffinid)	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile.	2 ~...~
	Küpsised	1 ahjutäis	Valmistage küpsised vastavalt oma soovile ja laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile.	2 ~...~
	Brownies (Brownie'd)	800 g - 1,5 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.	1 ~...~ +
	Strudel	1 ahjutäis	Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklitest. Pange pannile võid, riputage peale suhkrut ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku.	2 ~...~
	Õunapirukas	800 g - 1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke hakitud värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga. Rullige kokku tainajäädgid, et valmistada kate, sulgege servad ja määrige munaga.	1 ~...~ +
MAGUSTOIDUD	Baked Apples (Küpsetatud õunad)	1 ahjutäis	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga.	2 ~...~
	Karamelli flan	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil flaniga tassid ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1 ~...~ + ~...~
MUNAD	Kanamunad	50 - 80 g	Kaal viitab üksikule munale. Et iga muna oleks ühtlaselt küpsetatud, on soovitatav valida kõik munad sarnase suurusega. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada. Kui mune süüakse külmalt, loputage neid kohe külmas vees.	2 1 ~...~ + ~...~
	Vutimunad	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada. Kui mune süüakse külmalt, loputage neid kohe külmas vees.	2 1 ~...~ + ~...~



AUR+ÖHK

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. Soovitavad tarvikud: Küpsetusplaat / traatrest



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.

Soovitavad tarvikud: Auruplaat 2. tasandil ja küpsetusplaat 1. tasandil

KUIVATAMINE PÄRAST AURUTOIMINGUID

Auruga küpsetamine tekitab ahju sees palju niiskust. See on täiesti normaalne nähtus, mis ei kahjusta seadme nõuetekohast toimimist. Iga küpsetamisperioodi lõpus soovitame kasutada kiirkuivatustsüklit, et eemaldada ahjust niiskus. Teise võimalusena soovitame:

1. laske seadmel jahtuda;
2. kuivatage ettevaatlikult küpsetussektsoon ja tarvikud, sealhulgas nõrgumispann, mis on asetatud ukse taha vahetult uksetihendi alla, pehme lapi või imava paberiga;

3. jätke uks avatuks ajaks, mis on vajalik küpsetussektsooni täielikuks kuivamiseks.

MUUDE FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

EELKUUMUTUS

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist. Oodake enne toidu sisepanemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Soovitavad tarvikud: rest

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Toast (Röstleib ja -sai)	Kõrge	5 - 6

TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsoonküpetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Soovitavad tarvikud: rest

KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riulil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne

toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

TAVAPÄRANE

Täiuslikuks küpsetamiseks ja pruunistamiseks nii pealt kui ka alt, mis tahes liiki roogade valmistamiseks ainult ühel riulil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

TOIT	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)
Tassikook / väike kook	160	20 – 25
Küpsised	165	15 – 20

SUNDÕHK

Magustoitude ja liha valmistamiseks kuumaõhuringlusega. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks. Seda on võimalik kasutada samal ajal mitmel eri tasemel 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.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

PUHASTUSFUNKTSIOONID

AURUGA PUHASTAMINE

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

KATLAKIVI

Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurutist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse displeile sõnum, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.

FAST DRY

Pärast aurutsükli soovib ahi automaatselt käivitada kiirkuivatustsükli, mis aitab niiskuse õnsusest eemaldada. Soovi korral saate puhastamise menüüst käivitada tsükli Fast Dry. Järgige ekraanil kuvatud juhtnööre. Puhastage ukse all olev nõrgumispann pehme lapi või imava paberiga, et eemaldada veepiisad.

ERIFUNKTSIOONID

SOOJANAHOIDMINE

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

KERGITAMINE

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

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

JOGURT

Jogurti valmistamiseks.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

KUIVATAMINE

Puu- ja köögiviljade kuivatamiseks. Lõika õhukesteks viiludeks ja asetage otse restile.

Nõutud tarvikud: rest

SUUR KÜPSETUS

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat 2. tasemel.

DESINFEKTSIOON

Lutipudelite ja purkide auruga desinfitseerimiseks. Asetage küpsetusplaat 1. tasemele ja auruplaat 2. tasemele, asetage toidud sellele, jättes vahele piisavalt ruumi, et aur jõuaks kõikidesse osadesse.

AURUGA SULATUS

Kõigi toitude sulatamiseks. Asetage toit, nagu liha või kala, ilma pakendita aurutusrestile tasemel 2. Pange selle alla 1. tasandile küpsetusplaat, et koguda kokku sulamisel tekkiv vesi. Parima tulemuse saavutamiseks ärge sulatage toitu täielikult üles, vaid laske sellel seistes lõpuni sulada. Soovitame saia hoida pakituna, et see ei muutuks liiga pehmeks.

AURUGA SOOJEND.

Külmutatud, jahutatud või toatemperatuuril valmistatud ülessoojendamiseks. See funktsioon kasutab auru, et toitu õrnalt ilma kuivatamata üles soojendada, et säiliks esialgne maitse. Eelnev seistalaskmine parandab tulemust. Soovitame panna väiksemad ja õhemad tükid keskele ja suuremad ja paksemad tükid väljaspoole. Kui kasutate aurutusresti, asetage selle alla küpsetusplaat, et koguda kokku võimalikud toidust välja voolavad vedelikud.

ÖKO-TSÜKKEL

Praetud liha ja kala küpsetamiseks, kookide, tortide ja küpsiste küpsetamiseks ühel riulil. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga.

COOK 3

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks kolmel erineval tasandil sama temperatuuriga maitseid ja lõhnu segamata.

Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, külmutatud pitsasid ja terve eine. Ahju on vaja eelkuumutada.

KÜPSISED

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaste muretaignaküpsistega, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

TORT

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid kooke, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

PITSA (külmutatud)

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid külmutatud pitsasid, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

COOK 3 MENU 1

See tsükkel on mõeldud täieliku lihapõhise toidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.

Näide terviklikust toidust. Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage lasanje vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) pannil, mis asetatakse traatrestile 2. tasandil. Valmistage 6–10 kanakintsuliha kuubikuteks lõigatud kartulitega (500–800 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasandile. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 50–60 minuti pärast võtke välja tort, 60–70 minuti pärast võtke välja lasanje, 80–90 minuti pärast võtke välja kana kartulitega.

COOK 3 MENU 2

See tsükkel on mõeldud täieliku kala- või taimetoidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.

Näide täisväärtuslikust toidust

Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage pesto lasanje või cannelloni vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) metall- või pyrex-alusel, mis asetatakse traatrestile 2. tasandil. Valmistage kalafileed fooliumis (700–900 g) koos viilutatud köögiviljadega (600–900 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasandile. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 45–55 minuti pärast võtke välja tort, 55–65 minuti pärast võtke välja lasanje, 60–70 minuti pärast võtke välja kala koos köögiviljadega.

TEMPERATUUR

Temperatuuri või grilltaseme käsitsi reguleerimine toiduvalmistamise ajal.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



LEMMIK

Üheksa lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja.

Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas).

Kui valite TEHASLÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kella-aeg:

Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



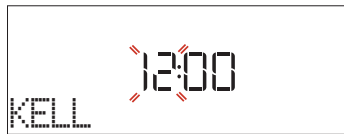
Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui valite menüüs „SETTINGS“ (Seaded), „LANGUAGE“ (Keel), milleks vajutage nuppu ⚙️.

2. MÄÄRAKE AEG

Pärast keele määramist tuleb sisestada kella-aeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage õige tunni valimiseks nuppu + või — ja vajutage nuppu ✓. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage minutite määramiseks + või — ja kinnitamiseks ✓.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kella-aeg uuesti määrata. Valige SEADED KELL, milleks vajutada ⚙️.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Vajutage ⚙️, et siseneda menüüsse „SETTINGS“, seejärel valige „POWER“ ja valige soovitud

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahu sisselülitamiseks vajutage ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü. Funktsioonide valimiseks vajutage ühe põhifunktsiooni ikooni või kerige läbi menüü: Soovitud menüükirje valimiseks (ekraanil kuvatakse esimene saadavalolev kirje) vajutage nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta. ⏪ vajutamine võimaldab uuesti eelnevat seadet muuta.

võimsussäte.

Vajutage nuppu + või —, et valida 16 „High“ (Kõrge) või 13 „Low“ (Madal), ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks 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 ⚙️.

Seaded ja kasutage navigeerimisnuppe + ja —, et valida „VEE KAREDUS“. Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel:

Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

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

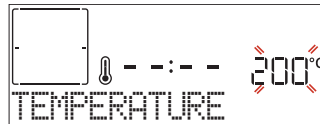
5. KUUMUTAGE AHI

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 tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ ja jätkake järgnevate seadete seadistamist (kui on võimalik).

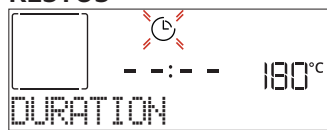
Samamoodi on võimalik valida grillimise taset:

Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).

Funktsioonis „Sundõhk + aur“ saate valida auru koguse järgmise väärtuste hulga: STEAM 1 (AUR), STEAM 2 (AUR).

Kui funktsioon on aktiveeritud, saab temperatuuri/grilli taset muuta, koputades nuppu °C nuppu, seejärel saab seda reguleerida, kasutades + või —

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega + või — ja kinnitada nupuga ✓. Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ✓ või  ja käivitage funktsioon. Selle režiimi valimisel ei saa viitstarti programmeerida.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : vajutage muutmiseks nuppu + või — ja seejärel kinnitamiseks nuppu ✓.

LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõppaja. Ekraanil kuvatakse lõppaeg ja ikoon  vilgub.



Soovitud toiduvalmistamise lõppemise aja seadmiseks vajutage + või —, seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks ✓. Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteaja jooksul saate programmeeritud lõppaega muuta, vajutades nuppu + või —, ja muuta muid seadeid, vajutades nuppu . Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu , on võimalik lülitada lõppaja ja kestuse vahel.

6TH SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade valmistamiseks. Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

KAAL / KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)



Funktsiooni õigeks seadistamiseks järgige ekraanil kuvatavaid märguandeid, vajutage vajaliku väärtuse seadmiseks nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

VALMIDUSASTE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.

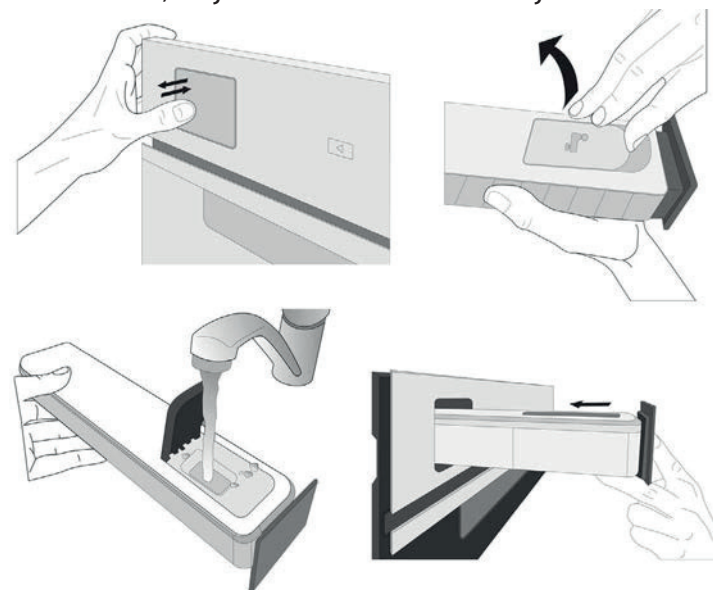


Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või —, et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (-1) kuni küps (+1). Vajutage kinnitamiseks ✓ või  ja käivitage funktsioon.

AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsitsi funktsioonide hulgast „Forced Air + Steam“ (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 imemaitstva 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 LISAGE VESI, 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 küpsetustsüklit. 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.

Vältige sahtli täitmist, kui ahi on välja lülitatud, või enne, kui seda nõutakse ekraanilt. Soovitame sahtli pärast auruküpsetustsüklit tühjendada.

3. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

Iga kord kui soovitud vaikesätted on need, mida te kasutada soovite või kui olete oma soovitud seaded rakendanud, vajutage  funktsiooni aktiveerimiseks.

Kui vajutate viitstardi faasis , siis küsib ahi, kas jätta see faas vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit. Võite aktiveeritud

funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage nuppu



Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Võite valida mõne teise funktsiooni või oodata täieliku jahtumiseni.

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju ja sulgeda ukse.

Pange tähele: 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. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga **+** või **-** muuta.

5. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osad režiimi 6th Sense funktsioonid nõuavad toidu pöörämist küpsetamise ajal.



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke ekraanil viidatud toiming ja sulgege uks.

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne küpsetamise lõpu aega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

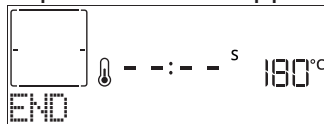


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks.

Pange tähele: Vajutage nende toimingute vahelejätmiseks **▶**. Vastasel korral jätkab ahi küpsetamist, kui teatud aja jooksul ühtegi toimingut ei tehta.

6. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Vajutage küpsetamise jätkamiseks käsirežiimis (aeg määramata) nuppu **▶** või vajutage nuppu **+**, et küpsetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

7. LEMMIKUD

Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse viip funktsiooni salvestamiseks lemmikute loendisse numbriq vahemikus 1 kuni 10.



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage **✓**, muul juhul vajutage palve eiramiseks **◀◀**.

Pärast nupu **✓** vajutamist vajutage numbri valimiseks nuppu **+** või **-**, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu **✓**.

Pange tähele: Kui mälu on täis või valitud number on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu **♥**: Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.

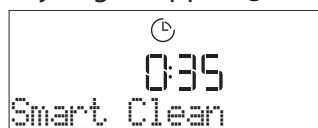


Funktsiooni valimiseks vajutage **+** või **-**, kinnitamiseks vajutage **✓**, ja seejärel aktiveerimiseks **▶**.

8. PUHASTUSFUNKTSIOONID

AURUGA PUHASTAMINE

Vajutage nuppu **☼**, et kuvada ekraanil Smart Clean.



Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu **▶**: kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: Järgige juhtnööre ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu **✓**. Kui kõik etapid on läbitud, vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu **▶**.

Pange tähele: Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või švammiga.

VEE ÄRAVOOL

Äravoolu funktsioon võimaldab vee väljalaskmist, et see katlasse seisma ei jääks. See toode on välja töötatud selleks, et toiduvalmistamine on peatumisel/ lõpu tühjendustsükkel automaatselt käivitada.

Umbes 30 minutit pärast toiduvalmistamise peatamist/lõpetamist tühjendab ahi automaatselt süsteemi, eemaldades sahtlisse jäänud vee (ettevaatust, ärge eemaldage sahtlit pärast toiduvalmistamist). Kui see on tehtud, võib sahtli välja võtta ja tühjendada. Soovitame sahtli tühjendada kohe, kui äravool on lõppenud.

.DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

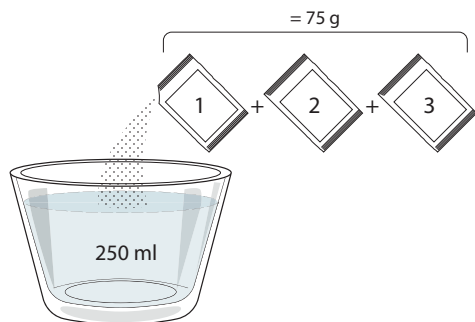
See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusüsteemi heas korras. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 100 minutit. Katlakivieemalduse saab alata igal ajal, sisenedes menüüsse „PUHASTUSFUNKTSIOONID“ ja valides katlakivieemalduse funktsiooni. Ekraan näitab teile, millal on aeg käivitada katlakivieemaldustsükkel. Tundide arv aurutsükleid, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise sõnumite kuvamist, sõltub seadmel seatud vee kareduse tasemest ja valitud aurufunktsioonidest, proportsionaalselt toodetava auru kogusega. 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 tühjendamist, 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 40 minutit. Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil sõnum „WATER IS HOT“ (VESI ON KUUM).

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), valage katlakivieemaldi lahust sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitage 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 müügijärgsest teenindusest ja veebisaidil www.whirlpool.eu.

Beko Europe 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 sahtlisse. Drenaaži lõpus tuleb sahtlid välja tõmmata ja tühjendada.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

Sahtlist ja auruahelast katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb teha loputustsükkel. 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, tuleb sahtel välja tõmmata ja tühjendada, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone.

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.

. MINUTILUGEJA

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud. Vajutage ja hoidke 5 sekundit all ikooni : Ekraanil vilgub ikoon . Soovitud kestuse seadmiseks vajutage  või  ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks .



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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsükli. Vajutage nuppu  või , et muuta taimeril valitud aega.

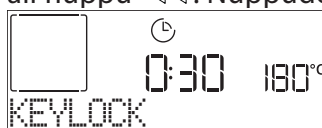
Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Vajutage ahju sisselülitamiseks nuppu  ja valige siis soovitud funktsioon. Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Pange tähele: Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatud on ainult ikoon ) , aga see jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani avamiseks vajutage nuppu , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu . Nuppude avamiseks korrake toimingut.



Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka küpsetamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

TERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta liha sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Kui olete termomeetri sisestanud, aktiveerub helisignaal ja ekraanil kuvatakse „SOND SISESTATUD“.

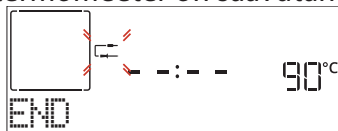


Valige ühilduvate funktsioonide seast soovitud funktsioon (aur, sundõhk + aur, konvektsioonküpsetus, turbogrill, sundõhk, konvektsioonküpsetus, maxi-küpsetus, ökotsükkel, 6th Sense'i funktsioonid). Ekraaniviip palub määrata termomeetri sihttemperatuuri. Vajutage selle seadistamiseks nuppu **+** või **-** ja vajutage järgmiste toiduvalmistamise parameetrite seadistamiseks nuppu **✓**.

Kuna küpsetamine on programmeeritud lõppema valitud temperatuuri saavutamise korral, ei ole võimalik küpsetusaega ega küpsetuse lõpuaga määrata. Tuli jääb põlema kuni termomeetri eemaldamiseni.

Kui termomeeter on eemaldatud, teavitab ekraan selle õigesti paigaldamisest; juhul, kui termomeeter ei ole ikka veel õigesti sisestatud, jätkab tsükkel umbes 10

minutit keetmist, enne kui see katkestatakse. Kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, kui termomeeter on saavutanud soovitud temperatuuri.

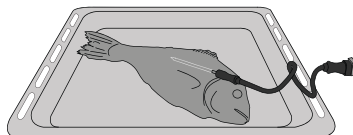


Pange tähele! Seadete hiljem muutmiseks vajutage nuppu **+** või **-** termomeetri temperatuuri muutmiseks ning nuppu **◀▶** muude seadete muutmiseks. Helisignaal ja teade annavad teile märku, kui termomeetrit ei saa valitud toiminguga koos kasutada. Sel juhul eemaldage termomeeter.

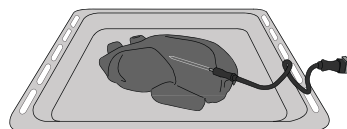
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

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

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



Kala



Liha

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, 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 käsnaga.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon "Diamond Clean". (Ainult teatud mudelitel).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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 aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

Ahjusisemuse mõlemal küljel on kaks restiraami, mis on kinnitatud kahele nupukujulisele toele. Restiraamid on eemaldatavad, et muuta puhastamine mugavamaks.

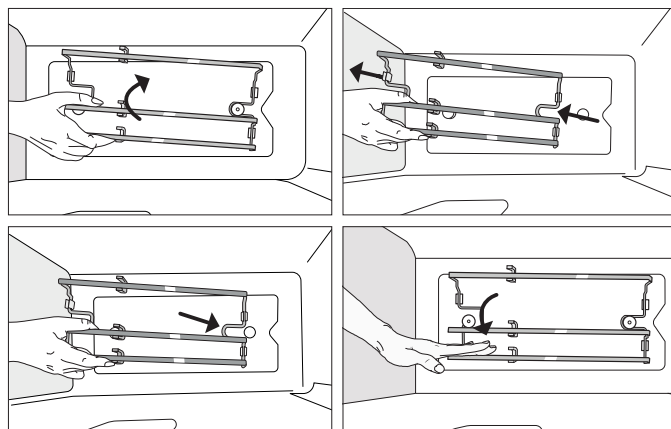
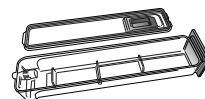
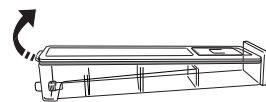
1. Restiraamide eemaldamiseks haarake tugevalt juhiku välisosast ja tõmmake seda ülespoole, et eemaldada see esitoest, samal ajal pöörates seda tagumisel toel, seejärel libistage kogu osa sisemusest välja.
2. Restiraami ümberpaigutamiseks libistage tagumist osa tagatoele. Seejärel, kui see on libistatud, tõmmake tagatuge keerates koost alla, kuni restiraam haakub esitoe külge.

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.

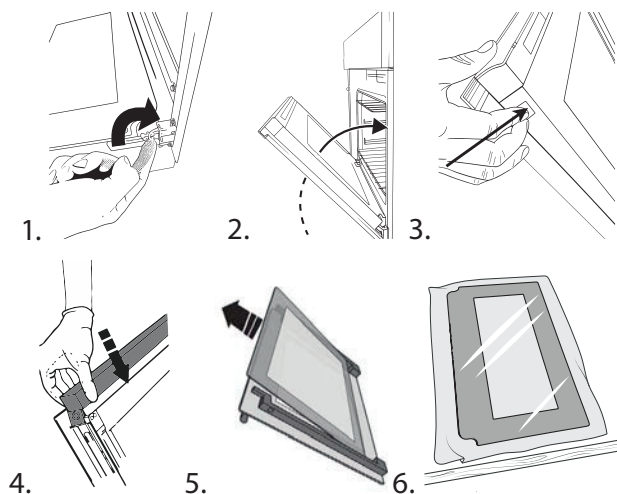
LAMBIPIIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügi järgse teeninduse poole.



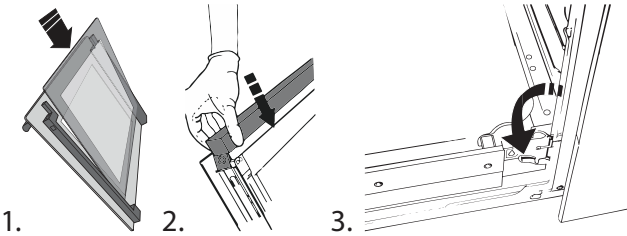
UKSE SISEKLAASI PUHASTAMINE

1. Avage ahjuuks täielikult ja aktiveerige mõlemal küljel hinge stopper.
2. Seejärel sulgege uks, kuni see peatub turvalises asendis.
3. Vajutage samaaegselt kahte kinnitusklambrit.
4. Eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.
5. Tõstke ja hoidke mõlema käega kindlalt kinni siseklaasi ning eemaldage see.
6. Enne puhastamist asetage see pehmele pinnale. Ärge eemaldage vaheklasi uksekomplektist.



KUIDAS UKSEKLAASI ÜMBER PAIGUTADA

- 1. Asetage siseklaas pärast puhastamist uksekomplekti nii, et läikiv pool on ahjupesa suunas.
- 2. Asetage ukse ülemine serv sisse ja vajutage ettevaatlikult, kuni see klõpsatab sisse.
- 3. Eemaldage mõlemalt poolt hinge stropperid ja sulgege seejärel uks.

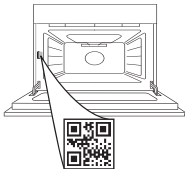


RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel F4E1-st erinev number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
Ekraanile kuvatakse F4E1.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas termomeeter on õigesti ühendatud, kui jah, kuid probleem püsib, võtke ühendust kõnekeskusega.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust kõnekeskusega
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
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.
Ahju ekraanil kuvatakse F8E8 (või võimetus kasutada aurufunktsiooni F8E8 rikke tõttu).	Vee- ja aurusüsteemi liigne reostus.	Täitke sahtel puhta veega ja käivitage seejärel puhastus/katlakivieemaldus. Kui protsess on lõppenud, taaskäivitage katlakivieemaldamise protsess, kasutades katlakivieemaldiga sihtlahust, ja seejärel viige protsess uuesti läbi. Kui viga F8E8 ilmub endiselt, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.

