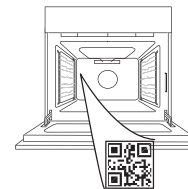




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

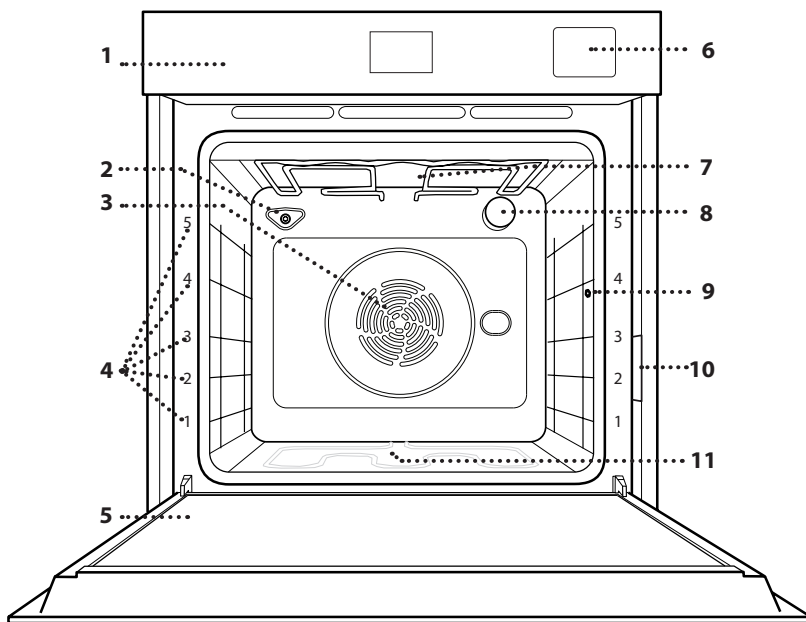
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



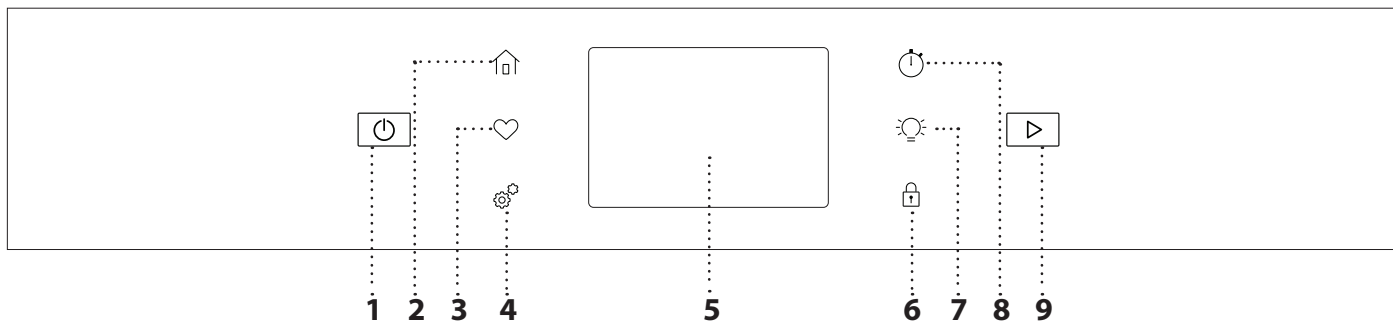
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

# PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off.

**2. HOME**

For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. TOOLS**

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

**5. DISPLAY**

**6. CONTROL LOCK**

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

**7. LIGHT**

To switch on or off the oven lamp.

**8. KITCHEN TIMER**