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/© 2024 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



400020015857

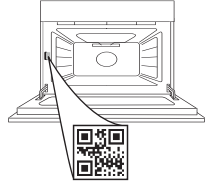
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

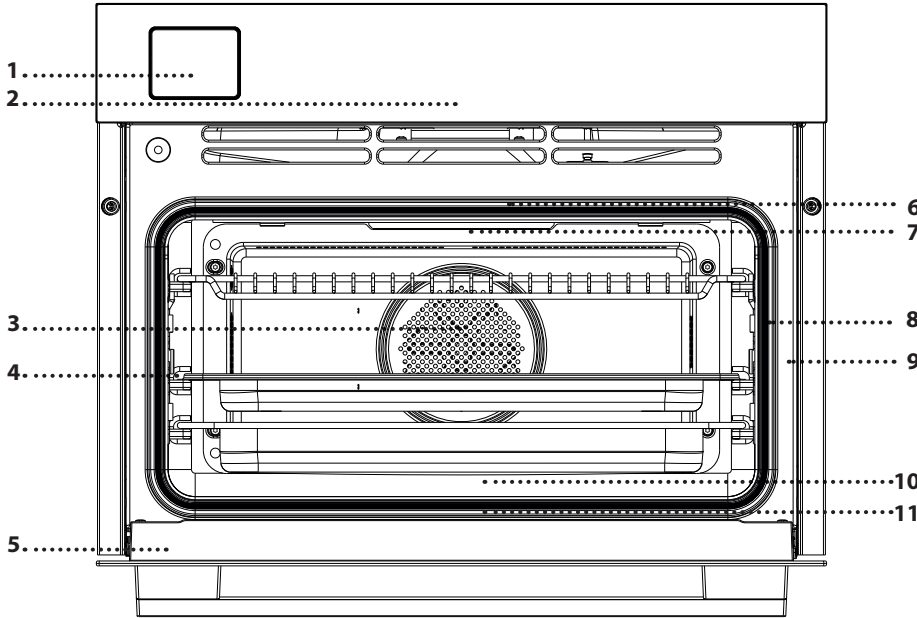


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**

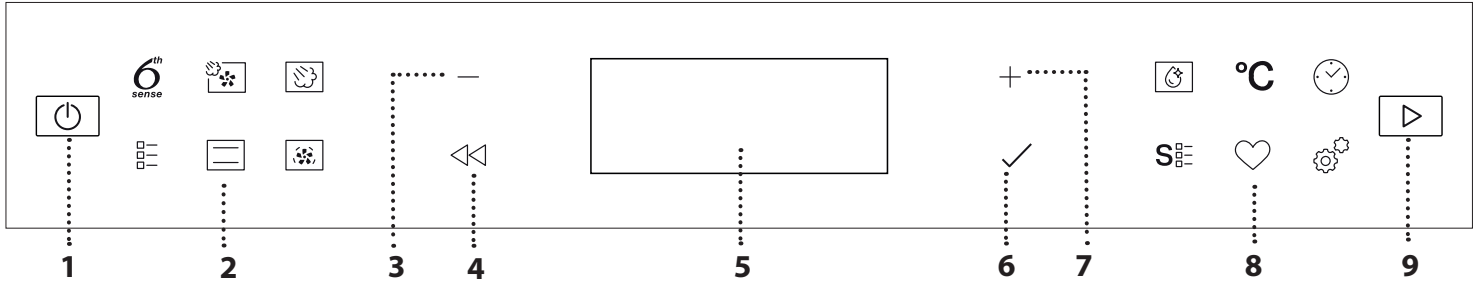


TUOTEKUVAUS



1. Ulosvedettävä laatikko
2. Ohjauspaneeli
3. Uunitilan tuuletin
(ei näkyvissä)
4. Kannattimet
(taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Paistomittarin asetuskohta
(mallikohtainen varuste)
9. Arvokilpi
(älä poista)
10. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)
11. Uunipannu
(ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

**1. PÄÄLLÄ/POIS**

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

5. NÄYTTÖ**6. VAHVISTUS**

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

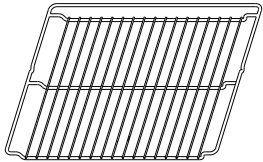
Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

Varmista ennen muiden yleisesti kaupan olevien varusteiden hankkimista, että ne kestävät kuumuutta ja soveltuvat höyryttämiseen.

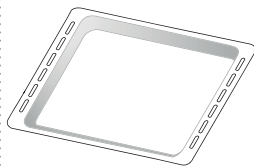
Varmista, että astian yläosan ja kypsennysosaston seinien välillä on vähintään 30 mm tilaa, jotta höyry pääsee kiertämään riittävästi.

RITILÄ



Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

LEIVINPELTI



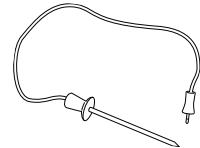
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

HÖYRYTYSALUSTA



Tämä helpottaa höyryn kiertoa ja ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään nesteitä.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

TOIMINNOT

6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyyssaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

6th SENSE KYPSENNUSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
PASTA & VILJAT	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	1 
	Riisi	100 - 500 g	Lisää vesi ja riisi kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Speltti	100 - 500 g	Lisää vesi ja speltti kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Ohra	100 - 500 g	Lisää vesi ja ohra kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Myvyt	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
LIHA	Paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Hampurilaiset	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1  2 
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Porsaan paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Makkarat ja nakit	400 g - 1,5 kg	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	1  1 
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	1  1 
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	2 
	Höyrytetty linnunrinta	1 - 4 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2  1 
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2  1 

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
KALA	Paahdettu kokonainen kala	-	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2 
	Höyrytetty kokonainen kala	-	Mausta haluamallasi tavalla; hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2 
	Höyrytetyt kalafilleet	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt simpukat	500 g - 2,0 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt katkaravut	500 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetty mustekala	-	Sijoita höyrytysalustan keskelle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
VIHANNEKSET	Paistinperunat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista.	2 
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	2 
	Perunagradiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1 
	Kokonaiset perunat	50 - 200 g	Paino tarkoittaa yksittäistä perunaa. Jotta jokainen peruna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset perunat. Levitä kuoriperunat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt lohoperunat	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	200 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt hedelmän palat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Höyrytetyt vihannekset [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
SUOLAISET LEIVONNAISET	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1   
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää haluamasi päällyste.	2 
	Pizza [pakaste]	250 g - 1,2 kg	Ota pakkauksesta ja levitä tasaisesti ritalälle.	1 
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti.	1 

VARUSTEET						
	Ritalä	Kuumuutta kestävä pelti ritalällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 ~...~ +
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 ~...~ +
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2 ~...~
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Valmista pikkuleivät haluamallasi tavalla ja anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2 ~...~
	Browniet	800 g - 1,5 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitettylle leivinpellille.	1 ~...~ +
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2 ~...~
	Omenapiiras	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 ~...~ +
JÄLKIRUOAT	Paistetut omenat	1 paistoerä	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	2 ~...~
	Kinuskipiirakka	1 paistoerä	Levitä paahtovanukasta sisältävät vuoat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukku ei saisi avata.	2 1 ~...~ + ~...~
KANANMUNAT	Kananmunat	50 - 80 g	Paino tarkoittaa yksittäistä kananmunaa. Jotta jokainen kananmuna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset kananmunat. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukku ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2 1 ~...~ + ~...~
	Viiriäisen munat	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukku ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2 1 ~...~ + ~...~



HÖYRY + ILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille. Suositeltavat varusteet: Leivinpelti / Ritilä



PURE STEAM

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvien, kalan ja hedelmien kypsennykseen sekä kaltaukseen. Ellei toisin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen ruoan laittamista uuniin. Suositeltavat varusteet: Höyrytysalusta tasolla 2 ja leivinpelti tasolla 1

KUIVAUS HÖYRYTOIMINTOJEN JÄLKEEN

Höyryn avulla tapahtuva ruoanvalmistus tuottaa paljon kosteutta uunin sisälle. Tämä on täysin normaali ilmiö, joka ei vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Jokaisen kypsennysjakson päätteeksi suosittelemme käyttämään Pikakuivausjaksoa kosteuden poistamiseksi uunista.

Vaihtoehtoisesti suosittelemme, että:

- annat laitteen jäähtyä
- kuivaat uunitilan ja lisävarusteet, mukaan lukien uunipannun, joka on sijoitettu luukun taakse

käytetyn luukun tiivisteen alle, huolellisesti pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla

3. jätät luukun auki siksi ajaksi, että uunitila kuivuu kokonaan.

MUUT TOIMINTOVALIKOT

PERINTEISET TOIMINNOT

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritilä

KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piiraiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden

tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

PERINTEINEN

Minkä tahansa ruokalajin täydelliseen kypsennykseen ja ruskistamiseen sekä ylä- että alapuolelta vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20

KIERTOILMA

Makeiden ruokien ja liharuokien kypsennykseen kierrättämällä kuumaa ilmaa. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Toimintoa on mahdollista käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien erilaisten ruokien kypsennykseen eri tasoilla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

PUHDISTUSTOIMINNOT

ITSETOIMINEN HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto vasta, kun uuni on huoneenlämmössä.

KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

PIKAKUIVAUS

Höyryjakson jälkeen uuni ehdottaa automaattisesti pikakuivausjakson käynnistämistä, jotta kosteus saadaan poistettua uunitilasta. Voit halutessasi käynnistää pikakuivausjakson puhdistusvalikosta. Seuraa näytön ohjeita. Puhdista luukun alla oleva uunipannu pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla vesipisaroiden poistamiseksi.

SERIKOISTOIMINNOT

LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikainoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI

Valmista jogurttia.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle.

Tarvittavat varusteet: ritilä

ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitolkkit höyryä käyttäen. Laita leivinpelti tasolle 1 ja höyrytysalusta tasolle 2 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.

HÖYRYSULATUS

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyrytysalustalle tasolle 2 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta leivinpelti tasolle 1 sulaneen veden keruustaiksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.

KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuimmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät höyrytysalustaa, sijoita leivinpelti sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet.

SÄÄSTÖJAKSO

Liha ja kalan paistamiseen, nostatettujen kakkujen, torttujen ja keksien valmistamiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.

COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.

Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (pakastettu)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioidan kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

COOK 3 VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannelloni mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

°C LÄMPÖTILA

Lämpötilan tai grillaustason säätäminen manuaalisesti kypsennyksen aikana.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



SUOSIKKI

Siirtää 9 suosikkitoiminnon luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä". Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "Suomi".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvasta valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙️ .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Paina + tai - oikean tunnin asettamiseksi ja paina ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai - ja vahvasta painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, on kyseistä arvoa laskettava (13).



Mene "ASETUKSET"-valikkoon painamalla ⚙️ ja valitse sitten haluttu tehoasetus.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Painikkeen [ON] painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina << .

Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvasta sitten painamalla ✓ .

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla [ON] , paina ⚙️ .

Asetukset ja käytä selauspainikkeita + ja - VEDEN KOVUUDEN valitsemiseksi. Vahvasta painamalla . Käytä selauspainikkeita + ja - alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

Vahvasta painamalla ✓ . Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

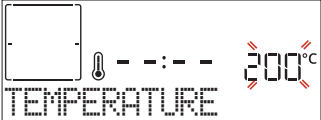
5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



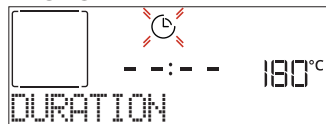
Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla + tai - ja vahvasta sitten painamalla ✓ ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

Kiertoilma + höyrytys -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillaustasoa voidaan muuttaa napsauttamalla painiketta °C ja säättää sitä sitten käyttämällä + tai - .

KESTO



Kun kuvake vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ . Kypsennysaika ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla ✓ tai , jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaika painamalla : muuta sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + tai - ja paina sitten ✓ toiminnon vahvistamiseksi ja aktivointia varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa + tai - muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaika tai muuttaa muita asetuksia painamalla . Jos haluat katsella tietoja, painamalla voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

6TH SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Aseta pyydetty arvo kehoitettaessa painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

KYPSYYS

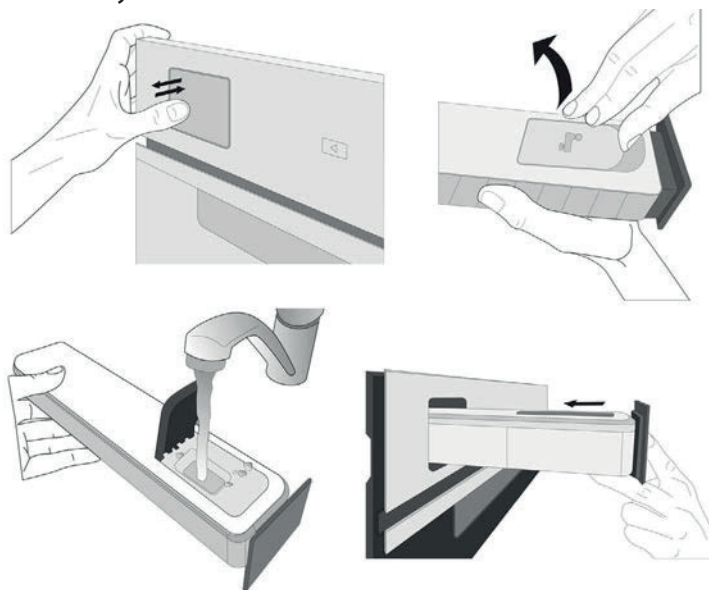
Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyyss tasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyyss taso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai - . Vahvista painamalla ✓ tai , jolloin toiminto käynnistyy.

HÖYRYTYS TOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista "Kiertoilma + höyrytys" -toiminnon tai jonkin useista 6th Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikenlaisia ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konvektio toimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaika ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan. Höyryllä kypsentaminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla. Kun näytössä näkyy "LISÄÄ VETTÄ" -merkkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan. Vältä laatikon täyttämistä, kun uuni on kytkettynä pois päältä tai vasta, kun näytöllä pyydetään täyttämistä. Suosittelemme tyhjentämään laatikon höyrykypsennysjakson jälkeen.

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ,

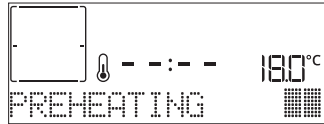
, uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin ja sulje luukku.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä  tai .

5. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide ja sulje luukku.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

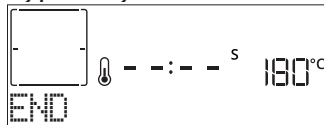


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku.

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

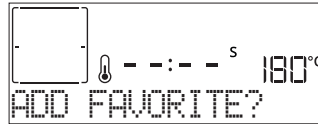
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla  tai aseta uusi kesto painamalla , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

.SUOSIKIT

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Kun olet painanut  valitse numerokohta painamalla  tai  ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.

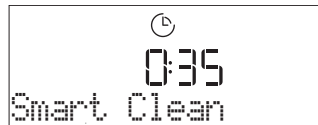


Valitse toiminto painamalla  tai , vahvista painamalla , sekä aktivoi painamalla .

.PUHDISTUSTOIMINNOT

ITSETOIMINEN HÖYRYPUHDISTUS

Kun painetaan , näyttöön tulee "Smart Clean".



Toiminto aktivoidaan painamalla : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina lopuksi .

Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla .

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukkuja puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen. Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

.TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt.

Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää. Suosittelemme tyhjentämään laatikon heti, kun tyhjennys on suoritettu.

KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 100 minuuttia. Kalkinpoisto voidaan aloittaa milloin tahansa menemällä valikkoon "PUHDISTUSTOIMINNOT" ja valitsemalla toiminto "Kalkinpoisto". Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto. Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta sekä valituista höyrytoiminnoista, suhteessa kehitetyn höyryn määrään. Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin. Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

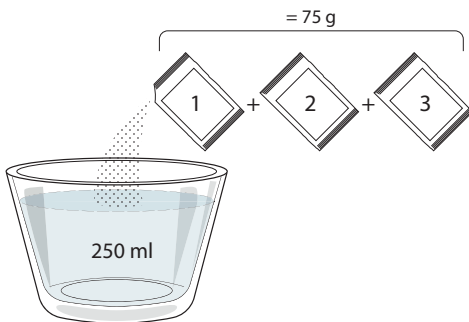
Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 40 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä.

Suositlemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu. Beko Europe ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.



Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty

kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon. Tyhjennyksen päätyttyä laatikot on poistettava ja tyhjennettävä.

» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten .

Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, laatikko on poistettava ja tyhjennettävä, uunitila on suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltopakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täytynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistopakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu. Paina kuvaketta ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan: Näytöllä vilkkuu kuvake .

Kohtia ja painamalla aseta tarvittavan ajan pituus ja aktivoi ajastin sitten painamalla .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Ajastimella asetettua aikaa muutetaan painamalla tai .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla ja valitse sitten haluamasi toiminto. Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä

painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

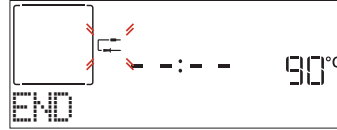
. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee "Mittari kytketty".



Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien toimintojen joukosta (höyry, kiertoilma + höyry, turbogrilli, kiertoilma, konvektiouuni, Maxi Cooking, Eco-jakso, 6th Sense -toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla tai ja aseta seuraavat kypsennysparametrit painamalla . Koska kypsennys on ohjelmoitu päättymään kun haluttu lämpötila on saavutettu, ei ole mahdollista asettaa kypsennysaikaa tai tiettyä kypsennyksen

päättymisaikaa. Valo palaa kunnes mittari poistetaan. Jos paistomittari poistetaan, näyttö ilmoittaa, että se on kytkettävä oikein; jos paistomittaria ei ole vielä kytetty oikein, jakso jatkuu noin 10 minuutin ajan ennen sen peruuttamista. Kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että mittari on saavuttanut halutun lämpötilan.



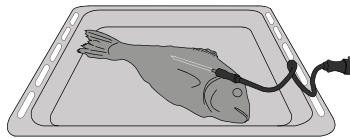
Huomaa: Jos haluat muuttaa asetuksia jälkikäteen, paina tai paistomittarin lämpötilaa varten tai muita asetuksia varten. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari.

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

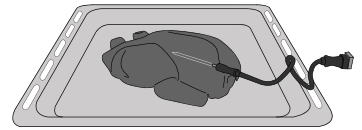
Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.



Kala



Liha

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa. Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

- Käynnistä "Diamond Clean" -toiminto sisäpintojen parhaiden mahdollisten puhdistustulosten saamiseksi. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara! Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi. Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:

1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.
2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

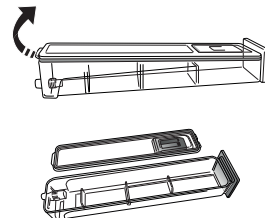
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LAMPUN VAIHTO

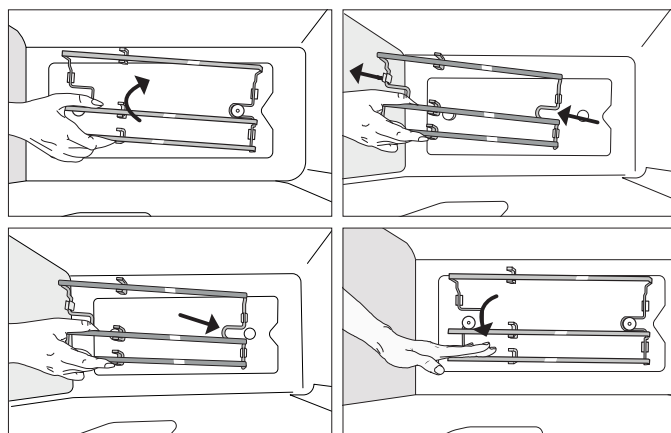
Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.



KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

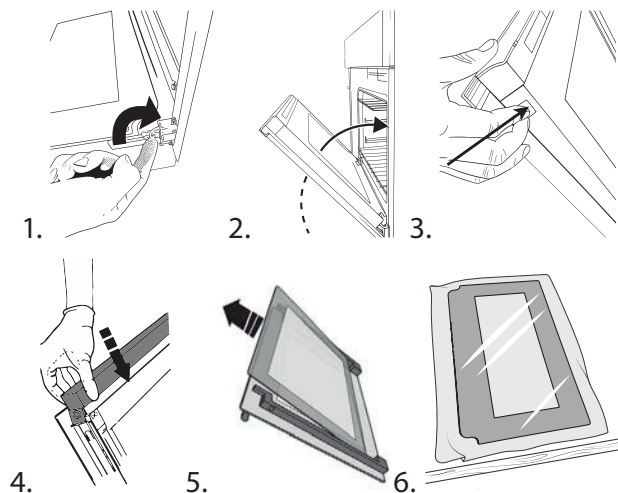
Uunitilan kummallakin sivulla on kaksi kiskomaista telineettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtaantuu etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.
2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatukeen. Kun se sitten on liu'utettu, vedä kokonaisuutta alaspäin takatukea kääntämällä kunnes kiskoteline kiinnittyy etutukeen.



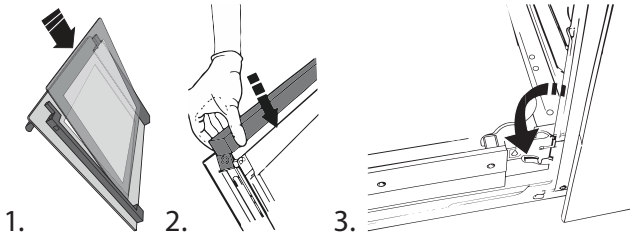
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se.
6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUDELLEEN
PAIKOILLEEN

- 1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
- 2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen
- 3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.

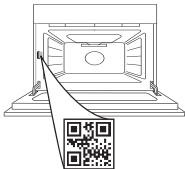


VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain, joka ei ole F4E1.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytössä näkyy F4E1.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkasta, onko paistomittari liitetty oikein; jos näin on, mutta ongelma ei poistu, ota yhteys puhelinpalveluun.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun
Uuni on meluista myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku ja odota, että jäähdytys on päättynyt.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyrytoimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä asiakaspalveluun (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



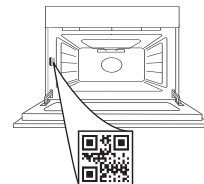
®/TM/© 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.



400020015857

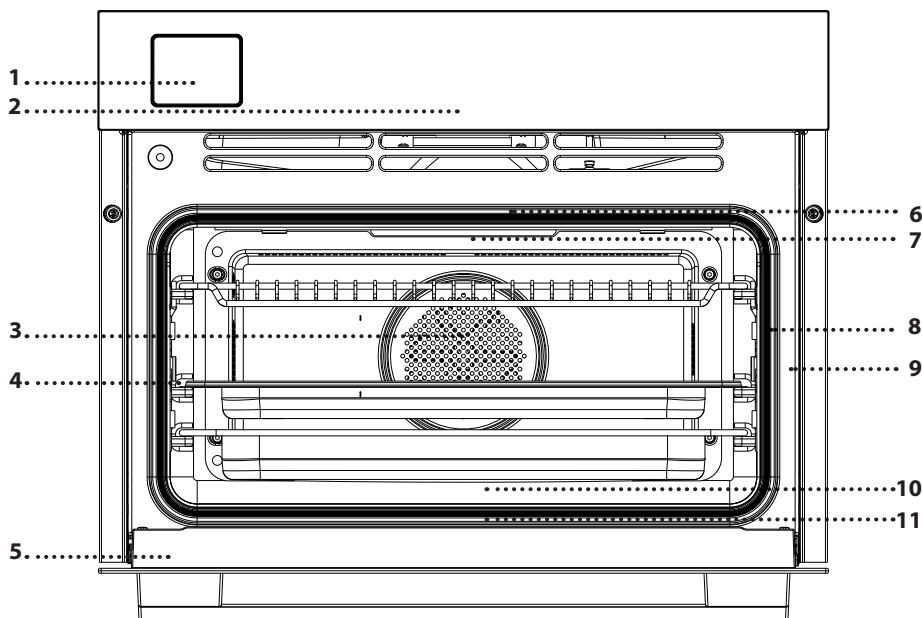

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

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

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


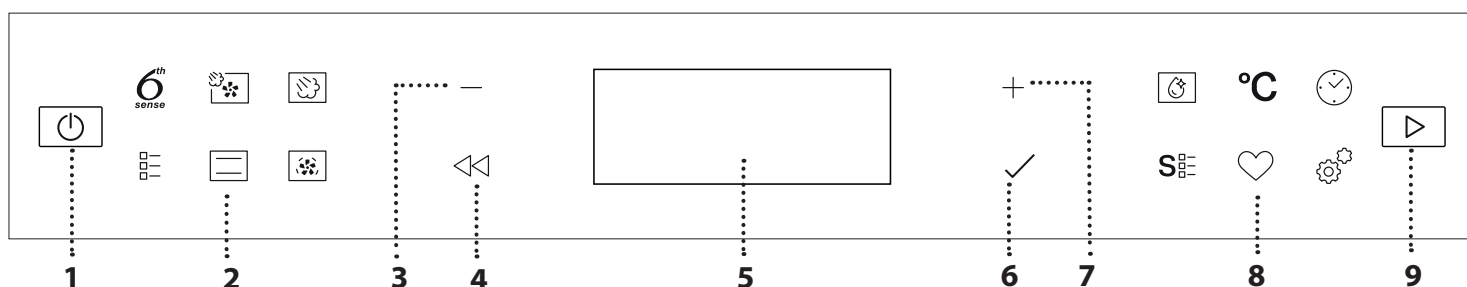
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kinyitható fiók
2. Kezelőpanel
3. Sütőtér-ventilátor
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Ételszonda bemeneti nyílás
(ha van)
9. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)
11. Cseppfelfogó tálca
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. MENÜ / FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELEZŐ

A kiválasztott funkció vagy érték jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók, a beállítások és a kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS

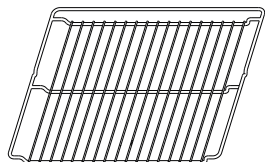
Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

TARTOZÉKOK

Mielőtt egyéb forgalomban levő tartozékokat vásárol, győződjön meg róla, hogy azok hőállóak és használhatóak pároláshoz is.

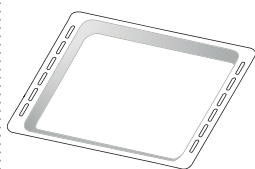
Ügyeljen rá, hogy minden behelyezett sütőedény teteje és a sütőtér fala között maradjon legalább 30 mm távolság, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni.

SÜTŐRÁCS



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

SÜTŐTEPSI



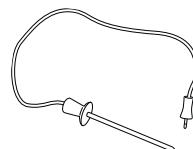
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálcát az alatta lévő szintre, így a szaft abba csöpöghet.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. Húshoz és halhoz is használható.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

FUNKCIÓK

6th SENSE FUNKCIÓK

A 6th Sense funkcióknál csupán az étel súlyát és típusát vagy az egyes élelmiszerek mennyiségét kell megadni a legjobb eredmény eléréséhez. A sütő automatikusan kiszámítja az optimális beállításokat, majd automatikusan módosítja azokat a sütés előrehaladtával. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Az élelmiszerek sokfélesége miatt a sütési időtartamot átlagos fokozatra állítják be. Mindig javasoljuk, hogy ellenőrizze, átsült-e az étel belül, és adott esetben hosszabbítsa meg a sütési időt a megfelelő állapot eléréséhez. Egyes automatikus ciklusok lehetőséget adnak arra, hogy az alapértelmezettnél alacsonyabb vagy magasabb sütési fokozatot állítson be (lásd a Napi használat fejezetben az Állapotra vonatkozó bekezdést).

6th SENSE SÜTÉS TÁBLÁZAT

Különböző ételek sütéséhez, az optimális eredmény legegyszerűbb és leggyorsabb eléréséhez. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

KATEGÓRIA	ÉLELMISZER	SÚLY/VASTAGSÁG/ ADAG/DARAB	MEGJEGYZÉS	TARTOZÉKOK
TÉSZTAFÉLÉK ÉS GABONAFÉLÉK	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal	1 
	Rizs	100 - 500 g	Öntsön vizet és rizst egy hőálló edénybe. Egy csésze rizshez másfél csésze vizet adjon. A jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2  1 
	Tönköly	100 - 500 g	Öntsön vizet és tönkölyt egy hőálló edénybe. Egy csésze tönkölyhöz másfél csésze vizet adjon. A jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2  1 
	Árpa	100 - 500 g	Öntsön vizet és árpát egy hőálló edénybe. Egy csésze árpához másfél csésze vizet adjon. A jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2  1 
	Gombóc	1 csomag	Ossza el egyenletesen a gőzlőtlácán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2  1 
HÚS	Marhasült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	2 
	Burger húspogácsa	1 - 3 cm	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	1  2 
	Marhasült - Lassú sütés	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	2 
	Sertéssült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	2 
	Kolbász és virsli	400 g - 1,5 kg	Ossza szét egyenletesen a sütőrácscon. A szétrepedés elkerülése érdekében szurkálja meg a kolbászt villával. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.	1  1 
	Sertésoldalas	400 g - 1,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Ossza szét egyenletesen a sütőrácscon. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.	1  1 
	Sült csirke	800 g - 2,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé.	2 
	Párolt baromfimell	1 - 4 cm	Ossza el egyenletesen a gőzlőtlácán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2  1 
	Darabolt szárnyas	1 csomag	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Ossza szét egyenletesen a sütőrácscon. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.	2  1 

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Hőálló sütőtepszi rácson	Cseppelfogó tálca / Sütőtepszi	Hőálló tartály	Ételszonda	Gőzlőltálca

KATEGÓRIA	ÉLELMISZER	SÚLY/VASTAGSÁG/ ADAG/DARAB	MEGJEGYZÉS	TARTOZÉKOK
HAL	Sült egész hal	-	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	2
	Gőzölt egész hal	-	Ízlés szerint fűszerezze, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Sült halszeletek	200 - 800 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	2
	Párolt halfilé	0,5 - 3 cm	Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Párolt kagyló	500 g - 2,0 kg	Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Párolt garnélarák	500 g - 1,5 kg	Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Párolt polip	-	A gőzölőtálca közepére helyezze, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	400 g - 1,5 kg	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel.	2
	Töltött zöldségek	600 g - 2,0 kg	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsze meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízesítse fokhagymával, sóval és kedvenc zöldfűszereivel.	2
	Csöbenschült burgonya	400 g - 1,5 kg	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Tetejét szórja meg reszelt sajttal.	1
	Egész burgonya	50 - 200 g	A súly egy szem burgonyára vonatkozik. Ahhoz, hogy minden egyes burgonya egyenletesen süljön meg, célszerű hasonló méretű darabokat választani. A burgonyát egyenletesen ossza el a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Párolt burgonyadarabok	400 g - 1,0 kg	Darabolja fel. Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Gyökérzöldségek párolva	200 g - 1,0 kg	Darabolja fel. Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Lágy zöldségek párolva	400 g - 1,0 kg	Darabolja fel. Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Gyümölcsdarabok párolva	400 g - 1,5 kg	Darabolja fel. Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
	Párolt zöldségek [fagyasztott]	400 g - 1,5 kg	Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1
SÓS SÜTEMÉNY	Szendvicskenyér	400 g - 1,0 kg	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztő funkcióját.	1
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Készítse el a pizzatésztát kedvenc receptje szerint. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tetszés szerint adjon hozzá feltétet.	2
	Pizza [fagyasztott]	250 g - 1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból, és helyezze el a sütőrácon.	1
	Sós sütemény	800 g - 1,5 kg	Egy 8-10 személyes piteformát béleljen ki tésztával, és szurkálja meg egy villával. Töltse meg a tésztát kedvenc töltelékével.	1

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi	Hőálló tartály	Ételszonda	Gőzölőtálca

KATEGÓRIA	ÉLELMISZER	SÚLY/VASTAGSÁG/ ADAG/DARAB	MEGJEGYZÉS	TARTOZÉKOK
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta	400 g - 1,2 kg	Készítsen zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	1 
	Márványtorta	400 g - 1,2 kg	Készítse el a márványtorta tésztáját kedvenc receptje szerint. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	1 
	Muffin	1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltsé a papírformákba. Helyezze el a sütőtepsin.	2
	Aprósütemények	1 csomag	Készítse el az aprósüteményt tetszés szerint, és hagyja kihűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire.	2
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát.	1 
	Rétes	1 csomag	Készítsen tölteléket szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vaját, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit.	2
	Almás pite	800 g - 1,5 kg	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel. A maradék tésztából nyújtsa ki a sütemény tetejét, csípje össze a végeket, majd kenje meg tojással.	1 
DESSZERTEK	Sült alma	1 csomag	Vegye ki a magházat, és töltsé meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal.	2
	Karamellás kosárka	1 csomag	Ossza el egyenletesen a karamellás kosárhátakat a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót.	2 1 
TOJÁS	Csirketojás	50 - 80 g	A súly egy tojásra vonatkozik. Ahhoz, hogy minden egyes tojás egyenletesen süljön meg, célszerű hasonló méretű darabokat választani. Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót. Ha a tojásokat hidegen fogja fogyasztani, öblítse le őket azonnal hideg vízzel.	2 1 
	Fürjtojás	1 csomag	Ossza el egyenletesen a gőzölőtálcán, a jó eredmény érdekében ne nyissa ki az ajtót. Ha a tojásokat hidegen fogja fogyasztani, öblítse le őket azonnal hideg vízzel.	2 1 



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 gőzzintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez. Javasolt tartozékok: Sütőtepsi / Sütőrács



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. Javasolt tartozékok: Gőzölőtálca a 2. szinten és sütőtepsi az 1. szinten

SZÁRÍTÁS GŐZÖLÉS UTÁN

A gőzzel való sütés sok nedvességet termel a sütőben. Ez egy teljesen normális jelenség, amely nem veszélyezteti a készülék megfelelő működését. A nedvesség eltávolításához a sütőből minden sütés végén javasoljuk a gyors szárítás ciklus használatát. Alternatívaként javasoljuk, hogy:

1. hagyja kihűlni a készüléket;
2. puha törülközővel vagy nedvszívó papírral óvatosan törölje szárazra a sütőteret és a tartozékokat, beleértve az ajtó mögött, közvetlenül az ajtózártatás alatt elhelyezett csepegtető tálcát is;

3. hagyja nyitva az ajtót a sütőtér teljes száradásához szükséges ideig.

EGYÉB FUNKCIÓK MENÜ

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét. Az előmelegítés befejeztével a sütő automatikusan kiválasztja a „Hőlégbefúvás” funkciót.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel

GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt. Javasolt tartozékok: sütőrács

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Pirítás	Magas	5-6

TURBO GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

Javasolt tartozékok: sütőrács

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús, töltött sütemények vagy piték sütéséhez egyszerre csak egy szinten. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt

behelyezné az ételt.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Ahhoz, hogy az étel tökéletesen megsüljön, illetve felül és alul egyenletesen barnuljon, az ételek egyetlen szinten történő sütése ajánlott. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt.

Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)
Muffin / Kis sütemény	160	20-25
Aprósütemények	165	15 - 20



HŐLÉGBEFÚVÁS

Desszertek és húsok sütéséhez a forró levegő keringetésével. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt. Lehetőség van az ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több szinten történő egyidejű sütésére. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.



TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK

ÖNTISZTÍTÁS GŐZZEL

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő szobahőmérsékleten van.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

A vízkőlerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.

FAST DRY

A gőzölési ciklus után a sütő automatikusan javasolja a gyors szárítási ciklus elindítását, amely segít eltávolítani a nedvességet a sütőtérből. Ha kívánja, a tisztítási menüből elindíthatja a gyors szárítási ciklust. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Törölje le az ajtó alatti cseppfelfogó tálcát egy papírtörülővel, hogy eltávolítsa a vízcseppeket.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

MELEGENTARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sülték vagy sütemények) melegen és ropogósan tartására.

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.

Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.

JOGHURT

Joghurt készítéséhez.

Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.

ASZALÁS

Gyümölcsök és zöldségek aszalásához. Vékony szeletekre vágjuk, és közvetlenül a sütőrácsra helyezzük.

Szükséges tartozékok: sütőrács

MAXI SÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

Szükséges tartozékok: sütőtepsi a 2. szinten.

FERTŐTLENÍTÉS

Cumisüvegek és bébiételes üvegek gőzzel történő fertőtlenítéséhez. Helyezze be a sütőtepsit az 1. szintre, a gőzölőtálcát a 2. szintre, majd helyezze rá a tárgyakat úgy, hogy közöttük elegendő hely legyen ahhoz, hogy a gőz mindenhová elérjen.

GŐZÖLÉSES KIOLVASZTÁS

Mindenféle étel kiolvasztásához. Helyezze az ételt - például húst, halat - doboz és csomagolás nélkül a gőzölőtálcára a 2. szintre. Helyezze a sütőtepsit az 1. szintre, hogy összegyűjtse az olvasztásból származó vizet. A legjobb eredményt úgy érheti el, ha nem olvasztja ki teljesen az ételt, hanem hagyja kicsit állni, hogy magától fejeződjön be a kiolvasztási folyamat. Javasoljuk, hogy a kenyeret hagyja letakarva, hogy ne legyen túl puha.

GŐZÖLÉSES ÚJRAMELEGÍTÉS

Fagyasztott, hűtött vagy szobahőmérsékletű készétel újramelegítése. Ez a funkció gőz segítségével lassan melegíti újra az ételt anélkül, hogy kiszáradna, tehát az eredeti ízek megmaradnak. Pihentetéssel jobb eredmény érhető el. Javasoljuk, hogy a kisebb vagy vékonyabb darabokat helyezze középre, és a nagyobb, vastagabb darabokat a szélekre. A gőzölőtálca használatakor tegye alá a sütőtepsit a lecsöpögő saft összegyűjtéséhez.

ECO CIKLUS

Sült húsok és halak sütéséhez, sütemények, torták és kekszek kelesztéséhez egyetlen szinten. Az ECO funkció 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.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel.

COOK 3

Különböző, azonos sütési hőmérsékletet igénylő ételek egyidejű sütéséhez három szinten, az ízek és illatok keveredése nélkül.

Ez a funkció használható sütemények, torták, fagyasztott pizzák sütésére és komplett ételek elkészítésére. A sütőt elő kell melegíteni.

APRÓSÜTEMÉNY

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú kekszet süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsi egyszerre vegye ki a sütőből.

PITE

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú pitét süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.

PIZZA (fagyasztott)

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú fagyasztott pizzát süthet, hogy maximalizálja az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.

COOK 3 MENÜ 1

Ez a ciklus egy húsétel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.

Példa egy teljes menüre Készítsen egy tetszés szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen egy tetszés szerinti lasagnát (1,5-2 kg) a sütőrácsra helyezett serpenyőben a 2. szinten. Süssön 6-10 csirkecomb kockára vágott burgonyával (500-800 g) közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süsse meg. 50-60 perc elteltével vegye ki a tortát, 60-70 perc elteltével a lasagnát, 80-90 perc elteltével a csirkét a burgonyával.

COOK 3 MENÜ 2

Ez a ciklus egy teljes hal- vagy vegetáriánus étel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.

Példa egy teljes menüre

Készítsen egy tetszése szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen pestós lasagnát vagy cannellonit tetszés szerint (1,5-2 kg) a sütőrácsra helyezett fém tepsiben vagy jénai tálban, a 2. szinten. Készítsen halfiléket fóliában (700-900 g) szeletelt zöldségekkel (600-900 g) közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süsse meg. 45-55 perc elteltével vegye ki a tortát, 55-65 perc elteltével a lasagnát, 60-70 perc elteltével a zöldséges halat.

°C HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet vagy a grillfokozat manuális beállítása a sütés során.



PERCSÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



KEDVENCEK

Itt tárolható a 9 kedvenc funkció.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

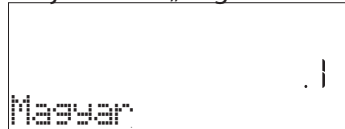
Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.



A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



A + vagy – gombbal állítsa be az órát, és nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a percek jelző két számjegy. A + vagy – gombbal állítsa be a percet, és nyomja meg a(z) ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

3. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



Nyomja meg a ⚙ gombot a „BEÁLLÍTÁSOK” menübe való belépéshez, majd válassza ki a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot, és válassza ki a kívánt teljesítményszintet. Nyomja meg a + vagy a – gombot a 16-os „Magas”

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Nyomja meg a ⏻ gombot a sütő bekapcsolásához: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd a ✓ gombot a megerősítéshez.

vagy 13-as „Alacsony” érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

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. A Beállítások menüben a + és a – navigációs gombok segítségével válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. A + és – navigációs gombok segítségével válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez. Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

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

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

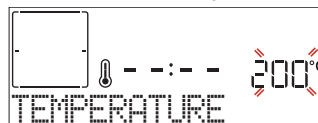
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A ◀◀ gombbal visszaléphet az előző beállításra, hogy ismét megváltoztassa azt.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓

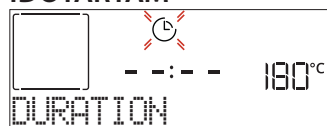
gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

A „Hőlégbefűtés + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: GŐZÖLÉS 1, GŐZÖLÉS 2.

A funkció aktiválása után a hőmérséklet/grillezési szint a °C gombra koppintva változtatható meg, majd a + vagy a — segítségével állítható be.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a  ikon villog, a + vagy — gombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben a  gombbal: nyomja meg a + vagy — gombot a módosításhoz, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn a sütési idő vége látszik, és a  ikon villog.



Állítsa be a sütési idő végét a + vagy — gombbal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció aktiválásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: 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 várakozási idő alatt a + vagy — gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a  gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. A  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6TH SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + vagy — gombbal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készletségi állapota.



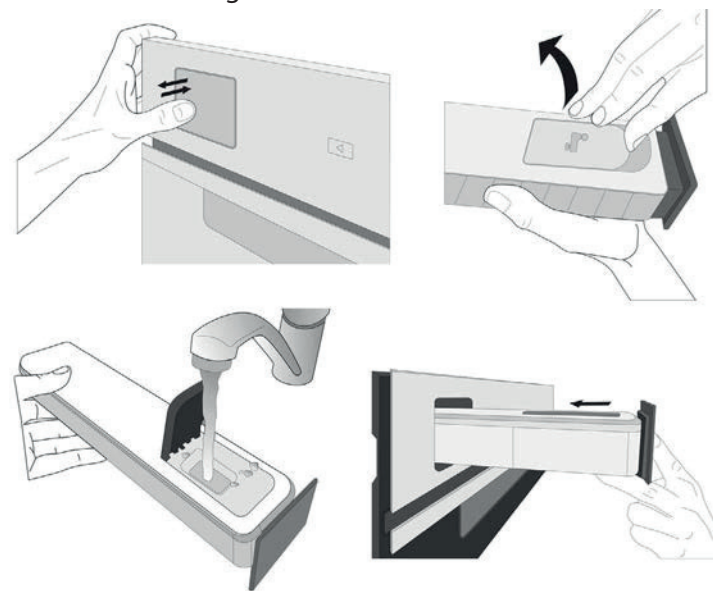
Ha a készülék jelez, a + vagy — gombbal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

. SÜTÉS GŐZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Hőlégbefűtés + Gőz” funkció vagy 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 „VÍZ HOZZÁADÁSA” 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. Kerülje a fiók feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn meg nem jelenik az arra vonatkozó utasítás. Javasoljuk, hogy a fiókot a gőzpárolási ciklus után ürítse ki.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a  gombot a funkció bekapcsolásához.

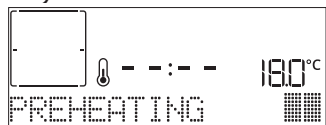
Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a  gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Ne feledje: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint. A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. Kiválaszthat egy másik funkciót, vagy megvárhatja a teljes lehűlést.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítési folyamatban van.



A szakasz végétével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA” hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót.

Ne feledje: 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. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a  és  gombokkal.

5. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

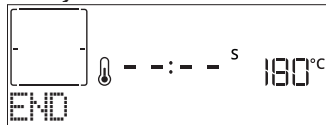


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót.

Ne feledje: Nyomja meg a  gombot a műveletek kihagyásához. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a  gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a  gombot az új

időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

.KEDVENCEK

A sütés végétével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1-10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a  gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a  gombot.

A  gomb megnyomása után a  vagy  gombbal válasszon egy számot, majd hagyja jóvá a  gombbal.

Ne feledje: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a  gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.

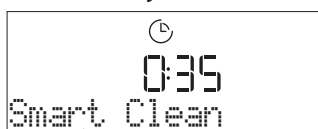


A funkció kiválasztásához nyomja meg a  vagy  gombot, hagyja jóvá a  gomb megnyomásával, majd aktiválja a  gombbal.

.TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK

ÖNTISZTÍTÁS GŐZZEL

Nyomja meg a  gombot: a „Smart Clean” üzenet látható a kijelzőn.



A funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez: Kövesse az utasításokat. Ha kész, nyomja meg a  gombot. Ha az összes lépést végrehajtotta, a megfelelő időben nyomja meg a  gombot a tisztítási program bekapcsolásához.

Ne feledje: A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

.LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a forralóban. Ezt a terméket úgy fejlesztették ki, hogy a sütés leállítás/befejezése után automatikusan lefuttasson egy leeresztési ciklust.

Körülbelül 30 perccel a sütés leállítása/vége után a sütő a maradék vizet automatikusan a fiókba ereszt (vigyázzon, hogy a sütés után ne vegye ki a fiókot). Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető. Javasoljuk, hogy a fiókot ürítse ki, amint a leeresztés befejeződött.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

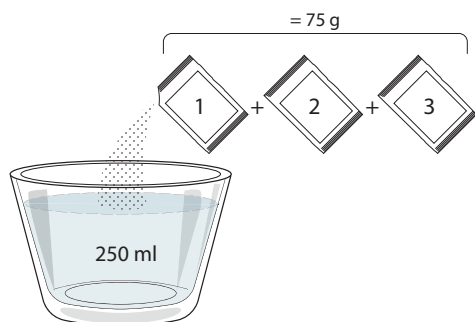
E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 100 perc. A vízkömentesítés bármikor kezdeményezhető a „TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK” menüpont és a Vízkömentesítés funkció kiválasztásával. A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkömentesítési ciklus lefuttatása. A készülékre beállított vízkeménységi osztálytól és a kiválasztott gőzfunkcióktól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkömentesítési üzenetek megjelenjenek, arányosan a termelt gőz mennyiségével. 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 40 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 Beko Europe nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószer 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 vízkömentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkömentesítő oldat

a kihúzható fiókba ömlik. A leeresztés végén a fiókokat ki kell húzni és ki kell üríteni.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 PERC)

A vízkömaradványok eltávolításához a fiókból és a gőzölőrendszerből, öblítési ciklus szükséges. Amikor a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L VIZET> üzenet jelenik meg, töltsen 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 vízkömentesítési eljárás befejezésekor ki kell húzni és ki kell üríteni a fiókot, továbbá javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció.

Ne feledje: a vízkömentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkömentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkömentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKÖMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva. Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig az  ikont: Az  ikon villog a kijelzőn.

A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg az  gombot az időzítő indításához.



Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő módosításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

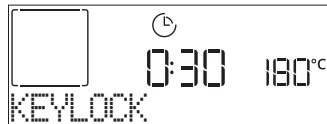
Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót. A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Ne feledje: Amíg ez a fázis tart, a számlálót nem lehet látni (csak az  ikon látszik), mivel a számláló a háttérben folytatja a visszaszámlálást. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a  gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon

feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

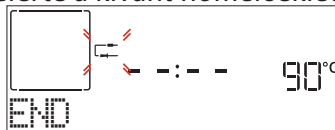
A SZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A sonda a hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. A hússonda behelyezése után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „Sonda Csatlak.” felirat.



Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilis funkciók közül (Gőz, Hőlégbefúvás + Gőz, Turbogrill, Hőlégbefúvás, Hagyományos sütés, Maxi sütés, Eco ciklus, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússonda célhőmérsékletét: Nyomja meg a  vagy  gombot a beállításához, majd nyomja meg a  gombot a következő sütési paraméterek beállításához. Ilyenkor a sütés addig tart, amíg a kívánt hőmérsékletet eléri a hús, tehát itt nem lehet megadni sütési időtartamot vagy a sütés befejezésének időpontját. Amíg a hússzondát ki nem húzza, a lámpa égve marad. Ha a sonda eltávolításra kerül, a kijelző figyelmeztet a

megfelelő behelyezésre; ha a sonda még mindig nem megfelelően van behelyezve, a ciklus körülbelül 10 percre folytatódik, mielőtt megszakadna. Hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a hússonda elérte a kívánt hőmérsékletet.



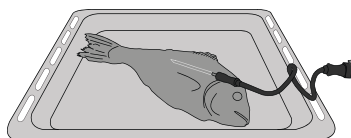
Megjegyzés: A beállítások utólagos módosításához nyomja meg a  vagy  gombot a sonda hőmérsékletéhez, vagy nyomja meg a  gombot az egyéb beállításokhoz. Ha a sonda nem kompatibilis az adott művelettel, hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelenik meg. Ilyenkor távolítsa el a szondát.

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

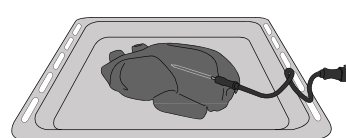
Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A sonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.



Hal



Hús

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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 törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
- 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 törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt,

majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Diamond Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógéppen.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógéppen tisztítható.

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépben való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet! Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percig 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.

A SÜTŐRÁCSSTARTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőtér két oldalán két sütőrácsstartó található, amelyek két gomb alakú tartóra vannak rögzítve. A sütőrácsstartók kivehetők, hogy a tisztítás kényelmesebb legyen.

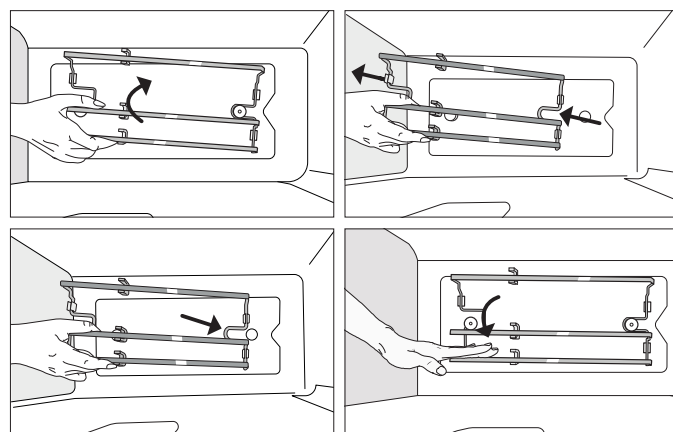
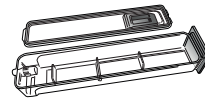
1. A sütőrácsstartók eltávolításához szorítsa meg erősen a tartósín külső részét, és húzza felfelé, hogy kihúzza az elülső tartóból, közben forgassa el a hátsó tartón, majd húzza ki a sütőtérből.
2. A sütőrácsok visszahelyezéséhez csúsztassa a hátsó részt a hátsó tartóra. Majd miután hátracsúsztatta, a hátsó tartó elfordításával húzza lefelé a sütőrácsstartót, amíg az be nem akad az elülső tartóba.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkömentesítés” 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.

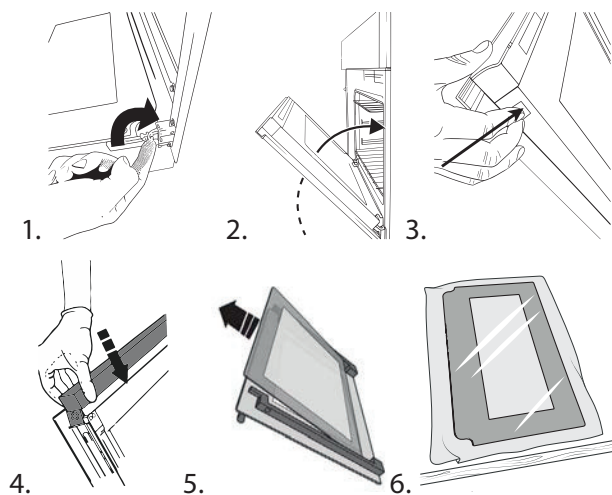
A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.



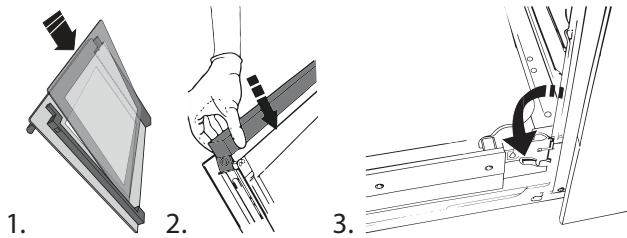
AZ AJTÓ BELSŐ ÜVEGÉNEK MEGTISZTÍTÁSA

1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját, és működtesse a zsanérütközőket mindkét oldalon.
2. Ezután zárja be az ajtót, amíg az biztonságos helyzetben meg nem áll.
3. Nyomja meg a két rögzítő kapcsot egyszerre.
4. Maga felé húzva távolítsa el az ajtó felső részét.
5. Emelje fel, és mindkét kezével erősen fogja meg a belső üveget, majd vegye ki.
6. Tisztítás előtt helyezze puha felületre. Ne távolítsa el a közbenső üveget az ajtószerelvényből.



AZ AJTÓ ÜVEGÉNEK VISSZAHELYEZÉSE

- 1. Helyezze be a belső üveget a tisztítást követően az ajtószerelevénybe úgy, hogy a fényes oldala a sütőtér felé nézzen.
- 2. Helyezze be az ajtó felső részét, és óvatosan nyomja meg, amíg a helyére nem pattan.
- 3. Távolítsa el a zsanérütközőt mindkét oldalon, majd zárja be az ajtót.

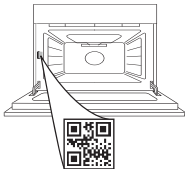


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelzőn az „F” betű, majd az F4E1-től eltérő szám vagy betű látható.	Sütőhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A kijelzőn az F4E1 hiba látható.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a szonda megfelelően van-e behelyezve. Ha megfelelően behelyezett szonda mellett a probléma továbbra is fennáll, forduljon a telefonos ügyfélszolgálathoz.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal.
A sütő akkor is zajokat ad ki, amikor ki van kapcsolva.	A hűtőventilátor bekapcsolt.	Nyissa ki az ajtót, és várjon, amíg a hűtési folyamat leáll.
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 sütő kijelzőjén az F8E8 hiba (vagy a Gőz funkció használatának akadályoztatása az F8E8 hiba miatt) jelenik meg	A víz- és gőzrendszer elszennyeződött.	Töltse meg a fiókot tiszta vízzel, majd indítsa el a tisztító/vízkömentesítési funkciót. A folyamat befejezése után indítsa újra a vízkömentesítési folyamatot a javasolt oldat és a vízkőoldó használatával, majd végezze el újra a folyamatot. Ha az F8E8 hiba továbbra is megjelenik, forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A docs.whirlpool.eu/docs honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Licenc alapján készült.

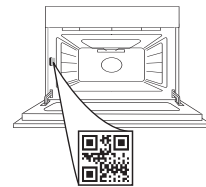


400020015857


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

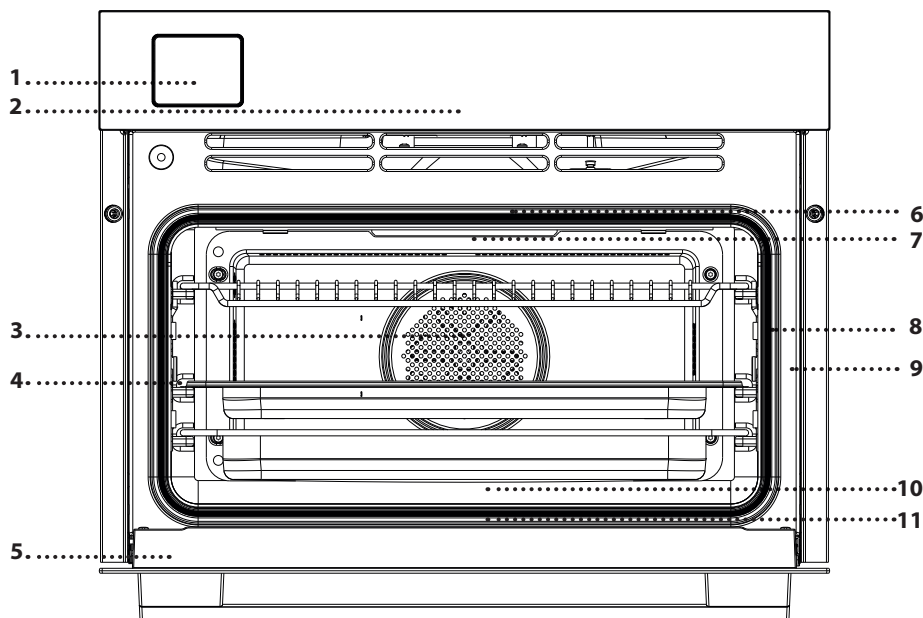
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



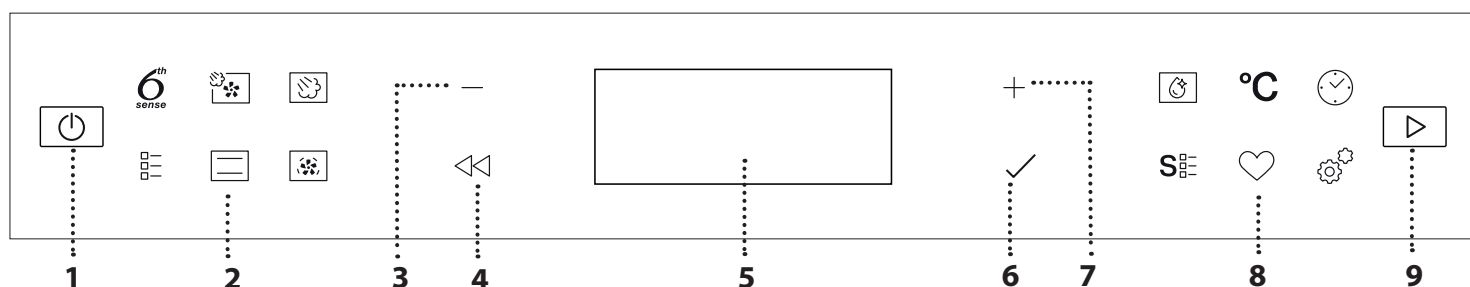
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Izvelkamā atvilktnē
2. Vadības panelis
3. Krāsns ventilators (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Pārtikas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenotemiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)
11. Notekaplaķe (nav redzama)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. IZVĒLNE / TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.
Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijām, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

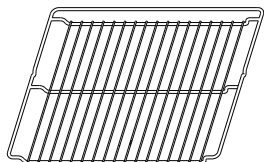
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

PIEDERUMI

Pirms iegādāties citus tirdzniecībā pieejamos piederumus, pārliedinieties, ka tie ir karstumizturīgi un piemēroti tvaicēšanai.

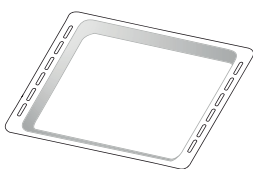
Pārliedinieties, ka starp jebkuras tvertnes augšu un gatavošanas nodalījuma sienām ir vismaz 30 mm atstarpe, kas ļauj tvaikam cirkulēt pietiekamā mērā.

STIEPĻU PLAUKTS



Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

CEPEŠPANNA



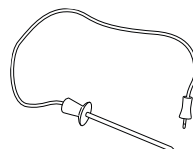
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Novietojiet notekpaplāti vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. To var izmantot gaļai un zivīm.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdīet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

FUNKCIJAS

6th SENSE 6th SENSE FUNKCIJAS

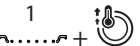
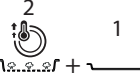
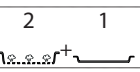
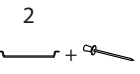
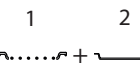
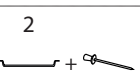
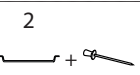
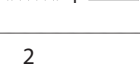
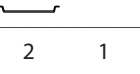
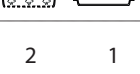
Izmantojot 6th Sense funkcijas, vienkārši izvēlieties ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu vislabākos rezultātus. Cepeškrāns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas gaitā. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda.

Nemot vērā pārtikas produktu atšķirības, ir noteikts vidējais gatavošanas ilgums. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena iekšējo gatavību un, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai panāktu pienācīgu gatavību.

Dažos automātiskajos ciklos ir iespēja iepriekš iestatīt gatavošanas līmeni, kas ir zemāks vai augstāks par noklusējuma līmeni (sk. punktu "Gatavošanas ilgums" sadaļā "Lietošana ikdienā").

6th SENSE COOK TABLE (GATAVOŠANAS GALDS)

Lai gatavotu dažādus ēdienus un pārtikas produktus, viegli un ātri panākot labākos rezultātus. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.

KATEGORIJA	ĒDIENS	SVARS/BIEZUMS/ PORCIJAS/GABALI	PIEZĪME	PIEDERUMI		
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Lazanja	600 g - 2,0 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu			
	Rīsi	100 - 500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un rīsus. Uz katru krūzi rīsu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis			
	Speltas kvieši	100 - 500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un speltas kviešus. Uz katru krūzi speltas kviešu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis			
	Mieži	100 - 500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un miežus. Uz katru krūzi miežu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis			
	Pelmeņi	1 porcija	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis			
GAĻA	Cepta liellopu gaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms tās sagriešanas.			
	Burgeru kotletes	1 - 3 cm	Pirms gatavošanas ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.			
	Rostbīfs - lēna cepšana	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms tās sagriešanas.			
	Cepta cūkgaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.			
	Desas un desiņas	400 g - 1,5 kg	Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Caurduriet desiņas ar dakšīnu, lai tās nesasprāgtu. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.			
	Cūkgaļas ribiņas	400 g - 1,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.			
	Cepta vistas gaļa	800 g - 2,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu.			
	Tvaicēta māļputnu krūtiņa	1 - 4 cm	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.			
	Māļputnu gabali	1 porcija	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.			
PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte / cepešpanna	 Karstumizturīgs trauks	 Ēdiena zonde	 Tvaicēšanas panna



KATEGORIJA	ĒDIENS	SVARS/BIEZUMS/ PORCIJAS/GABALI	PIEZĪME	PIEDERUMI
ZIVS	Cepta vesela zivs	-	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	2
	Tvaicēta vesela zivs	-	Pievienojiet garšvielas pēc patikas; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Cepts zivju steiks	200 - 800 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	2
	Tvaicētas zivju filejas	0,5 - 3 cm	Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicētas gliemenes	500 g - 2,0 kg	Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicētas garšvielas	500 g - 1,5 kg	Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēts astoņkājis	-	Novietojiet tvaika paplātes vidū; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
DĀRZENĪ	Cepti kartupeļi	400 g - 1,5 kg	Sagrieziet gabalos, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī.	2
	Pildīti dārzeņi	600 g - 2,0 kg	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc vajadzības.	2
	Kartupeļu gratēns	400 g - 1,5 kg	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietojiet lielā traukā. Uzkaisiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru.	1
	Kartupeļi, nesagriezti	50 - 200 g	Svars attiecas uz vienu kartupeli. Lai katrs kartupelis tiktu vienādi pagatavots, ieteicams izvēlēties līdzīga lieluma kartupeļus. Izkliedējiet nemizotus kartupeļus vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēti kartupeļu gabaliņi	400 g - 1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēti sakneņi	200 g - 1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēti mikstie dārzeņi	400 g - 1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēti augļu gabaliņi	400 g - 1,5 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Tvaicēti saldētie dārzeņi	400 g - 1,5 kg	Izkliedējiet vienmēri tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sviestmaizes šķēle	400 g - 1,0 kg	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Izmantojiet paredzēto mīklas raudzēšanas funkciju.	1 + +
	Pica	400 g - 1,2 kg	Sagatavojiet picas mīklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot tam paredzēto mikroviļņu krāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet mērci pēc vēlmes.	2
	Pica [saldēta]	250 g - 1,2 kg	Izņemiet no iepakojuma un vienmēri izvietojiet uz stieplu plaukta.	1
	Sājā kūka	800 g - 1,5 kg	Rindojiet pīrāgu 8-10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšīņu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei.	1

PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Karstumizturīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicēšanas panna

KATEGORIJA	ĒDIENS	SVARS/BIEZUMS/ PORCIJAS/GABALI	PIEZĪME	PIEDERUMI
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītūka	400 g - 1,2 kg	Pagatavojiet beztauku biskvītu labāk. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1
	Marmora kūka	400 g - 1,2 kg	Sagatavojiet marmora kūkas miklu pēc savas iecienītākās receptes. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1
	Kēksi	1 porcija	Iejaučiet miklu 16-18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet miklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2
	Cepumi	1 porcija	Sagatavojiet biskvīta cepumus, kā vēlaties, un ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet miklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas.	2
	Šokolādes kūciņas	800 g - 1,5 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet miklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru.	1
	Štrūdele	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10 - 15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu.	2
	Ābolu pīrāgs	800 g - 1,5 kg	Izklājiet pīrāgu trauku ar miklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli. Izrullējiet sviesta mīklas pārpalikumus, lai izveidotu pārsegu, noblīvējiet malas un ierīvējiet ar olu.	1
DESERTI	Cepti āboli	1 porcija	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu.	2
	Karamēļu flāns	1 porcija	Izklieģiet krūzītes ar flānu vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
OLAS	Vīstas olas	50 - 80 g	Svars attiecas uz vienu olu. Lai katrs kartupelis tiktu vienādi pagatavots, ieteicams izvēlēties līdzīga lieluma kartupeļus. Izklieģiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis. Ja olas ēdīsiet pēc to atdzesēšanas, nekavējoties noskalojiet ar aukstu ūdeni.	2 1
	Paipalu olas	1 porcija	Izklieģiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis. Ja olas ēdīsiet pēc to atdzesēšanas, nekavējoties noskalojiet ar aukstu ūdeni.	2 1



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.

Ieteicamie piederumi: Cepešpanna / stieplu režģis



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.

Ieteicamie piederumi: Tvaika paplāte 2. līmenī un cepešpanna 1. līmenī

ŽĀVĒŠANA PĒC DARBĪBĀM AR TVAIKU

Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsnī rodas daudz mitruma. Tā ir pilnīgi normāla parādība, kas neapdraud ierīces pareizu darbību. Katra gatavošanas perioda beigās iesakām izmantot ātrās žāvēšanas ciklu, lai no cepeškrāsns izvadītu mitrumu.

Kā alternatīvu mēs iesakām:

1. ļaujiet ierīcei atdzist;
2. rūpīgi nosusiniet gatavošanas nodalījumu un

piederumus, tostarp noteikpaplāti, kas novietota aiz durvīm tieši zem durvju blīvējuma, ar mīkstu drānu vai absorbējošu papīru;

3. atstājiet durvis atvērtas uz laiku, kas nepieciešams, lai gatavošanas nodalījums pilnībā izžūtu.

CITU FUNKCIJU IZVĒLNE

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc. Cirkul.".

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu

GRILL

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts

PRODUKTI	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Grauzdēta maize	Augsts	5-6

TURBO GRILL

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts

KONVEKCIJA

Gaļas, kūku un pīrāgu pagatavošanai tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu



KONVEKSIONĀLĀ

Perfekta jebkura veida ēdiena pagatavošana un apbrūnāšana gan virspusē, gan apakšpusē tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Groziņš / mazā kūka	160	20 - 25
Cepumi	165	15 - 20



FORS.CIRKUL.

Saldumu un gaļas gatavošanai, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu. To var izmantot, lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdiena pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdiena aromātiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.



TĪRĪŠANAS FUNKCIJAS

PAŠTĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir istabas temperatūrā.

ZVINU TĪRĪŠANA

Lai atbrīvotu gatavošanas nodalījumu no kaļķakmens nogulsniem. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.

ĀTRĀ ŽĀVĒŠANA

Pēc tvaika cikla cepeškrāsns automātiski ieteiks jums sākt ātrās žāvēšanas ciklu, lai palīdzētu no cepšanas nodalījuma izvadīt mitrumu. Ja vēlaties, varat sākt ātrās žāvēšanas ciklu tīrīšanas izvēlnē. Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Notīriet pilienu paplāti zem durvīm ar mīkstu, absorbējošu papīra drānu, lai noņemtu ūdens pilienus.

SĪPAŠĀS FUNKCIJAS

UZTURĒT SILTU

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļu pīrākus) siltu un kraukšķīgu.

RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

JOGURTS

Jogurta pagatavošanai.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

DEHIDRĀCIJA

Augļu un dārzeņu dehidratācija. Sagriežiet plānās šķēlītēs un novietojiet tieši uz stieplu plaukta.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts

MAXI GATAVOŠANA

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna 2. līmenī.

DEZINFEKCIJA

Bērnu pudelišu un trauku dezinficēšanai ar tvaiku. Ievietojiet stieplu plauktu 1. līmenī un tvaika paplāti 2. līmenī, novietojiet uz tās priekšmetus tā, lai starp tiem būtu pietiekams attālums, kas ļautu tvaikam piekļūt visur.

ATKAUSĒŠANA AR TVAIKU

Jebkādu produktu atkausēšanai. Tādus produktus kā gaļu un zivs ievietojiet bez iepakojuma/pārklājuma tvaika paplātē, uzstādot to 2. līmenī. 1. līmenī novietojiet cepešpannu, lai savāktu atkusušo ūdeni. Lai sasniegtu labākus rezultātus, neatkausējiet produktus pilnībā, bet ļaujiet tiem atkust gaidīšanas laikā. Lai maize neklūtu pārāk mīksta, to ieteicams ietīt.

TVAIKA UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Šī funkcija izmanto tvaiku, lai maigi uzsildītu ēdienu, neļaujot tam izžūt, vienlaicīgi saglabājot ēdiena patieso garšu. Gaidīšanas režīms uzlabo rezultātus. Mazākos un plānākos gabaliņus ieteicams novietot vidū, bet lielākos un biezākos - tuvāk trauka malām. Izmantojot tvaicēšanas pannu, novietojiet cepešpannu zem tās, lai savāktu gatavošanas laikā radušos produktu šķidrumus.

EKO CIKLS

Ceptas gaļas un zivju, rauga kūku, groziņpīrāgu un biskvītu gatavošanai uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO 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.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu.

GATAVOT 3

Lai vienā temperatūrā uz trim plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus, nesajaucot garšas un smaržas.

Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, saldētās picas un pagatavotu pilnas maltītes. Cepeškrāsni nepieciešams uzsildīt.

CEPUMI

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu smilšu mīklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GROZIŅPĪRĀGS

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu groziņpīrāgu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

PICA (saldēta)

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu saldēto picu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 1

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu pilnvērtīgu maltīti uz gaļas bāzes un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnīgas maltītes piemērs Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet lazanju atbilstoši savām vēlmēm (1,5 - 2 kg) pannā, kas novietota uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet 6 - 10 vistas stilbiņus ar kubiņos sagrieztiem kartupeļiem (500 - 800 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50 - 60 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 60 - 70 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 80 - 90 minūtēm izņemiet vistu ar kartupeļiem.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 2

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu zivs vai veģetāru maltīti un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet pesto lazanju vai kaneloni atbilstoši savām vēlmēm (1,5 - 2 kg) metāla vai Pyrex traukā, kas novietots uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet zivs filejas folijā (700 - 900g) ar šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem (600 - 900g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 45 - 55 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 55 - 65 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 60 - 70 minūtēm izņemiet zivi ar dārzeņiem.

TEMPERATŪRA

Lai gatavošanas laikā manuāli regulētu temperatūru vai grilēšanas līmeni.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



IZLASE

Lai piekļūtu deviņām biežāk lietotām funkcijām.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "ECO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks:
Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamu.
Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.
Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. IESTATĪET LAIKU

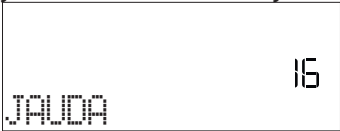
Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu pareizo stundu, un nospiediet ✓: ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes. Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.
Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "PULKSTENIS".

3. ENERĢIJAS PATĒRĪŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16):
Ja jūsu mājāsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Nospiediet , lai ievadītu izvēlni "SETTINGS" (Iestatījumi), pēc tam izvēlieties "POWER" (Jauda) un izvēlieties vēlamu jaudas iestatījumu.
Nospiediet + vai —, lai izvēlētos 16 "High" (Daudz)

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet : displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.
Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlnē atlasītu vienumu (displejā tiks rādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai —, lai atlasītu vajadzīgo, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt. Nospiežot , varēsīt vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

vai 13 "Low" (Maz) un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

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 . Iestatījumos izmantojiet navigācijas pogas + un —, lai izvēlētos "WATER HARDNESS" (Ūdens cietība). Nospiediet, lai apstiprinātu.
Izmantojiet navigācijas pogu + un —, lai atlasītu jūsu apgabalam atbilstošu ūdens cietības līmeni, pamatojoties uz šo tabulu:
Nospiediet ✓, lai apstiprinātu.
Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA

Pakāpe		°dH Vācijas mērvienība	°fH Francijas mērvienība	°Clark Angļu (Klarka) 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

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.
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. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Čepšana ar konvekciju").
Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

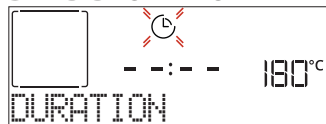
TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams). Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).
Izmantojot funkciju "Forc.Cirkul." un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

Kad funkcija ir aktivizēta, temperatūru / grilēšanas līmeni var mainīt, pieskaroties °C pogai, tad izmantojot + vai —, lai to pielāgotu.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , nospiediet + vai —, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un sāktu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : nospiediet + vai —, lai to mainītu, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un aktivizējiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiegt + vai —, lai mainītu ieprogrammēto beigu laiku, vai nospiediet , lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot , lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

6TH SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

SVARS/AUGSTUMS (APALŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



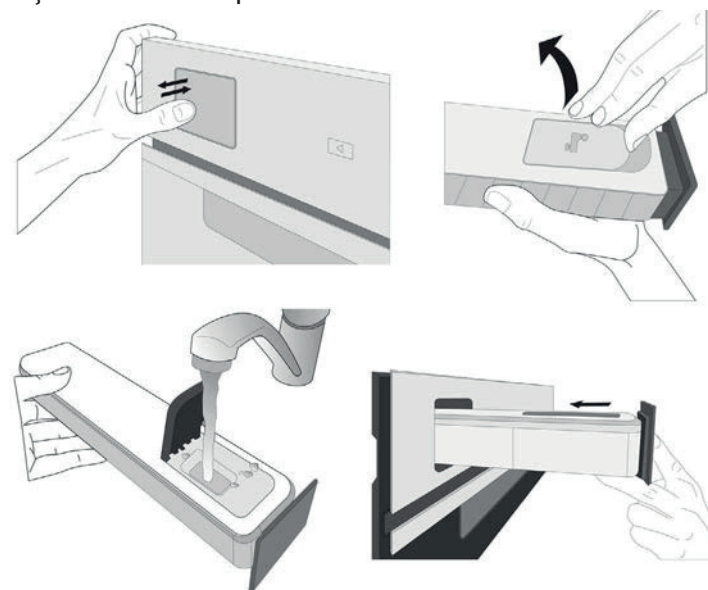
Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai —, lai atlasītu vajadzīgo līmeni — no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un sāktu funkciju.

GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās izvēloties opciju "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense īpašajām receptēm, varat gatavot jebkura veida ēdienu ar tvaiku. Tvaiks produktos 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 "PIEVIENTOT ŪDENI", 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 laiku.



Ja gatavošanas cikls ir garāks, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams. Neuzpildiet atvilktni, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kamēr displejā netiek parādīta attiecīga norāde. Iesakām iztukšot atvilktni pēc gatavošanas, izmantojot tvaika ciklu.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērojat jūsu vēlamās iestatījumus, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

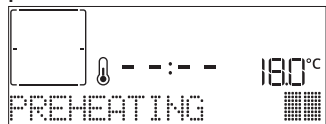
Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzišanos.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIEŅOJĒT"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot  vai .

5. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet ierīces durvis, veiciet displejā norādīto darbību un aizveriet durvis.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

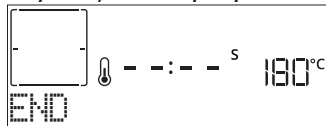


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izlaistu šīs darbības, nospiediet . Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos

gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

.IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties izlasē saglabāt kādu funkciju un faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet , bet, lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet .

Kad ir nospiests , nospiediet  vai , lai atlasītu funkcijas numuru, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet, nospiežot , pēc tam nospiediet , lai aktivizētu.

.TĪRĪŠANAS FUNKCIJAS

PAŠTĪRĪŠANA AR TVAIKU

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), nospiediet .



Lai aktivizētu funkciju, nospiediet : displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu: Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet , lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

.IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta.

Aptuveni 30 min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rikojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot. Mēs iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz tā ir pabeigta.

.ATKAĻKOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmā labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 100 minūtes. Atkaļkošanu var uzsākt jebkurā laikā, ieejot izvēlnē "TĪRĪŠANĀS FUNKCIJAS" un izvēloties atkaļkošanas funkciju. Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļkošanas ciklu. Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļkošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa un izvēlētajām tvaika funkcijām proporcionāli saražotā tvaika daudzumam. Atkaļkošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru. Pirms atkaļkošanas 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 atkaļkošanas ciklu.

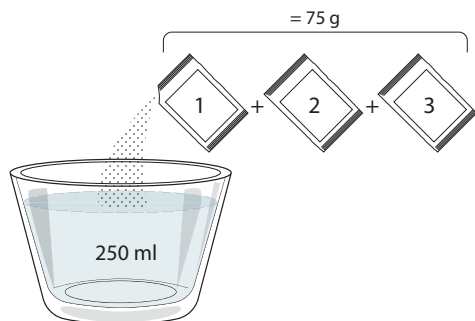
Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 40 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» 1/2. POSMS: ATKAĻKOŠANA (70 MIN)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Pievienot 0,25 l šķiduma), ielejiet atvilktnē atkaļkošanas šķidumu.

Lai panāktu labāko atkaļkošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķidumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļkošanas 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. Beko Europe neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus tirdzniecībā pieejamos tīrīšanas līdzekļus.

Pēc atkaļkošanas šķiduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļkošanas 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 atkaļkošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļkošanas šķidums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē.. Beidzoties drenāžai, atvilktnes ir jāizņem un jāiztukšo.

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļkošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25L ŪDENS> (Pievienot 0,25 l šķiduma), 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 atkaļkošanas procedūra ir pabeigta, atvilktnē ir jāizņem un jāiztukšo, ieteicams izžāvēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens.

Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļkošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļkošanas 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 atkaļkošanas šķidumu un displejā ir redzams "ATKAĻKOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļkošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliecinieties, ka krāsns ir izslēgta. Nospiediet un turiet ikonu  5 sekundes: Displejā mirgos  ikona.

Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeri.



Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Lai mainītu taimera laiku, nospiediet  vai .

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet , lai ieslēgtu krāsnī, un pēc tam atlasiet vajadzīgo funkciju. Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tiks parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet , lai apturētu aktīvo funkciju.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet vismaz piecas sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt,

nospiežot .

. GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA IR APRĪKOJUMĀ)

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt gaļas iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Pēc gaļas termometra ievietošanas atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums "Zonde pielikta".



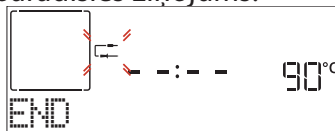
Izvēlieties saderīgu funkciju (Tvaiks, Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks, Ātrā grilēšana, Konvekcijas cepšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas jauda, 6th Sense funkcijas): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru:

Nospiediet **+** vai **-**, lai to iestatītu, un nospiediet **✓**, lai iestatītu tālāk redzamos gatavošanas parametrus.

Tā kā gatavošana ir ieprogrammēta beigties, sasniedzot iestatīto temperatūru, nav iespējams iestatīt gatavošanas laiku vai iestatīt konkrētu gatavošanas beigu laiku. Gaisma paliks degot, kamēr netiks izņemts gaļas termometrs.

Ja zonde ir izņemta, displejs informē, kā to pareizi noslēgt; ja zonde joprojām nav pareizi ievietota, cikls turpināsies aptuveni 10 minūtes, pirms to atceļ.

Kad gaļas termometrs būs sasniedzis vēlamu temperatūru, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.



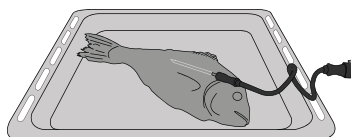
Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, nospiediet **+** vai **-** zondes temperatūrai vai nospiediet **◀▶** citiem iestatījumiem. Ja gaļas termometrs nav saderīgs ar darbību, ko veicat, atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums. Šādā gadījumā izņemiet gaļas termometru.

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

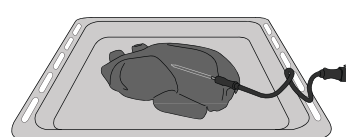
Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.



Zivs



Gaļa

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Izmantojiet 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.
- Lai labāk notīrītu iekšējās virsmas, izmantojiet funkciju „Diamond Clean”. (Tikai dažiem modeļiem).
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā 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: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām. Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:

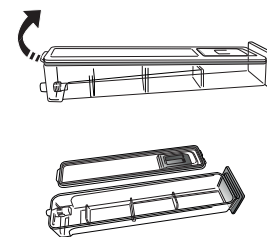
1. Pabīdīet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.
 2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējās atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.
- Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veiktspēju, 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.

SPULDZES NOMAIŅA

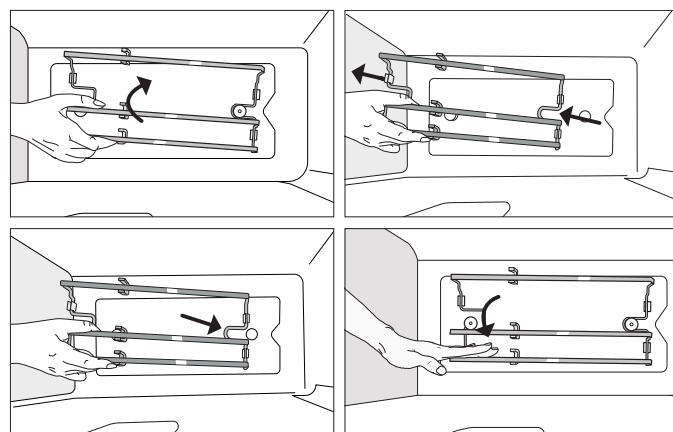
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.



KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

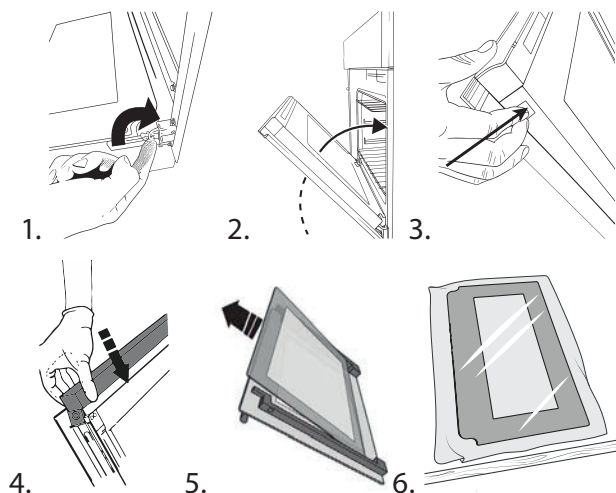
Abās cepšanas nodalījuma pusēs ir divi kāpņu turētāji, kas nostiprināti uz diviem pogu formas balstiem. Lai tīrīšana būtu ērtāka, kāpņu turētāji ir noņemami.

1. Lai noņemtu kāpņu turētājus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to uz augšu, lai izņemtu no priekšējā balsta, vienlaikus pagriežot aizmugurējo balstu, pēc tam izvelciet visu daļu no nodalījuma.
2. Lai mainītu kāpņu turētāja novietojumu, izvelciet aizmugurējo daļu uz aizmugurējā balsta. Pēc tam, sagāžot aizmugurējo balstu, pavelciet mezglu uz leju, līdz kāpņu turētājs aizķeras aiz priekšējā balsta.

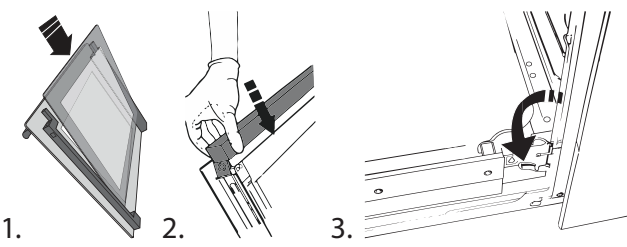


DURVJU IEKŠĒJĀ STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis un aktivizējiet enģu atduri abās pusēs.
2. Pēc tam aizveriet durvis, līdz tās apstājas drošā stāvoklī.
3. Vienlaikus nospiediet abus fiksācijas klipšus.
4. Noņemiet durvju augšējo malu, pavelkot to uz sevi.
5. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām un noņemiet to.
6. Pirms tīrīšanas novietojiet to uz mīksta virsmas. Neizņemiet starpstiklu no durvju mezgla.



- KĀ MAINĪT DURVJU STIKLA NOVIETOJUMU**
1. Pēc tīrīšanas ievietojiet iekšējo stiklu durvju mežglā ar glancēto pusi pret cepšanas nodalījumu.
 2. Ievietojiet durvju augšējo malu un viegli piespiediet, līdz tā nofiksējas savā vietā
 3. Noņemiet eņģu atduri abās pusēs un pēc tam aizveriet durvis.



PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis vai burts, kas atšķiras no F4E1.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Ekrānā ir redzams F4E1.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet, vai zonde ir pareizi savienota, ja jā, bet problēma joprojām pastāv, sazinieties ar zvanu centru.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar zvanu centru
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas un pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
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).
Cepeškrāsns displejā parādās F8E8 (vai nav iespējams izmantot tvaika funkciju kļūdas F8E8 dēļ)	Pārmērīgs ūdens un tvaika sistēmas piesārņojums.	Piepildiet atvilktni ar tīru ūdeni un pēc tam palaidiet tīrīšanas / atkaļķošanas funkciju. Pēc procesa pabeigšanas atsāciet atkaļķošanas procesu, izmantojot mērķa šķīdumu ar atkaļķošanas līdzekli, un pēc tam veiciet procesu vēlreiz. Ja kļūda F8E8 joprojām parādās, sazinieties ar tuvāko servisa atbalsta punktu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

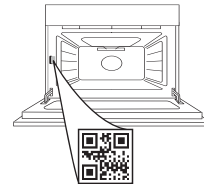
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



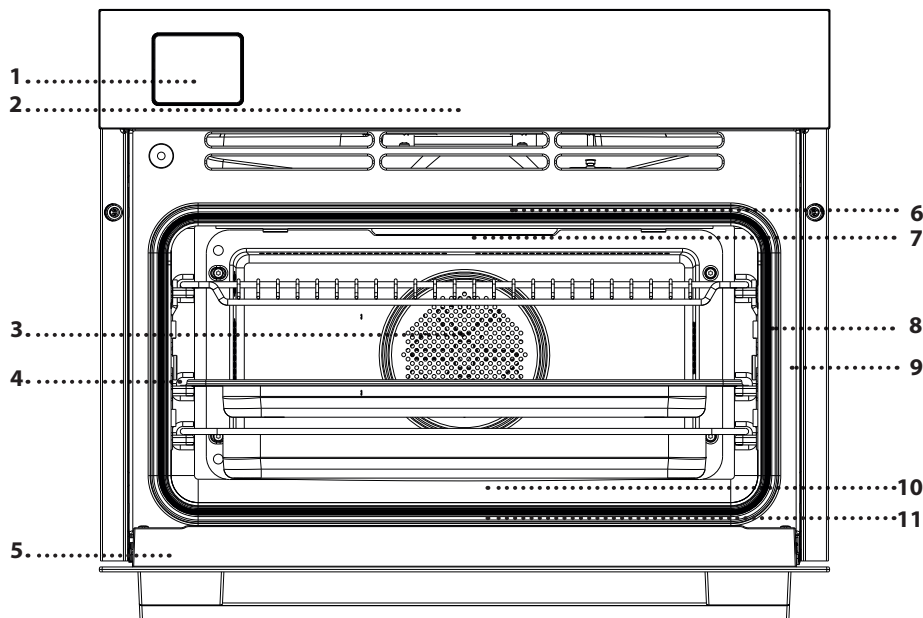
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



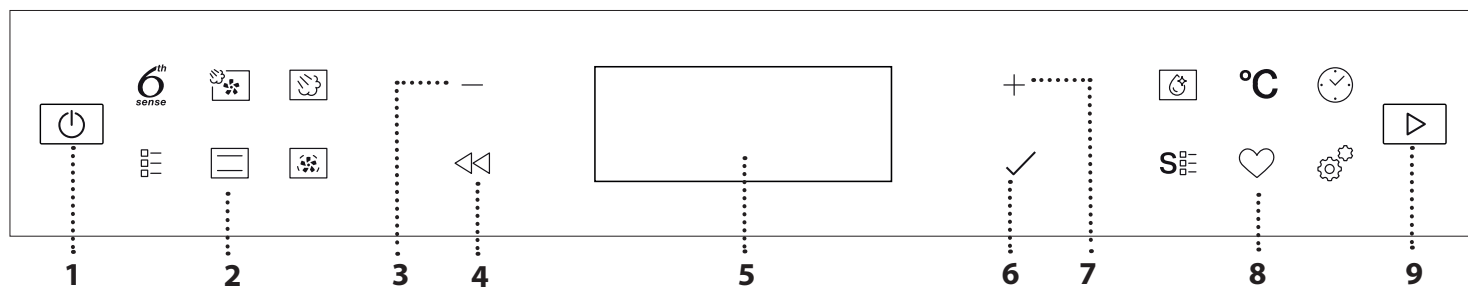
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Ištraukiamas stalčius
2. Valdymo skydelis
3. Ertmės ventiliatorius (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Maisto termometro įstatymo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
11. Varvėjimo padėklas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



- 1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**
Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.
- 2. MENIU / TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ**
Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.
- 3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU**
Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

- 4. ATGAL**
Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gamtinimo metu.
- 5. EKRANAS**
- 6. PATVIRTINIMAS**
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

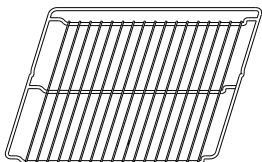
- 7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU**
Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.
- 8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ**
Greitai pasiekite funkcijas ir mėgstamiausius.
- 9. PALEIDIMAS**
Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

PRIEDAI

Jei ketinate įsigyti papildomų priedų, prieš perkant patikrinkite, ar jie atsparūs karščiui ir tinka gaminti garuose.

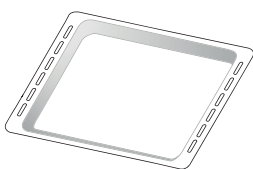
Siekiant pakankamo garų srauto, pasirūpinkite, kad tarp bet kurio indo viršutinės briaunos ir orkaitės kameros sienelių būtų nors 30 mm tarpas.

GROTELĖS



Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

KEPIMO PADĖKLAS



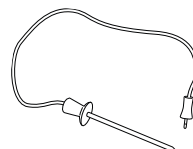
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skardą, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.

MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Jį galima naudoti gaminant mėsą ir žuvį.

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo. Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

FUNKCIJOS

6th „6th SENSE“ FUNKCIJOS

Naudodamiesi "6th Sense" funkcijomis, tiesiog pasirinkite maisto produktų rūšį, svorį arba kiekį, kad pasiektumėte geriausių rezultatų. Orkaitė automatiškai apskaičiuos optimalius nustatymus ir toliau juos keis maisto gaminimo metu. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

Dėl maisto produktų įvairovės, gaminimo trukmė nustatyta ties vidutine verte. Visada rekomenduojame patikrinti, ar maistas viduje yra pakankamai iškepęs ir pakepti ilgiau, jei reikia.

Kai kuriuose automatiniuose cikluose galima iš anksto nustatyti žemesnį arba aukštesnį kepimo lygį nei numatytasis (žr. punktą „Kepimo laipsnis“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“).

„6th SENSE“ GAMINIMO LENTELĖ

Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiangtis optimaliais rezultatais. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS / STORIS / PORCIJOS / GABALIUKAI	PASTABA	PRIEDAI
PASTA IR GRŪDAI	Lazanija	600 g - 2,0 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	1 
	Ryžiai	100 - 500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite ryžius. Kiekvieniems 300 g ryžių pilkite pusantro puodelio vandens. Kad ryžiai gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2  1 
	Spelta	100 - 500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite speltas. Kiekvieniems 300 g speltų grūdų pilkite pusantro puodelio vandens. Kad speltos gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2  1 
	Miežiai	100 - 500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite miežius. Kiekvieniems 300 g miežių pilkite pusantro puodelio vandens. Kad miežiai gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2  1 
	Koldūnai	1 porcija	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  1 
MĖSA	Kepta jautiena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę kepti, prieš pjaustydami palikite bent 15 minučių pastovėti.	2 
	Mėsos paplotėliai	1 - 3 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarstykite druska. Maisto eksudatams surinkti naudokite grotelles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1  2 
	Jautienos kepsnys - lėtas kepimas	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę kepti, prieš pjaustydami palikite bent 15 minučių pastovėti.	2 
	Kepta kiauliena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	2 
	Dešros ir dešrelės	400 g - 1,5 kg	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Dešreles subadykite šakute, kad nesutrūktų. Maisto eksudatams surinkti naudokite grotelles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	1  1 
	Kiaulienos šonkauliai	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite grotelles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	1  1 
	Kepta vištiena	800 g - 2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlę į viršų.	2 
	Garuose troškinta paukštiesios krūtinėlė	1 - 4 cm	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  1 
	Paukštiesios gabaliukai	1 porcija	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite grotelles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2  1 

PRIEDAI						
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Karščiui atspari talpa	Maisto termometras	Padėklas gaminimui garuose

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS / STORIS / PORCIJOS / GABALIUKAI	PASTABA	PRIEDAI
ŽUVIS	Kepta žuvis	-	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	2 
	Garuose kepta žuvis	-	Pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Kad gerai iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Žuvies kepsnys	200 - 800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	2 
	Garuose troškinta žuvies filė	0,5 - 3 cm	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos midijos	500 g - 2,0 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos krevetės	500 g - 1,5 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtas aštuonkojis	-	Įdėkite į garų padėklą centrą. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	400 g - 1,5 kg	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis	2 
	Įdarytos daržovės	600 g - 2,0 kg	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis.	2 
	Bulvių apkepas	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinėle. Užbarstykite sūrio.	1 
	Bulvės (visos)	50 - 200 g	Nurodomas vienos bulvės svoris Norint, kad kiekviena bulvė iškeptų vienodai, patartina kepti panašaus dydžio bulves. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos pjaustytos bulvės	400 g - 1,0 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos šakniavaisinės daržovės	200 g - 1,0 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos minkštos daržovės	400 g - 1,0 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virti vaisių gabaliukai	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Garuose virtos šaldytos daržovės	400 g - 1,5 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
SŪRŪS KENPINIAI	Sumuštinių kepalukas	400 g - 1,0 kg	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Naudokite tam skirtą kildinimo funkciją.	1 
	Pica	400 g - 1,2 kg	Paruoškite picos tešlą pagal mėgstamą receptą. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepito kepimo dėklo. Sudėkite norimus pagardus.	2 
	Pica [šaldyta]	250 g - 1,2 kg	Išpakuokite ir padėkite ties grotelių viduriu.	1 
	Sūrus pyragas	800 g - 1,5 kg	8-10 porcijų pyrago indą išklokite tešla ir pradurkite jį šakute. Įdarykite tešlą pagal norimą receptą.	1 

PRIEDAI						
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Karščiui atspari talpa	Maisto termometras	Padėklas gaminimui garuose

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS / STORIS / PORCIJOS / GABALIUKAI	PASTABA	PRIEDAI
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas	400 g - 1,2 kg	Paruoškite neriebią biskvitinio pyrago tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1 
	Marmurinis keksas	400 g - 1,2 kg	Pagal mėgstamą receptą paruoškite marmurinio keksa tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1 
	Keksiukai	1 porcija	Pagal mėgstamą receptą paruoškite tešlą 16-18 keksiukų ir supilkite į formules. Tolygiai paskirstykite ant kepimo padėklo.	2 
	Sausainiai	1 porcija	Paruoškite sausainius pagal savo receptą ir palikite atvėsti. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Sudėkite sausainius ant kepimo skardos.	2 
	Šok. pyragaičiai	800 g - 1,5 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tešlą paskirstykite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.	1 
	Štrudelis	1 porcija	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10-15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį.	2 
	Obuolių pyragas	800 g - 1,5 kg	Pyrago indą išklomite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu. Iškočiokite tešlos gabalėlius, kad jie būtų plokšti, užlenkite kraštus ir aptepkite kiaušiniu.	1 
DESERTAI	Kepti obuoliai	1 porcija	Išimkite šerdis ir įdarykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu.	2 
	Karamelinis flanas	1 porcija	Išdėliokite puodelius su flanu po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
KIAUŠINIAI	Vištų kiaušiniai	50 - 80 g	Nurodomas vieno kiaušinio svoris. Kad visi kiaušiniai iškeptų vienodai, patartina pasirinkti panašaus dydžio kiaušinius. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių. Jei kiaušiniai bus valgomi šalti, iš karto nuskalaukite juos šaltu vandeniu.	2 1 
	Putpelių kiaušiniai	1 porcija	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių. Jei kiaušiniai bus valgomi šalti, iš karto nuskalaukite juos šaltu vandeniu.	2 1 



GARAI + ORAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudojamesi 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. Rekomenduojami priedai: Kepimo skarda / grotelės



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 nenurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išpakuokite maistą ir nuimkite apsauginę plėvelę

Rekomenduojami priedai: 2 aukšto gaminimo garuose skarda ir 1 aukšto kepimo skarda

DŽIOVINIMAS PO GAMINIMO GARUOSE

Gaminant maistą garuose orkaitėje susidaro daug drėgmės. Tai visiškai normalus reiškinys, kuris nekenkia tinkamam orkaitės veikimui. Kiekvieno gaminimo seanso pabaigoje rekomenduojame naudoti greito džiovavimo ciklą, kad iš orkaitės būtų pašalinta drėgmė.

Taip pat siūlome:

1. palikti orkaitę atvėsti;
2. kruopščiai minkštu skudurėliu arba drėgmę sugeriančiu popieriumi nusausti kepimo skyrių

ir priedus, įskaitant lašėjimo padėklą, esantį už durelių tiesiai po durelių tarpine;

3. palikti dureles praviras tiek laiko, kiek reikia, kad kepimo skyrius visiškai išdžiūtų.

KITŲ FUNKCIJŲ MENIU



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.

Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

GRILL

Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Skrebutis	Didelis	5-6

TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti. Rekomenduojami priedai: grotelės

KONVEKC. KEP.

Skirta kepti mėsą, pyragus ir pyragaičius su įdara, tik viename aukšte. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda



TRADIC. GAMIN.

Puikiai iškepa bei iš abiejų pusių apkepa bet kokį viename aukšte sudėtą maistą. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

Būtini priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)
Keksiukas / mažas keksiukas	160	20 - 25
Sausainiai	165	15-20



PRIV. ORO SR.

Skirta kepti saldumynus ir mėsą cirkuliuojančiu karštu oru. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Karšto oro srautą galima naudoti skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros kepant keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Būtini priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.



VALYMO FUNKCIJOS

SAVAIMINIS VALYMAS GARAIŠ

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Įjunkite funkciją, kai orkaitė yra kambario temperatūros.

NUKALKINTI

Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais.

Jei taip nedarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.

FAST DRY

Po garų ciklo orkaitė automatiškai paragins jus pradėti greito džiovinimo ciklą, kad iš orkaitės vidaus būtų pašalinta drėgmė. Jei norite, galite paleisti greito džiovinimo ciklą iš valymo meniu. Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais. Minkšta drėgmę sugeriančia popieriaus šluoste išsausinkite po drelėmis esantį surinkimo padėklą.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

JOGURTAS

Tinka gaminti jogurtą.

Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves. Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.

Būtini priedai: grotelės

MAXI-COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

Būtini priedai: kepimo skarda 2-ame aukšte

DEZINFEKAVIMAS

Galima dezinfekuoti kūdikių buteliukus ar stiklainius naudojant garus. Įstatykite kepimo skardą į 1 aukštą, o skardą gaminimui garuose - į 2 aukštą. Sudėkite ant jos gaminius palikdami tarp jų pakankamus tarpus, kad būtų kur judėti garams.

ATITIRPDYMAS GARAIŠ

Skirtas bet kokio tipo maistui atitirpinti. Tokius maisto produktus kaip mėsa ir žuvis dėkite į garinimo padėklą 2 lygyje be pakuotės / nesuvyniotus. Padėkite kepimo skardą ant 1 lygio, kad subėgtų tirpsmo vanduo. Geresnių rezultatų pasieksite, jei maisto neatitirpinsite iki galo, o leisite šiam procesui baigtis palikę produktą. Duoną rekomenduojama palikti įvyniotą, kad ji nebūtų labai minkšta.

ĮKAIT. GARAIŠ

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Veikiant šiai funkcijai naudojami garai, todėl šildomas maistas neišsausėja ir išlieka originalus jo skonis. Geresniam rezultatui palikti pastovėti. Viduryje rekomenduojama sudėti mažesnius ar plonesnius, o kraštuose didesnius ar storesnius maisto gabalus. Jei naudojamas garintuvo padėklas, po šiuo padėklų reikia įstatyti kepimo skardą, kurioje susirinktų maisto sultys.

EKO CIKLAS

Skirtas kepti keptai mėsa ir žuviai, iškildyti pyragams, pyragaičiams ir sausainiams vienoje lentynoje. Jei naudojama ši EKO funkcija, gamtinio metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės drelėlių nederėtų varstyti gamtinio metu.

Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant šonių ir kvapų.

Šią funkciją galima naudoti sausainiams, pyragams, šaldytoms piceoms kepti ir visaverčiams patiekalams ruošti. Orkaitė turi būti įkaitinta.

SAUSAINIAI

Naudokite šią funkciją, kad iškeptumėte tris panašius sausainių padėklus ir pasiektumėte geriausius rezultatus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PYRAGAS

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašius pyragus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PICA (šaldyta)

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašias šaldytas picas. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

COOK 3 MENU 1

Šis ciklas skirtas visaverčiam mėsos patiekalui ir desertui paruošti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti. Viso patiekalo pavyzdys: 3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą lazaniją (1,5-2 kg) jai skirtame kepimo inde. 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite 6-10 vištienos blauzdelių su bulvių kubeliais (500-800 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 50-60 minučių ištraukite pyragą, po 60-70 minučių - lazaniją, po 80-90 minučių - vištieną su bulvėmis.

COOK 3 MENU 2

Šis ciklas skirtas visaverčiam žuvies ar vegetariškam patiekalui ir desertui gaminti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Visaverčio patiekalo pavyzdys

3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių metaliniame arba pireksiniame inde paruoškite lazaniją su pesto arba vamzdelinius makaronus (1,5-2kg). 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite žuvies filė folijoje (700-900 g) su daržovių griežinėliais (600-900 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 45-55 minučių išimkite pyragą, po 55-65 minučių - lazaniją, po 60-70 minučių - žuvį su daržovėmis.

°C TEMPERATŪRA

Kepimo metu rankiniu būdu galite reguliuoti temperatūrą arba grilio lygį.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesusaktyvinant funkcijos.



MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 9 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMU meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką:

Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite + arba — ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Pastaba: paspaudus ⚙, kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspausdami + arba — nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite ✓: Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Paspauskite + arba —, kad nustatytumėte minutes ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

Pastaba: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite ⚙, meniu NUSTATYMAI pasirinkite LAIKRODIS.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16). jei jūsų namuose vartojama mažesnė galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13).



Paspauskite ⚙, kad įeitumėte į meniu „SETTINGS“ (nustatymai), tada pasirinkite „POWER“ (maitinimas) ir pasirinkite norimą maitinimo nustatymą.

Paspauskite + arba — ir pasirinkite 16 „Didelis“ arba 13 „Mažas“, o tada patvirtinkite paspausdami ✓.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite ⏻ ir įjunkite krosnelę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos

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 ⚙.

Settings (nustatymai) ir naršymo mygtukais + — pasirinkite „WATER HARDNESS“ (vandens kietumas).

Paspauskite ir patvirtinkite.

Naudodamiesi naršymo mygtukais + ir — pasirinkite jūsų vietovės vandeniui tinkamą lygį pagal toliau pateiktą lentelę:

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ

Lygis		°dH vokiški laipsniai	°fH prancūziški laipsniai	°Klarko angliški 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

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

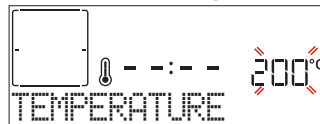
Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepinimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepinimas“).

Pastaba: Pirmą kartą panaudojus prietaisą patartina išvėdinti patalpą.

galima keisti eilės tvarka. Paspaudus ⏮, galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



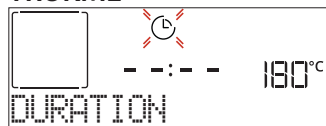
Kai ekrane mirksi reikšmė, paspausdami + arba — pakeiskite ją, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei galima).

Tai pat, galima nustatyti kepinimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Naudodami funkciją Karšto oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Ijungus šią funkciją, temperatūrą ir grilio lygį galima keisti bakstelėjus °C mygtuką. Tada nustatymai reguliuojasi spaudžiant + arba —.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba — nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami ✓ patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spausdami ✓ arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Pastaba: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba — norėdami jį pakeisti, o tada paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.



Paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami ✓ patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastaba: Naudojant atidėtos paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti + arba — pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti << norėdami pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

„6TH SENSE“

Ruošiant bet kokią maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepinimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę. Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

SVORIS / AUKŠTIS (APVALIOS SKARDOS SLUOKSNIAI)



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓.

PAGAMINIMO LYGIS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.

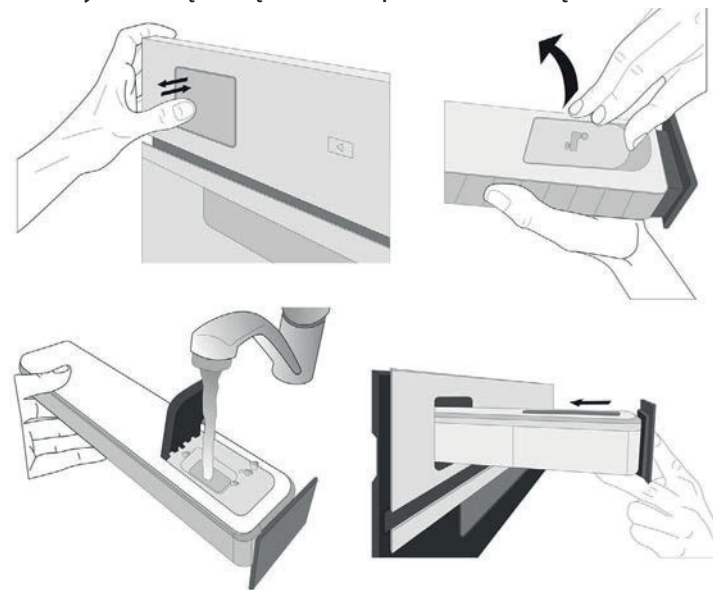


Paraginti paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas (+1). Spausdami ✓ arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją.

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse funkcijose arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus 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 „ADD WATER“ (ĮPILKITE VANDENS), ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripilkite 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. Nepildykite stalčiaus, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane nepasirodo raginimas tai padaryti. Pasibaigus virimo garais laikui, rekomenduojame ištuštinti stalčiuuką.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite  ir aktyvinkite funkciją. Jei atidėjimo etapo metu paspausite , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama

suaktyvins funkciją.

Pastaba: pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Galite pasirinkti kitą funkciją arba palaukti, kol visiškai atvės.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „IDĖKITE MAISTĄ“. Pasirodžius raginimui, atidarykite dureles, įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles.

Pastaba: 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. Temperatūrą, kurią norite pasiekti orkaitėje, visada galite pakeisti naudodami $+$ arba $-$.

5. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane rodomą veiksmą ir uždarykite dureles. Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

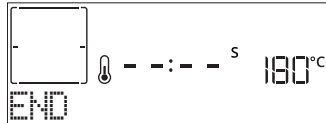


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Apžiūrėkite maistą, uždarykite duris.

Pastaba: Paspauskite , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

6. GAMINIMO PABAIGA

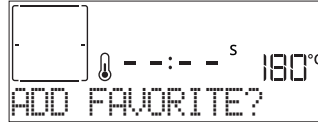
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite $+$ ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

. MĖGSTAMIAUSI

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1-10 mėgstamiausiųjų sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite  arba, jei norite ignoruoti, paspauskite .

Paspaudę , paspauskite $+$ arba $-$ ir pasirinkite skaitmens padėtį, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Pastaba: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.

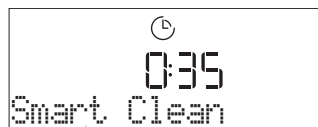


Paspauskite $+$ arba $-$ ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami , o tada paspauskite  ir įjunkite.

. VALYMO FUNKCIJOS

SAVAIMINIS VALYMAS GARAIŠ

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Norėdami įjungti funkciją, paspauskite : ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite . Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite  ir aktyvinkite valymo ciklą.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Leiskite orkaitei atvėsti, o tada nusauskinkite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

.VAND. IŠLEID.

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katilė nesudarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas.

Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus). Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti. Rekomenduojame ištuštinti stalčių iškart, kai tik baigiama išleisti vandenį.

.NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 100 minutes. Nuosėdų šalinimą galima pradėti bet kuriuo metu įėjus į meniu „VALYMO FUNKCIJOS“ ir pasirinkus funkciją „Nuosėdų šalinimas“. Ekrane bus rodoma, kada laikas vykdyti nukalkinimo ciklą. Kiek valandų garų ciklą turi praeiti, kad pasirodytų „Descale“ pranešimai, priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio ir nuo pasirinktų garų funkcijų, proporcingai gaminamų garų kiekiui. 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.

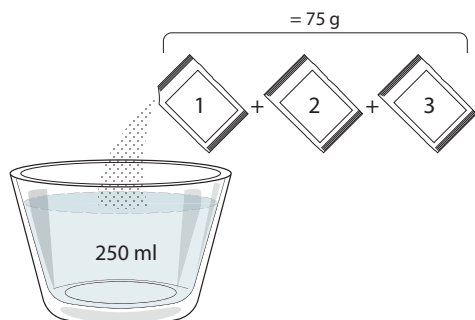
Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraejus 40 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» ETAPAS 1/2: NUKALKINIMAS (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <PILKITE 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. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

„Beko Europe“ neatsako už bet kokią žalą, padarytą naudojant kitas rinkoje esančias valymo priemones.

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. Išleidus skystį,

stalčius reikia ištraukti ir ištuštinti.

» 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 <PILKITE 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.

Pastaba: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Baigus nukalkinimo procedūrą, stalčių reikia ištraukti ir ištuštinti, o ertmę pageidautina išsausinti. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbiai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Pastaba: 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.

. MINUČIŲ PRIMINIMAS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Naudokite šią funkciją tik įsitikinę, kad orkaitė išjungta. Paspauskite ir 5 sekundes palaikykite piktogramą : Ekrane mirksės piktograma . Naudodamiesi  arba  nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspausdami  įjunkite laikmatį.



Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Pastaba: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Paspauskite  arba  laikmačio laikui reguliuoti.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

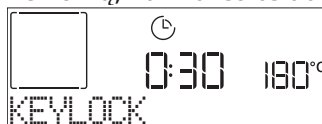
Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją. Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Pastaba: Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma).

Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite  bent penkias sekundes. Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.

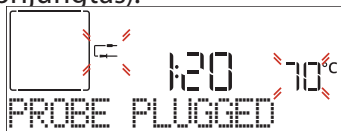


Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo

metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

TERMOMETRO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

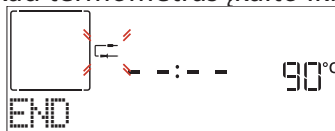
Gamindami išmatuokite mėsos temperatūrą termometru, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įstačius termometrą pasigirsta signalas, o ekrane pasirodo pranešimas „Probe Plugged“ („Termometras prijungtas“).



Iš suderinamų funkcijų pasirinkite norimą funkciją (garų, priverstinio oro + garų, Turbo grilio, priverstinio oro, konvekcinio kepinio, Maxi kepinio, Eco ciklo, „6th sense“ funkcijų): Ekrane paraginama nustatyti norimą maisto temperatūrą: Paspauskite  arba , kad jį nustatytumėte, ir paspauskite , kad nustatytumėte šiuos gaminimo parametrus. Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti. Lempūtė neužges iki kol neištrauksite termometro. Jei termometras išimtas, ekrane prašoma tinkamai jį įstatyti; jei termometras vis dar nėra tinkamai įstatymas, gaminimo ciklas tęsiasi apie 10 minučių ir

tada sustoja.

Pasigirs garso signalas, o ekrane matysis pranešimas, kad termometras įkaito iki reikiamos temperatūros.



Atkreipkite dėmesį. Norėdami vėliau pakeisti nustatymus, paspauskite  arba  termometro temperatūrai arba paspauskite  kitiems nustatymams. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant termometrą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju termometrą išimkite.

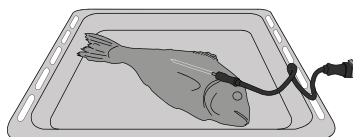
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

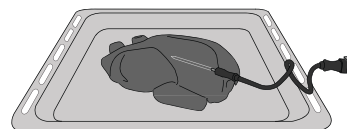
MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių.

Jei kepatė vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką stambiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.



Žuvis



Mėsa

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines. Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Aktyvinkite „Diamond Clean“ funkciją, kad būtų optimaliai išvalyti vidiniai paviršiai. (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:

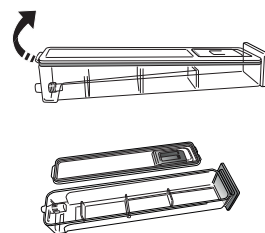
1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.
2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti 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 orkaitė ir visiškai užpildžius talpyklą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

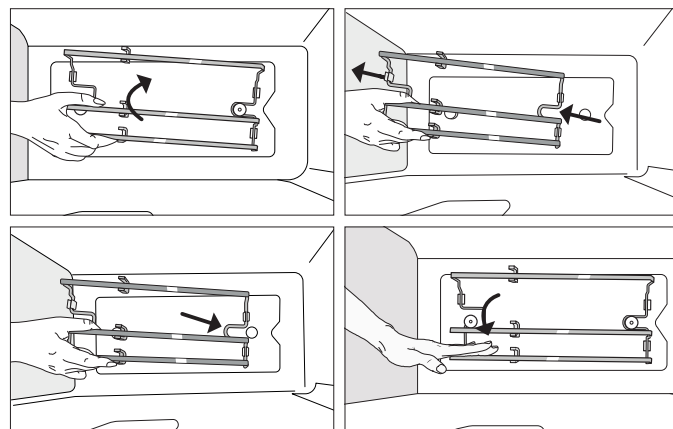
Dėl lempučių keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.



GROTELIŲ NUĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

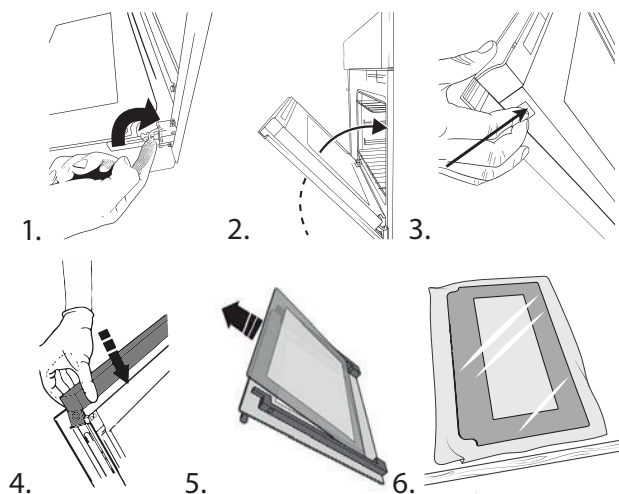
Abiejose orkaitės ertmės pusėse yra dvi grotelės, prilaikomos dviejų apvalių laikiklių. Kad būtų lengviau valyti, grotelės yra nuimamos.

1. Norėdami nuimti grotelę, tvirtai suimkite išorinę kreipiančiosios dalį ir traukite ją į viršų, kad atsikabintų nuo priekinio laikiklio ir suktųsi aplink galinį, ir tada ištraukite grotelę iš orkaitės.
2. Norėdami pakeisti grotelių padėtį, užstumkite grotelių galą ant galinio laikiklio. Tada, sukdami galinį laikiklį, patraukite grotelę žemyn, kol jos prisitvirtins už priekinio laikiklio.



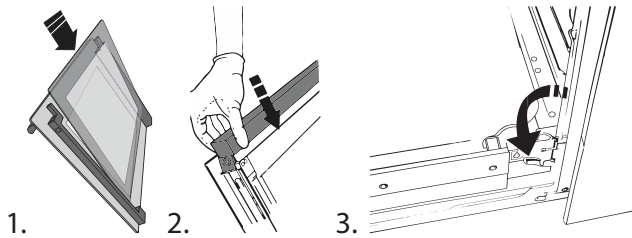
DURELIŲ STIKLO VALYMAS IŠ VIDAUS

1. Naudodamiesi durelių stabdžiu praverkite orkaitės dureles.
2. Tada užverinėkite duris iki kol jos sustos saugioje padėtyje.
3. Vienu metu užspauskite abu laikiklius.
4. Nuimkite viršutinį durelių apvadą traukdami jį į save.
5. Tvirtai abiem rankomis suėmę iškelkite stiklą.
6. Prieš valydami paguldykite jį ant minkšto paviršiaus. Neišimkite iš durelių tarpinio stiklo.



KAIP PAKEISTI DURELIŲ STIKLO PADĖTĮ

- 1. Išvalytą vidinį stiklą įstatykite blizgia puse atsuktą į orkaitės vidų.
- 2. Įstatykite viršutinį durelių apvadą švelniai spausdami, kol prisitvirtins.
- 3. Iš abiejų pusių nuimkite stabdžius durelėms ir uždarykite dureles.

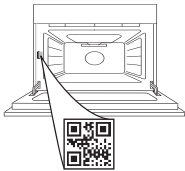


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Ekrane rodoma raidė „F“, po kurios eina skaičius arba raidė, besiskirianti nuo F4E1.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Ekrane rodomas kodas F4E1.	Maisto termometras nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite, ar termometras prijungtas tinkamai. Jei taip, bet problema išlieka, kreipkitės į skambučių centrą.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles arba palaikykite ir palaukite, kol baigsis aušinimo procesas.
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).
Orkaitės ekrane rodomas kodas F8E8 (arba negalima naudoti garų funkcijos dėl gedimo F8E8)	Per didelė vandens ir garo sistemos tarša.	Užpildykite stalčių švari vandeniu ir paleiskite valymo / nukalkinimo funkciją. Nukalkinimui pasibaigus, iš naujo paleiskite nukalkinimo procesą naudodami tikslinį tirpalą su nukalkinimo priemone ir palaukite, kol jis pasibaigs. Jei klaida F8E8 vis dar rodoma, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



400020015857

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

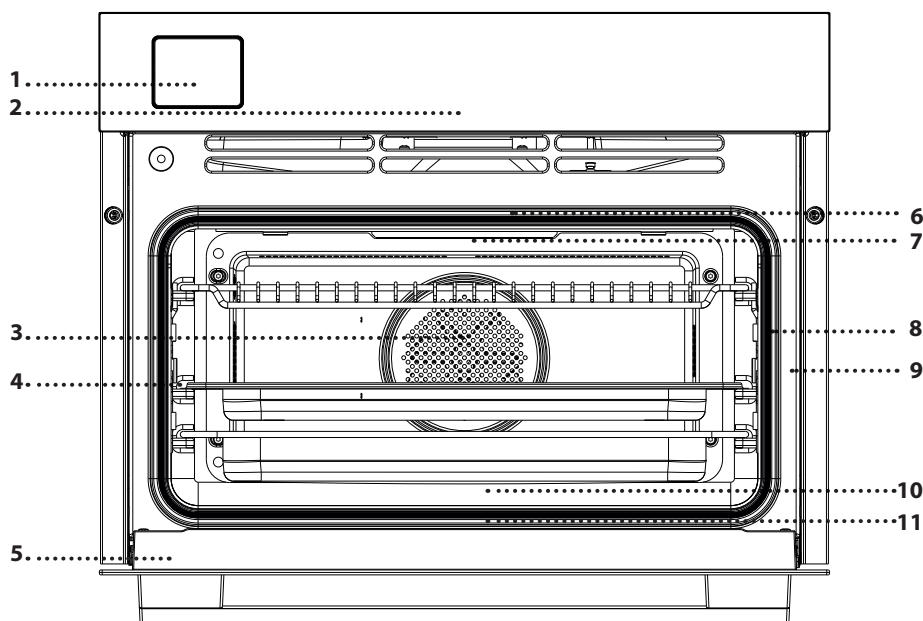
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



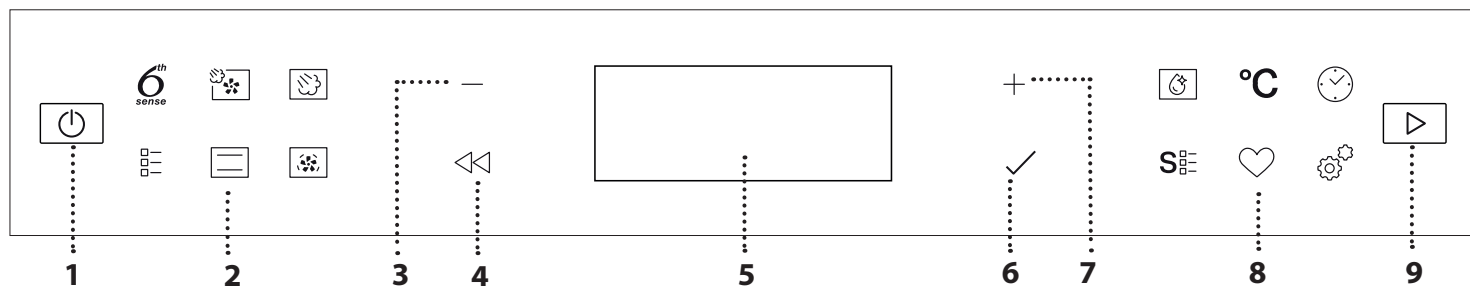
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBeskrivelse



1. Uttrekkbar skuff
2. Kontrollpanel
3. Ovnssrommets vifte (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnsens forside)
5. Dør åpen
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)
11. Dryppbrett (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. PÅ/AV**

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY**6. BEKREFT**

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

9. START

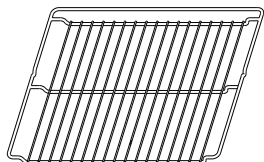
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.

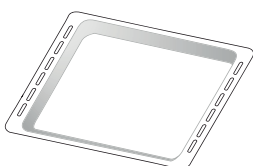
Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.

RIST



Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

BAKEBRETT



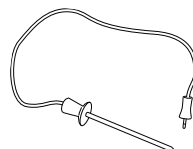
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

DAMPBRETT



Dette gjør det enklere for dampen å sirkulere, som hjelper med å tilberede maten jevnt. Plasser langpannen på nivået under for å samle opp væske.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den kan brukes til kjøtt og fisk.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

FUNKSJONER

6th SENSE-FUNKSJONER

Med de 6th Sense-funksjonene er det bare å velge type og vekt eller mengde av matvarene for å oppnå de beste resultatene. Ovnens beregner automatisk de optimale innstillingene og fortsetter å endre dem etter hvert som tilberedningen fremgår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

6th SENSE TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning	1 
	Ris	100 - 500 g	Tilsett vann og ris i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp ris. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1
	Spelt	100 - 500 g	Tilsett vann og spelt i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp spelt. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1
	Bygg	100 - 500 g	Tilsett vann og bygg i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp bygg. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1
	Melboller	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes	2  1
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Hamburger	1 - 3cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	1  2
	Roastbiff - langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Pølser og Wurstel	400 g - 1,5 kg	Fordel jevnt utover på risten. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	1  1
	Svinesteik	400 g - 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	1  1
	Grillet kylling	800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover.	2
	Fjærkrebryst dampet	1 - 4 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2  1
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2  1

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2
	Dampet, hel fisk	-	Krydre etter ønske. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1
	Fiskestek	200 - 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2
	Dampede fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede blåskjell	500 g - 2,0 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede reker	500 g - 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampet blekksprut	-	Plasser i midten av dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
GRØNNSAKER	Stekte poteter	400 g - 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før de legges inn i ovnen.	2
	Fylte grønnsaker	600 g - 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	2
	Potetgrateng	400 g - 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1
	Poteter, hele	50 - 200 g	Vekten refererer til den enkelte poteten. For å få jevn koking i hver potet anbefales det å velge poteter av samme størrelse. Fordel potetene med skall på jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede potetstykker	400 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede rotgrønnsaker	200 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Myke dampede grønnsaker	400 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede fruktstykker	400 g - 1,5 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede grønnsaker [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
SALT BAKST	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovns egne funksjon for heving.	1
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 g - 1,2 kg	Ta ut av emballasjen og fordel jevnt på risten.	1
	Middagspai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner i en form og prikk deigen med en gaffel, fyll deigen ved å bruke favorittoppskriften din.	1

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g - 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1
	Marmorkake	400 g - 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2
	Småkaker	1 del	Tilbered kjeksene etter ønske, og la dem avkjøles. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2
	Eplepai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	2
	Karamellflan	1 del	Fordel koppene med flan jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
EGG	Hønseegg	50 - 80 g	Vekten refererer til ett enkelt egg. For å få jevn koking i hvert egg anbefales det å velge egg av samme størrelse. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1
	Vaktelegg	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1



DAMP + LUFT

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate



KUN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjernes all emballasje og beskyttelsesfilm før maten legges i ovnen

Anbefalt tilbehør: dampbrett på nivå 2 og stekebrett på nivå 1

TØR KING ETTER DAMPOPERASJONER

Matlaging med damp genererer mye fuktighet inne i ovnen. Dette er et helt normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. På slutten av hver stekeperiode anbefaler vi at du bruker Fast Dry-syklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnen.

Alternativt foreslår vi å:

1. la apparatet kjøle seg ned;
2. tørk forsiktig av ovnsrommet og tilbehøret, inkludert dryppbrettet som er plassert bak døren rett under dørpakningen med en myk klut eller tørkepapir;
3. la døren stå åpen i den tiden som er nødvendig for at tilberedingskammeret tørker helt.



MENY FOR ANDRE FUNKSJONER

TRADISJONELLE FUNKSJONER

RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 - 6

TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombinere grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

OVER/UNDERV.

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og brunng både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én

hulle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 - 25
Småkaker	165	15 - 20



VARMLUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.



RENGJØRINGSFUNKSJONER

SELVRENS MED DAMP

Virkningen av vanddamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringscyklussen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Start funksjonen bare når ovnen er ved romtemperatur.

AVKALKNING

For å fjerne kalkavsetninger fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.

HURTIG TØRK

Etter en dampsyklus vil ovnen automatisk foreslå at du starter syklusen for hurtig tørking for å fjerne fuktigheten fra ovnsrommet. Hvis du ønsker det, kan du starte en syklus for hurtig tørking fra rengjøringsmenyen. Følg instruksene på displayet. Rengjør dryppbrettet under døren med en myk klut eller tørkepapir for å fjerne vanndråper.

SPECIALFUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

DESINFISERING

For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn bakebrettet på nivå 1 og dampbrettet på nivå 2, og plasser stykkene på disse med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke til at dampen når alle delene.

DAMPAVISNING

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 2. Sett bakebrettet på nivå 1 for å samle opp tinevannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.

DAMPGJENOPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom du benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten.

ØKO-SYKLUS

Til steking av stekt kjøtt og fisk, heving av kaker, terter og kjeks på en enkelt hulle. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (frossen)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

COOK 3-MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnens må forvarmes.

Eksempel på et fullstendig måltid. Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 -2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500-800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas tertene ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.

COOK 3-MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnens må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pestolasagne eller cannelloni etter eget ønske (1,5-2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 -900 g) med oppskårne grønnsaker (600 -900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut tertene etter 45-55 minutter, ta ut lasagnaen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

°C TEMPERATUR

For å justere temperaturen eller grillnivået manuelt etter tilberedningen.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



FAVORITT

For å hente fram listen over de 9 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger.

Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙️.

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

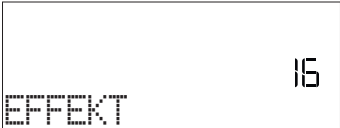


Trykk + eller - for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk + eller - for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrytninger. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙️.

3. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnens er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk ⚙️ for å få tilgang til menyen "INNSTILLINGER", velg deretter "EFFEKT" og velg ønsket

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen. Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk + eller - for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ⏮ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

effektinnstilling. Trykk + eller - for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSnivå

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på ⏻, trykk ⚙️. Innstillinger, og bruk navigasjonsknappene + og - for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene + og - for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

Trykk ✓ for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

TABELL OVER VANNETS HARDHETSnivå				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Middels	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgis lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

TEMPERATUR / GRILLNivå / DAMPNivå



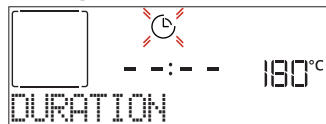
Når verdien blinker på displayet, trykk + eller - for å endre den, trykk deretter ✓ for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Varmluft + Damping", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen/grillnivået endres ved å trykke på °C-knappen, og deretter bruke + eller – for å justere den.

VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på display, trykk + eller – for å stille inn tilberedningstiden du ønsker og trykk deretter ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk ✓ eller ▶ for å bekrefte og starte funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke ⌚ : trykk + eller – for å endre den, og trykk deretter ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens ⌚ ikonet blinker.



Trykk + eller – for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på ✓ for å bekrefte og aktivere funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på + eller – for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på ⏪ for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på ⌚, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

6TH SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det gjelder, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen på riktig måte, følg indikasjonene på displayet når du blir minnet om det, og trykk + eller – for å stille inn ønsket verdi og trykk ✓ for å bekrefte.

FERDIG

For noen 6th Sense-funksjoner er det mulig å justere stekegraden.



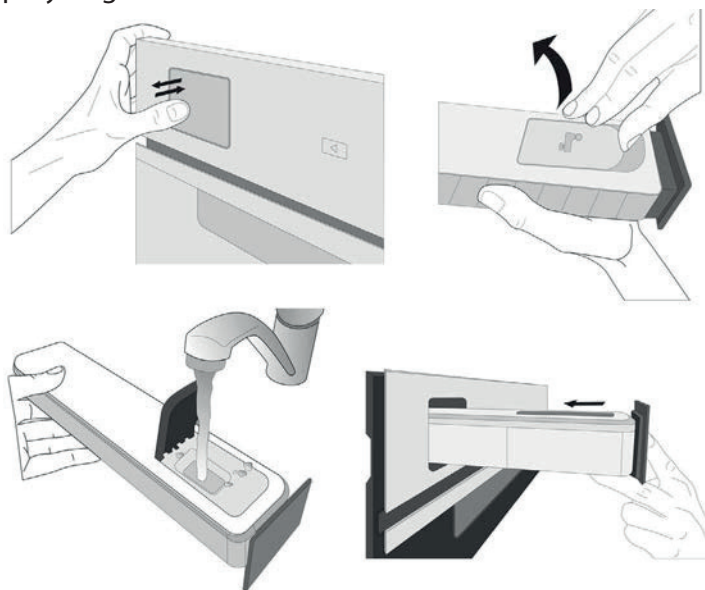
Når du blir bedt om det, trykk + eller – for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) og godt stekt (+1). Trykk ✓ eller ▶ for å bekrefte og starte funksjonen.

TILBEREDNING MED DAMP

Ved å velge "Tvungen luft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6th Sense-funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll skuffen med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

Du må ikke fylle på skuffen når ovnen er slått av eller fylle på før du blir bedt om dette fra displayet. Vi anbefaler at du tømmer skuffen etter syklusen for tilberedning med damp.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▶ for å aktivere funksjonen.

Ved å trykke på ▶ under fasen for utsatt start, vil

ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Vennligst merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på . Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren. Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte $+$ eller $-$.

5. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren. På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

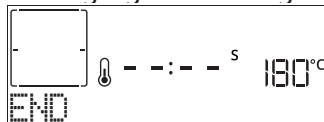


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Sjekk maten, lukk døren.

Vennligst merk: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT TILBEREDNING

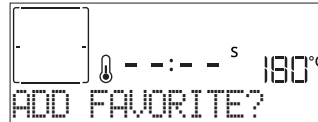
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk $+$ for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

.FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk $\checkmark$ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke $\ll$.

Når du har trykket på $\checkmark$, trykker du på $+$ eller $-$ for å velge nummerposisjonen og deretter på $\checkmark$ for å bekrefte.

Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.

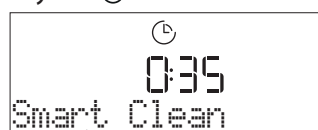


Trykk $+$ eller $-$ for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på $\checkmark$, og trykk deretter på  for å aktivere.

RENGJØRINGSFUNKSJONER

SELVRENS MED DAMP

Trykk  for å vise "Smart Clean" på displayet.



Trykk på  for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter $\checkmark$ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på  når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringscyklusen for å unngå tap av vanddamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

. DRENER

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet.

Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes. Vi anbefaler at skuffen tømmes så snart dreneringen er fullført.

AVKALKING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Hele funksjonen varer i gjennomsnitt ca. 100 minutter. Avkalkingen kan startes når som helst ved å gå inn i menyen "RENGJØRINGSFUNKSJONER" og deretter velge avkalkingsfunksjonen. Displayet vil si ifra når det er på tide utføre en avkalkingssyklus. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet og de valgte dampfunksjonene, proporsjonalt med mengden damp som er dannet. Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen. Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

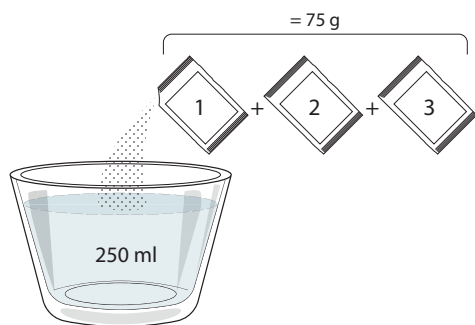
Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 40 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 MIN)

Når displayet viser meldingen <TILSETT 0.25 L LØSNING>, må du helle avkalkingsløsningen i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.

Beko Europe kan ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk  for å starte hovedavkalkingsprosessen. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.



Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i

denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen. Når dreneringen er avsluttet må skuffene trekkes ut og tømmes.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført må skuffen trekkes ut og tømmes, det anbefales å tørke ovnsrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkningssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

MINUTTETTER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av. Trykk og hold inne  -ikonet i 5 sekunder:  ikonet vil blinke på display. Trykk på  eller  for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk: Minuttet aktiviserer ikke noen av syklusene for steking. Trykk  eller  for å endre tiden som er innstilt på tidsuret.

Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker. Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk: I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minuttet (kun ikon  vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermbildet med minuttet, trykk  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold  inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

. BRUK AV SONDEN (HVIS DENNE FINNES)

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Når du har satt inn sonden, aktiveres et lydsignal og "Tilkoplet sonde" vises på display.



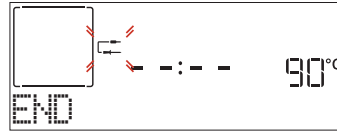
Velg funksjonen du ønsker fra de som er compatible (damp, tvungen luft + damp, Turbo Grill, tvungen luft, konveksjonsbaking, Maxi Cooking, Eco-syklus, 6th Sense-funksjoner): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk $+$ eller $-$ for å stille det inn og trykk $\checkmark$ for å stille inn følgende stekeparametre.

Siden tilberedningen er programmert til å avslutte når den ønskede temperaturen nås, er det ikke mulig å stille inn steketiden eller å stille inn en gitt tid for når steking skal avsluttes. Lyset vil stå på helt til sonden

er fjernet.

Hvis sonden fjernes, informerer displayet om at den må settet riktig inn; Hvis sonden fortsatt ikke er satt inn riktig, fortsetter syklusen i ca. 10 minutter før den avbrytes.

Et lydsignal vil høres og displayet vil indikere når sonden har nådd ønsket temperatur.

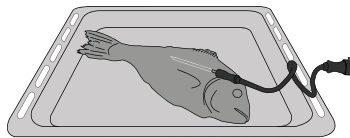


Vennligst merk deg: For å endre innstillingene i ettertids, trykk $+$ eller $-$ for sondens temperatur eller trykk $\triangleleft \triangleleft$ for andre innstillinger. Et lydsignal og en melding vil si i fra om bruken av sonden er kompatibel med handlingen som er gjort. I dette tilfelle må du fjerne sonden.

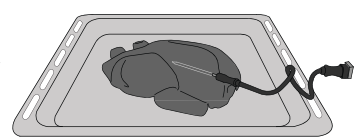
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.



Fisk



Kjøtt

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Ikke bruk damprensere.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.
Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEINDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Diamond Clean" for optimalt renhold på innvendige overflater. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskeborste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

Luftsteking-brettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i

systemet overføres til den uttrekbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager. For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:

1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.
2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden. Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det en stigehyll som er forankret på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av hulrommet.
2. For å flytte stigehyllene, skyv den bakre delen på ryggstøtten. Når den bakre støtten har sklidd, trekk enheten ned til stigehyllen hefter seg fast i den fremre støtten.

RENGJØR DET INNENDIGE GLASSET I DØREN

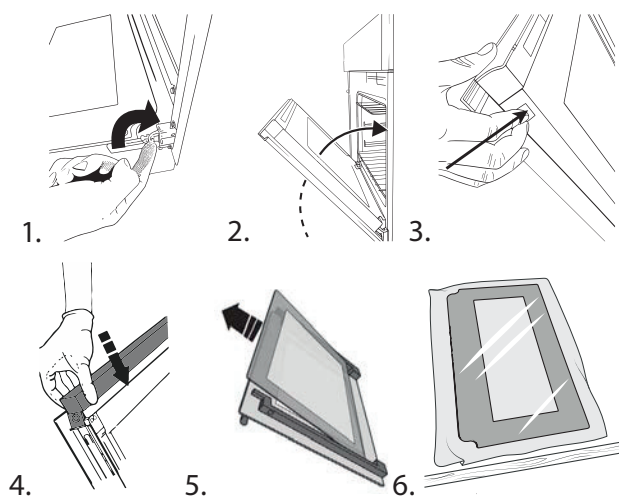
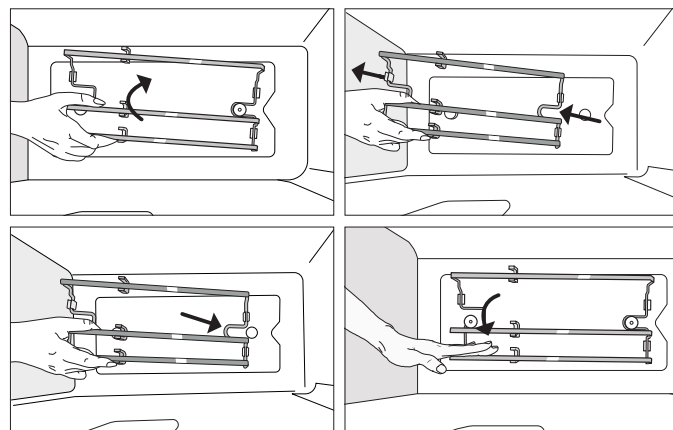
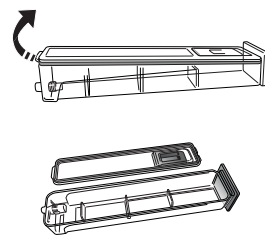
1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut.
6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

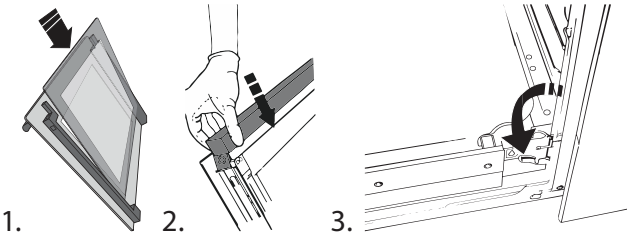
SKIFTE LAMPEN

Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.



REPOSISJONERING AV DØRGLASSET

- 1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
- 2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass
- 3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.

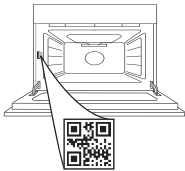


FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser bokstaven 'F' etterfulgt av et tall eller en bokstav forskjellig fra F4E1.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven « F».
Displayet viser F4E1.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller at sonden er riktig tilkoblet, hvis ja, men problemet vedvarer, må du kontakte kundesenteret.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke dampfunksjonen på grunn av feilen F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted docs.whirlpool.eu/docs
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.



400020015857

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

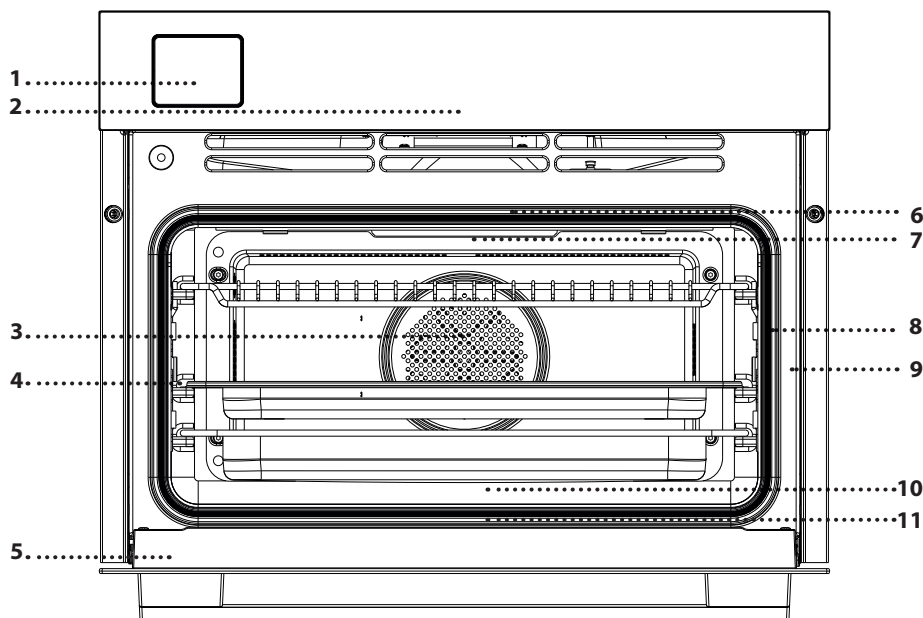


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

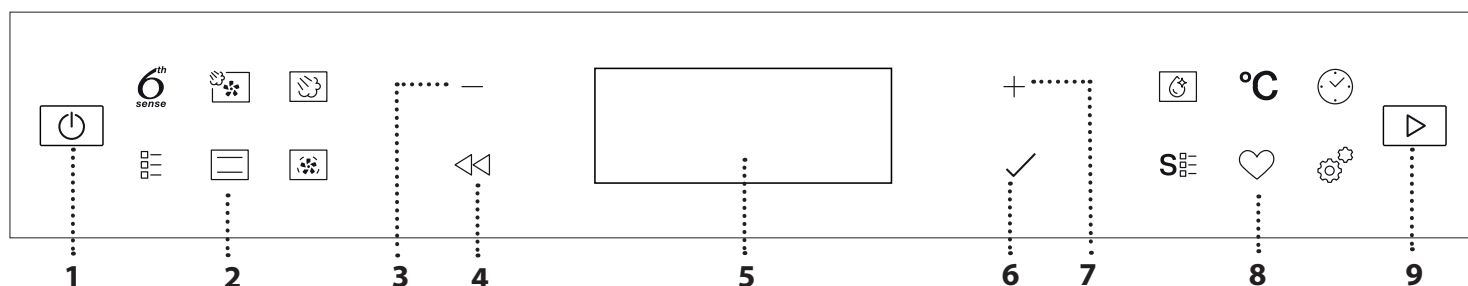


OPIS PRODUKTU



1. Wysuwana szuflada
2. Panel sterowania
3. Wentylator wnętr (nie pokazany)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie
8. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)
11. Tacka ociekowa (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

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

2. MENU / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

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

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

9. START

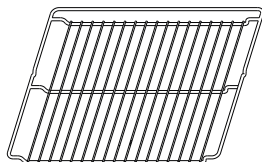
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

Przed zakupieniem innych akcesoriów dostępnych na rynku należy upewnić się, że są termoodporne i można je poddawać działaniu pary.

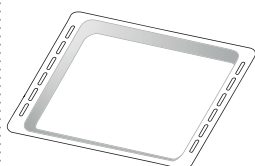
Należy upewnić się, że istnieje przerwa wynosząca przynajmniej 30 mm pomiędzy górną częścią jakiegokolwiek pojemnika a ścianami komory do pieczenia, tak aby para miała odpowiedni przepływ.

RUSZT



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

BLACHA DO PIECZENIA



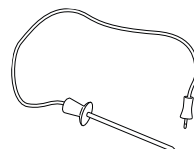
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

TACA PAROWA



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomiernie gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę na ociekający tłuszcz poziom niżej.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Może być stosowana do mięsa i ryb.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

FUNKCJE

6th FUNKCJE 6th SENSE

Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia.

Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).

TABELA GOTOWANIA 6th SENSE

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA/GRUBOŚĆ/ PORCJE/SZTUKI	UWAGA	AKCESORIA
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	1 
	Ryż	100 - 500 g	Dodać wodę i ryż do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę ryżu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Pszemica orkisz	100 - 500 g	Dodać wodę i orkisz do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę orkisz. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Jęczmień	100 - 500 g	Dodać wodę i jęczmień do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę jęczmienia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Pieróg	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2  1 
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	KOTLETY MIELONE	1 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1  2 
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Kiełbasy i parówki	400 g - 1,5 kg	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	1  1 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	1  1 
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	2 
	Piers drobiowa gotowana na parze	1 - 4 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2  1 
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2  1 

AKCESORIA						
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik żaroodporny	Sonda do potraw	Taca parowa

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA/GRUBOŚĆ/ PORCJE/SZTUKI	UWAGA	AKCESORIA
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Przyprawiać według uznania, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Filety rybne gotowane na parze	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Małe gotowane na parze	500 g - 2,0 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Krewetki gotowane na parze	500 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Ośmiornica gotowana na parze	-	Umieścić w środku tacki parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	400 g - 1,5 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami.	2 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napęlić je mieszanką samego mięszu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	2 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1 
	Ziemniaki całe	50 - 200 g	Waga odnosi się do pojedynczego ziemniaka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym ziemniaku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić ziemniaki w skórkach równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki ziemniaków gotowane na parze	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa korzeniowe gotowane na parze	200 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa miękkie gotowane na parze	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki owoców gotowane na parze	400 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa gotowane na parze [mrożone]	400 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bochenek kanapkowy	400 g - 1,0 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2 
	Pizza [mrożona]	250 g - 1,2 kg	Wyjąć z opakowania i równomiernie rozłożyć na ruszcie.	1 
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem.	1 

AKCESORIA						
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik żaroodporny	Sonda do potraw	Taca parowa

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA/GRUBOŚĆ/ PORCJE/SZTUKI	UWAGA	AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biskopt	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto biskoptowe bez tłuszczu. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1 
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1 
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasteczka biskoptowe według własnego pomysłu i pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2 
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1 
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszkankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muskatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2 
	Jabłecznik	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1 
DESERY	Pieczone jabłka	1 wypiek	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.	2 
	Flan karmelowy	1 wypiek	Rozłożyć foremki z flan równomiernie na tacce parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
JAJKA	Jaja kurze	50 - 80 g	Waga odnosi się do pojedynczego jajka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym jajku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1 
	Jaja przepiórcze	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1 



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.

Zalecane akcesoria: Blacha do pieczenia / ruszt



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.

Zalecane akcesoria: Tacka parowa na poziomie 2 i blacha do pieczenia na poziomie 1

SUSZENIE PO GOTOWANIU NA PARZE

Gotowanie na parze generuje dużą wilgotność wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Po zakończeniu każdego okresu pieczenia zalecamy użycie cyklu szybkiego suszenia w celu usunięcia wilgoci z piekarnika.

Alternatywnie sugerujemy:

1. pozwolić urządzeniu ostygnąć;

2. dokładnie osuszyć komorę gotowania i akcesoria, w tym tackę ociekową umieszczoną za drzwiczkami tuż pod uszczelką drzwiczek, miękką ściereczką lub chłonnym papierem;
3. pozostawić drzwiczki otwarte na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia komory.

MENU INNE FUNKCJE

FUNKCJE TRADYCYJNE

SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia

GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6

FUNKCJA TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	20 - 25
Ciasteczka	165	15 - 20



TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.



FUNKCJE CZYSZCZENIA

SAMOOCZYSZCZANIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Aktywować funkcję, gdy piekarnik ma temperaturę pokojową.

ODKAMIENIANIE

Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu.

Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.

FAST DRY

Po zakończeniu cyklu parowego piekarnik automatycznie zasugeruje rozpoczęcie cyklu szybkiego suszenia, który pomoże usunąć wilgoć z komory. Jeśli chcesz, możesz rozpocząć cykl szybkiego suszenia z poziomu menu czyszczenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Wyczyść blachę na ściekający tłuszcz pod drzwiczkami miękką ściereczką chłonnego papieru, aby usunąć krople wody.

SPECIAL FUNCTIONS

UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

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.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

JOGURT

Służy do przyrządzania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt

MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (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.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.

DEZYNFEKCJA

Służy do dezynfekcji słoików lub butelek dla niemowląt przy zastosowaniu pary. Włożyć blachę do pieczenia na poziom 1 i tackę parową na poziom 2, umieścić na nich produkty, zachowując wystarczającą ilość miejsca pomiędzy nimi, aby para mogła dotrzeć do wszystkich części.

ROZM. PAROWE

Do rozmrażania każdego rodzaju żywności. Potrawy takie jak mięso i ryby należy układać bez opakowania na tacy do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 2. Umieścić blachę do pieczenia na poziomie 1, aby zebrać wodę z rozmrażania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy nie rozmrażać żywności całkowicie, lecz pozwolić rozmrozić się jej do końca, pozostawiając ją na jakiś czas bez włączonej funkcji. Zalecamy odpowiednie opakowywanie chleba, aby zapobiec jego zmiękczeniu.

PODGRZEW. PAROWE

Służy do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych, schłodzonych lub w temperaturze pokojowej. Ta funkcja, przy użyciu pary delikatnie odgrzewa potrawę bez jej wysuszenia, dzięki czemu zostaje zachowany odpowiedni smak. Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy. Zaleca się umieszczanie mniejszych porcji (cieńszych fragmentów) potrawy w środkowej części piekarnika, a większych porcji (grubszych fragmentów) - bardziej od strony zewnętrznej. Stosując tacę do gotowania parowego, należy umieścić pod nią blachę do pieczenia - umożliwi to zebranie wszystkich płynów powstających w procesie pieczenia potrawy.

CYKL ECO

Do przyrządzania pieczonego mięsa i ryb, zaczynu do ciast, tart i ciasteczek na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów. Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

PIZZA (mrożona)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

GOTOWANIE 3 MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6-10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500-800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.

GOTOWANIE 3 MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru.

Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700-900 g) z pokrojonymi warzywami (600-900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.

TEMPERATURA

Aby ręcznie dostosować temperaturę lub poziom grillowania podczas gotowania.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 9 ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

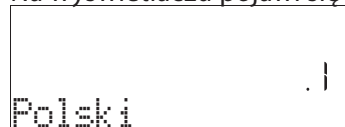
Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas:

Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć $\rightarrow$ lub $\leftarrow$, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć $\checkmark$.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙ .

2. USTAWIENIE CZASU

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



Naciśnij $\rightarrow$ lub $\leftarrow$, aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij $\checkmark$: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Naciśnąć $\rightarrow$ lub $\leftarrow$ ustawić minuty i nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙ .

3. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Naciśnąć ⚙ , aby wejść do menu "USTAWIENIA", a następnie wybrać "MOC" i wybrać żądane ustawienie mocy.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk $\rightarrow$ lub $\leftarrow$, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk $\checkmark$ celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie ⏮ umożliwia ponowną zmianę poprzednio wykonanego ustawienia.

Naciśnąć $\rightarrow$ lub $\leftarrow$ aby wybrać 16 „High” (Wysoki) lub 13 „Low” (Niski), a następnie nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić.

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk

⏻ , nacisnąć ⚙ .

Ustawienia i użyć przycisków nawigacyjnych $\rightarrow$ i $\leftarrow$, aby wybrać opcję "WATER HARDNESS" (Twardość wody).

Naciśnąć $\checkmark$, aby potwierdzić.

Ustawić prawidłowy poziom twardości wody dostępnej na danym obszarze, używając przycisków nawigacyjnych $\rightarrow$ i $\leftarrow$ oraz opierając się na poniższej tabeli:

Naciśnąć $\checkmark$ aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY

Poziom		°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
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

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 i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij $\rightarrow$ lub $\leftarrow$, aby ją zmienić, następnie naciśnij $\checkmark$, aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania:

Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: PARA 1, PARA 2.

Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania, naciskając przycisk °C a następnie używając + lub —, aby go wyregulować.

CZAS TRWANIA



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

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

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Na wyświetlaczu wyświetli się czas zakończenia, podczas gdy ikona ⌚ miga.



Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

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

. 6TH SENSE

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

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

CIĘŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGLYCH TACEK)



Aby prawidłowo ustawić funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu, gdy pojawi się monit, a następnie nacisnąć + lub —, aby ustawić wymaganą wartość i nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

WYPIECZENIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypiekania potrawy.



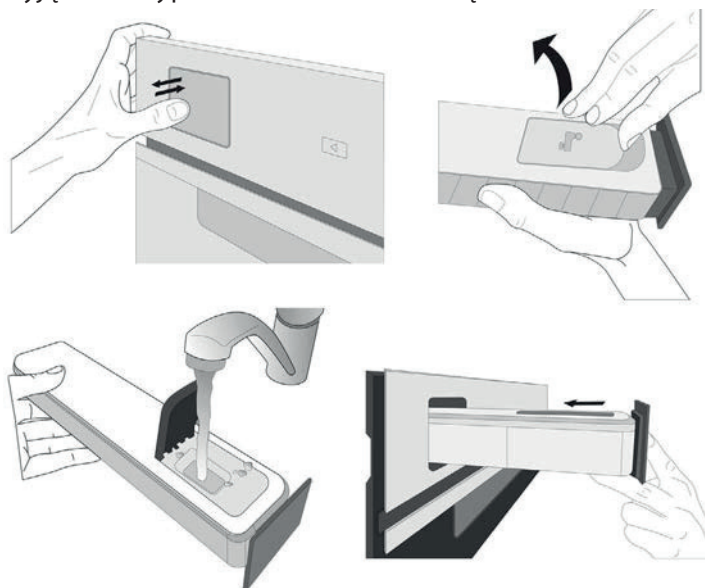
Aby kontynuować, nacisnąć + lub —, żeby wybrać żądany poziom wypiekania od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć ✓ lub ▶, aby potwierdzić i włączyć funkcję.

. PIECZENIE NA PARZE

Wybierając opcję „Termoobiegi + Para” w funkcjach ręcznych lub jeden z kilku dedykowanych przepisów 6th można gotować dowolne potrawy dzięki wykorzystaniu 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 „DODAJ WODY”, 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.

Należy unikać napełniania szuflady, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu. Po zakończeniu cyklu pieczenia na parze zalecamy opróżnienie szuflady.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

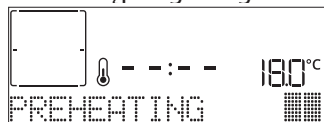
wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

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

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

4. NAGRZEWANIE

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



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki.

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

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

5. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wyświetlaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki. W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

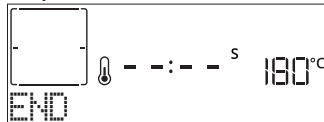


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić jedzenie, zamknąć drzwiczki

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

6. KONIEC PIECZENIA

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



Nacisnąć , aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć ,

żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

ULUBIONE

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



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

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

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

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

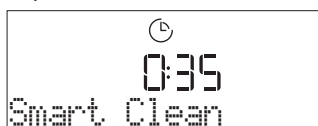


Nacisnąć  lub  aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie , a następnie nacisnąć , aby ją uaktywnić.

FUNKCJE CZYSZCZENIA

SAMOOCZYSZCZANIE PAROWE

Nacisnąć  aby wyświetlić funkcję inteligentnego czyszczenia "Smart Clean" na wyświetlaczu.



Nacisnąć  aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Postępować zgodnie ze wskazówkami, następnie nacisnąć przycisk  po zakończeniu. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć , żeby aktywować cykl czyszczenia.

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

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

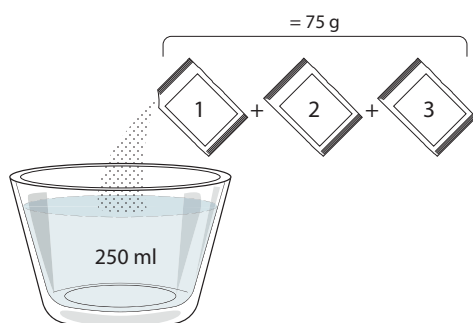
Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić. Zalecamy opróżnienie szuflady, jak tylko opróżnianie zostanie zakończone.

ODKAMIENIANIE

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 100 minut. Usuwanie kamienia można zainicjować w dowolnym momencie, wchodząc do menu „FUNKCJE CZYSZCZENIA” i wybierając funkcję Usuwanie kamienia. Wyświetlacz pokaże, kiedy należy przeprowadzić cykl odkamieniania. Liczba godzin cykli parowych, które muszą upłynąć przed wyświetleniem komunikatu o usuwaniu kamienia, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu oraz od wybranych funkcji pary, proporcjonalnie do ilości wytwarzanej pary. 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 przeprowadzenia tej czynności przed upływem 40 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: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, proszę wlać 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 przypadku potrzeby zamówień i uzyskania informacji skontaktuj się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu. Firma Beko Europe nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody 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. Na zakończenie odpływu szuflady muszą zostać wyciągnięte i opróżnione.

» 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: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania szuflada musi zostać wyjęta i opróżniona, zaleca się osuszenie komory z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

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 komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2” nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiegokolwiek funkcji pary.

MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby aktywować tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony. Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 5 sekund: Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.

Nacisnąć  lub , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć , by rozpocząć odliczanie czasu.



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

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Nacisnąć  lub  aby zmienić czas ustawiony na timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć , przerywając

obecnie aktywną funkcję.

. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć << i przytrzymać przez przynajmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



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

. KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW (JEŚLI JEST)

Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę”.



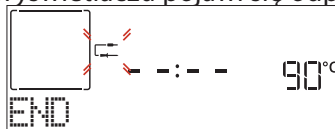
Wybrać żadaną funkcję spośród tych, które są kompatybilne (Para, Termoobiegi + Para, Turbo Grill, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Maxi Gotowanie, Cykl Eco, Funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Naciśnij **+** lub **-**, aby ją ustawić i naciśnij **✓**, aby ustawić następujące parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miało by się zakończyć.

Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie wyjęta, wyświetlacz poinformuje o jej prawidłowym podłączeniu; jeśli sonda nadal nie jest prawidłowo włożona, cykl będzie kontynuowany przez około 10 minut przed jego anulowaniem.

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żadaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



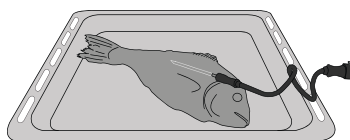
Uwaga: Aby następnie zmienić ustawienia, nacisnąć **+** lub **-** dla temperatury sondy lub nacisnąć << dla innych ustawień. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

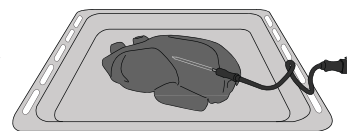
Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.



Ryby



Mięso

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku

pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Aby włączyć funkcję „Diamond Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

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

Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

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.

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnęki piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnęki.
2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po wsunięciu, obracając tylny wspornik, pociągnąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zaczepi się o przedni wspornik.

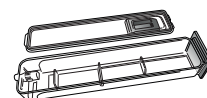
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją.
6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.

Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

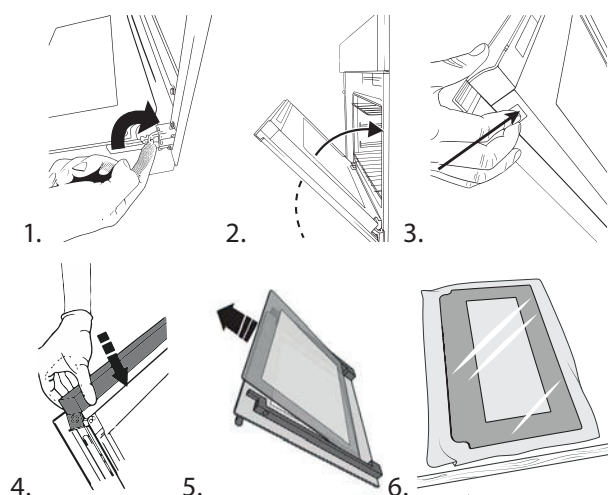
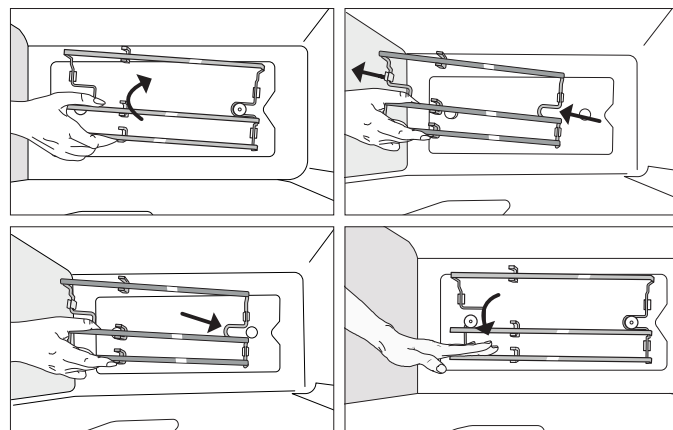
KOMORA PIEKARNIKA

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.



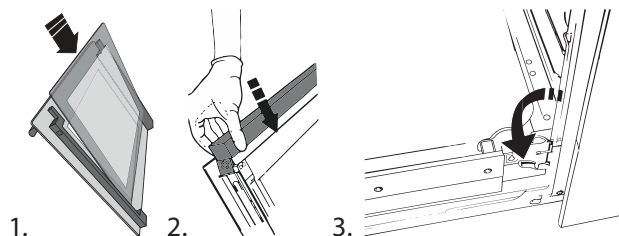
WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.



JAK ZMIENIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.

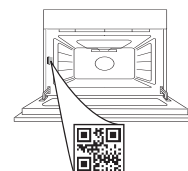


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawi się litera „F”, a po niej cyfra lub litera inna niż F4E1.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F4E1.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić, czy sonda jest prawidłowo podłączona, jeśli tak, ale problem nadal występuje, proszę skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki i odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
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.
Wyświetlacz piekarnika pokazuje F8E8 (lub brak możliwości użycia funkcji pary z powodu błędu F8E8).	Nadmierne zanieczyszczenie systemu wodnego i parowego.	Napełnić szufladę czystą wodą, a następnie uruchomić funkcję czyszczenia/odkamieniania. Po zakończeniu procesu należy ponownie uruchomić proces odkamieniania przy użyciu docelowego roztworu z odkamieniaczem, a następnie ponownie przeprowadzić proces. Jeśli błąd F8E8 nadal występuje, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

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

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej 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/© 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool



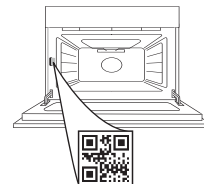
400020015857



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

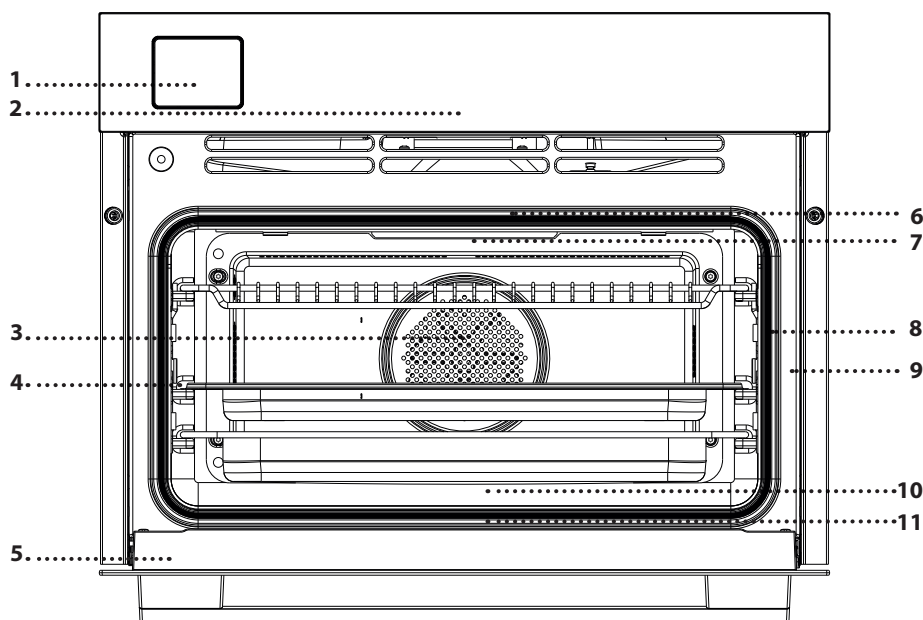
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



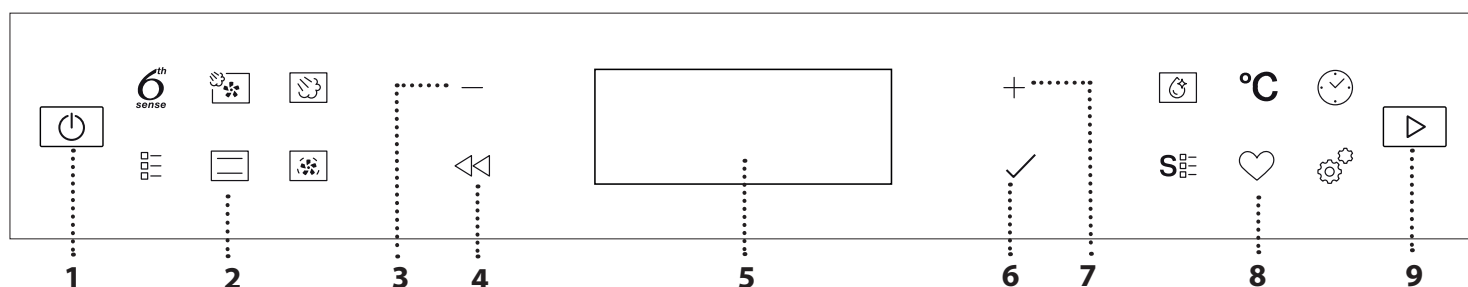
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Utdragbar låda
2. Kontrollpanel
3. Ugnsläkt
(inte synlig)
4. Ugnstegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Instickstermometerens införingspunkt
(på vissa modeller)
9. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(inte synligt)
11. Droppbricka
(inte synlig)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

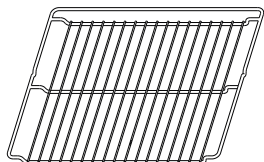
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.

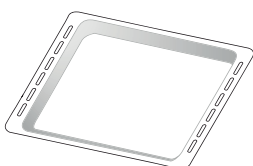
Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.

GALLER



Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



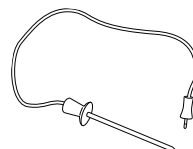
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på falsen under för att samla upp droppande vätska.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Den kan användas till kött och fisk.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

FUNKTIONER

6th SENSE-FUNKTIONER

Med 6th Sense-funktionerna är det bara att välja typ och vikt eller mängd av matvaror för att uppnå perfekt resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad. Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

6th SENSE TILLAGNINGSTABELL

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
PASTA OCH SPANNMÅL	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering	1  + 
	Ris	100 - 500 g	Tillsätt vatten och ris i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp ris. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Tillsätt vatten och spelt i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp spelt. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Korn	100 - 500 g	Tillsätt vatten och korn i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp korn. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Dumpling	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2  + 
	Burgerbiffar	1 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1  2 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2  + 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2  + 
	Korv och wurstel	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	1  1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	1  1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	2 
	ÅNGKOKT KYCKLINGBRÖST	1 - 4 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2  1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/ PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Ångkokt hel fisk	-	Krydda efter tycke och smak. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1  
	Ungsstekt Fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	ÅNGKOKTA FISKFILÉER	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ångkokta musslor	500 g - 2,0 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ångkokta räkor	500 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ångkokt bläckfisk	-	Lägg i mitten av ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
GRÖNSAKER	Rostad potatis	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen.	2 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	2 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Krydda med salt och peppar och håll över grädde. Strö över ost.	1 
	Potatis, hela	50 - 200 g	Vikten avser en potatis. För att få jämn tillagning av varje potatis bör de väljas i samma storlek. Fördela potatisen jämnt i ångplåten med skalet kvar. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ångkokt potatis i bitar	400 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	200 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	400 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ångkokt frukt i bitar	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	ÅNGKOKTA GRÖNSAKER [FRYSTA]	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
SALT BAKNING	Smörgåslimpa	400 g - 1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1   
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsas med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2 
	Pizza [fryst]	250 g - 1,2 kg	Ta ut från förpackningen och fördela jämnt på gallret.	1 
	Middagspajer	800 g - 1,5 kg	Klä en pajform på 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll pajen enligt ditt favoritrecept.	1  

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/ PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g - 1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1
	Tigerkaka	400 g - 1,2 kg	Gör en tigerkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	1
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fyll pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2
	Kakor	1 sats	Förbered kakdegen enligt önskemål och låt ligga kallt. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2
	Äppelpaj	800 g - 1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1
DESSERTER	Bakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	2
	Karamellflan	1 sats	Fördela formarna med flan jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
ÄGG	Kycklingägg	50 - 80 g	Vikten avser ett ägg. För att få jämn tillagning av varje ägg bör de väljas i samma storlek. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2 1
	Vaktelägg	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2 1

ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter. Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler

ENDAST ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterial och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

Rekommenderade tillbehör: Ångplåten på fals 2 och långpannan på fals 1

TORKA EFTER ATT HA ANVÄNT ÅNGFUNKTIONER

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inuti ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens korrekta funktion. I slutet av varje tillagning rekommenderas att använda snabbtorkningsprogrammet för att få bort fukten från ugnen.

Annars föreslår vi att göra följande:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka noggrant av ugnens insida och tillbehören, inklusive dropplådan som sitter bakom luckan precis under luckans packning, med en mjuk trasa eller absorberande papper.
3. Lämna luckan öppen ända tills ugnens insida är helt torr.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER

TRADITIONELLA FUNKTIONER SNABB FÖRVARMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6

TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

ÖVER/UNDERV.& FLÅKT

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20



VARMLUFT

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.



RENGÖRINGSFUNKTIONER

ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenånga som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Starta funktionen först när ugnen har rumstemperatur.

AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum.

Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

SNABBTORKNING

Efter ett ångprogram föreslår ugnen automatiskt att du startar snabbtorkningsprogrammet för att hjälpa till att avlägsna fukten från ugnsutrymmet. Om du vill kan du starta snabbtorkningsprogrammet i rengöringsmenyn. Följ anvisningarna på displayen. Rengör dropplådan under luckan med en mjuk trasa eller ett absorberande papper för att avlägsna vattendropparna.

SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

YOGHURT

För framställning av yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler

MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.

DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. Sätt in långpannan på fals 1 och ångplåten på fals 2 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas till alla delar.

UPPTINING M ÅNGA

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 2. Placera långpannan på fals 1 för att samla upp vatten som tinat. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

ÅTERUPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ugnstråget ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

ECO-PROGRAM

För tillagning av grillat kött och fisk, jäsning av kakor, tårter och kakor på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.

KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

TÄRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

PIZZA (fryst)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

COOK 3 MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid. Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne på önskat sätt (1,5-2 kg) i en form som läggs på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500-800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårten, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

COOK 3 MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne eller cannelloni på önskat sätt (1,5 -2 kg) i en metall- eller pyrexform som läggs på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700-900 g) med skivade grönsaker (600-900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

°C TEMPERATUR

För att justera temperaturen eller grillnivån för hand under tillagning.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



FAVORIT

Visa lista över nio favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsställningarna.

När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

2. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

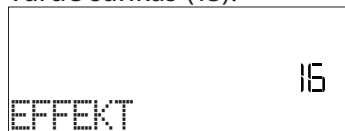


Tryck på + eller - för att ställa in rätt timme och tryck på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck på ⚙️ för att öppna menyn "INSTÄLLNINGAR", välj sedan "EFFEKT" och välj önskad effektinställning.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonerna för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på + eller - för att välja önskat alternativ och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på << kan du ändra föregående inställning igen.

Tryck på + eller - för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på ✓ för att bekräfta.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på ⏻ och tryck sedan på ⚙️.

Använd navigeringsknapparna + och - för att välja "VATTENHÅRDHET". Tryck för att bekräfta.

Använd navigeringsknapparna + och - för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

Tryck på ✓ för att bekräfta.

Vattenhårddhetsnivån är förinställd på "Hårt".

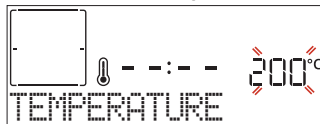
TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ

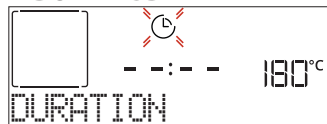


När värdet blinkar på displayen, tryck på + eller - för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt). På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

När funktionen har aktiverats kan temperaturen/grillnivån ändras genom att trycka på knappen °C och sedan justera den med + eller -.

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, tryck på + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : tryck på + eller - för att ändra och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Displayen visar sluttiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

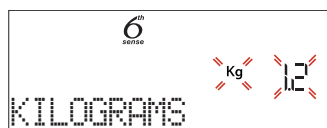
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på + eller - för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på  för att ändra andra inställningar. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

6TH SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. När du blir ombedd, tryck på + eller - för att ställa in önskat värde och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.

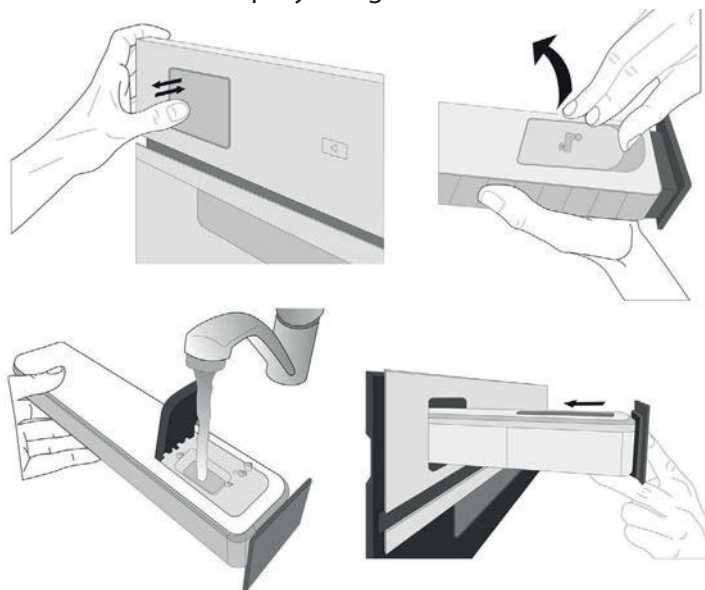


När du blir ombedd, tryck på + eller - för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller  för att bekräfta och starta funktionen.

ÅNGKOKNING

Genom att välja "Varmluft + Ånga" i de manuella funktionerna eller en av flera 6th Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst med hjälp av ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen. När displayen visar "TILLSÄTT VATTEN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

Undvik att fylla lådan när ugnen är avstängd eller innan displayen uppmanar dig att göra det. Vi rekommenderar att tömma lådan efter att ha använt ångprogrammet.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Om du trycker på  under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas:

När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen och stäng luckan.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av $+$ eller $-$.

5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen och stäng luckan.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

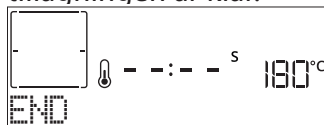


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan.

Observera: Tryck på  för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

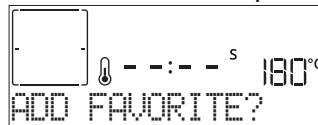


Tryck på  för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på $+$ för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd.

Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

.FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på $\checkmark$ när tillagningen är klar. Tryck annars på $\leftarrow$ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på $\checkmark$ ska du trycka på $+$ eller $-$ för att välja siffran och tryck sedan på $\checkmark$ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på $\heartsuit$: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

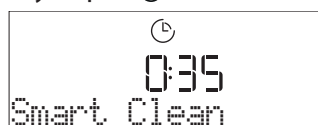


Tryck på $+$ eller $-$ för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på $\checkmark$. Tryck sedan på  för att aktivera.

. RENGÖRINGSFUNKTIONER

ÅNGRENGÖRING

Tryck på  för att visa "Smart Clean" på displayen.



Tryck på  för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på $\checkmark$ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på  när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämrade det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

.TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra ett tömningsprogram när tillagningen har stoppats/avslutats.

Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas. Vi rekommenderar att tömma lådan så snart tömningen är klar.

.AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 100 minuter. Avkalkning kan startas när som helst genom att gå till menyn och sedan välja "RENGÖRINGSFUNKTIONER" och funktionen "Avkalkning". Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på den vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten och på de valda ångfunktionerna, i proportion till mängden ånga som genereras. Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen. Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

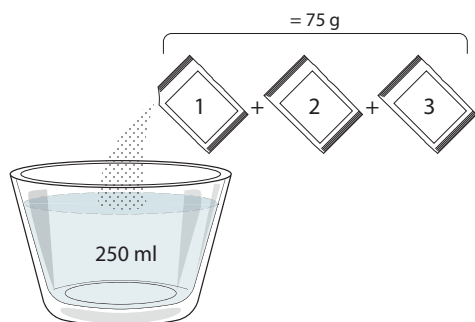
Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 40 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING>, håll avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställning och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu.

Beko Europe kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

När avkalkningslösningen har hällts i lådan, tryck på  för att starta huvudavkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.



När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som

använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda. I slutet av tömningen ska lådan dras ut och tömmas.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen.

Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

När avkalkningsproceduren har slutförts ska lådan dras ut och tömmas. Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

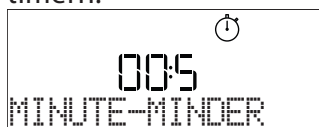
När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

.TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd. Håll ikonen  intryckt i 5 sekunder: Ikonen  blinkar på displayen.

Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram. För att ändra tiden som ställts in på timern, tryck på  eller .

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på  för att slå på ugnen och välj sedan önskad funktion. När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

.LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETER (OM SÅDAN FINNS)

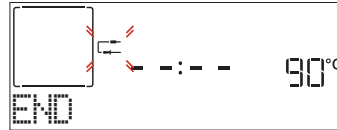
Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. När instickstermometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.



Välj önskad funktion bland de som är kompatibla (ånga, varmluft + ånga, turbogrill, varmluft, över/underv.& fläkt, maxi cooking, Eco-program, 6th Sense-funktioner): Displayen kräver inställning av instickstermometerns måltemperatur: Tryck på  eller  för att ställa in den och tryck på  för att ställa in följande tillagningsparametrar. Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att instickstermometern tas bort.

Om instickstermometern tas bort informerar displayen om att sätta in den korrekt. Om instickstermometern fortfarande inte är korrekt insatt fortsätter programmet i ca 10 minuter innan det avbryts.

En ljudsignal avges och displayen visar när instickstermometern har nått önskad temperatur.



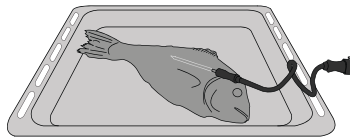
Observera: Om du vill ändra inställningarna i efterhand, tryck på  eller  för instickstermometerns temperatur eller tryck på  för andra inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

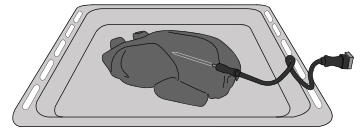
Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



Fisk



Kött

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångrengöring.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

- Aktivera funktionen "Diamond Clean" för optimal rengöring av de invändiga ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin:
Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar. För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:

1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.
2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

Det finns två ugnsstegar på båda sidorna i ugnsutrymmet som är fastsatta på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. Dra sedan ner enheten genom att vrida det bakre stödet tills ugnsstegen hakar fast i det främre stödet.

RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

1. Öppna ugnsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
5. Lyft och håll fast det inre glaset med båda händerna och ta bort det.
6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glaset från luckan.

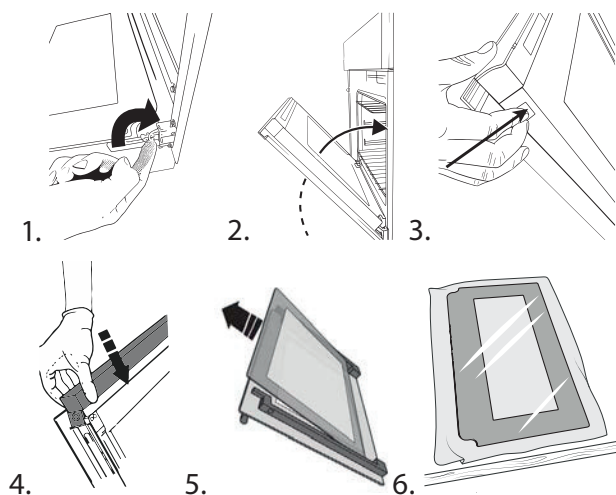
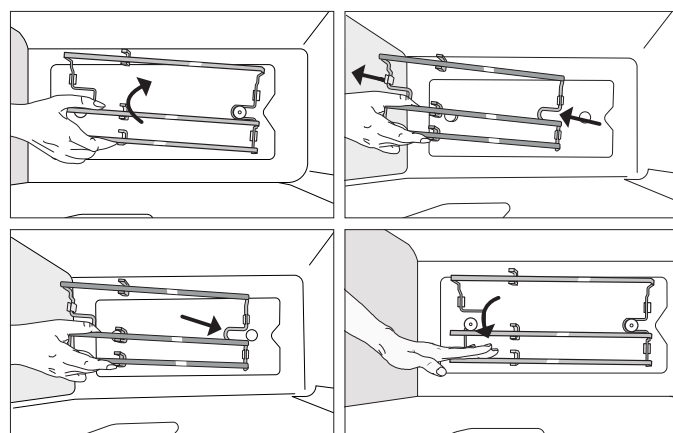
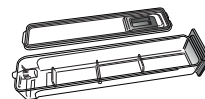
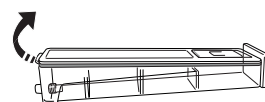
BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning".

Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

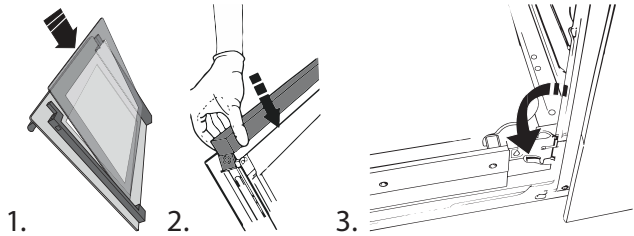
BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

- 1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugnsutrymmet.
- 2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
- 3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.

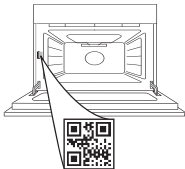


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav som inte är F4E1.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar F4E1.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera om instickstermometern är korrekt ansluten, om den är det men problemet kvarstår, kontakta Call Center.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller det går inte att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Producerad under licens.



400020015857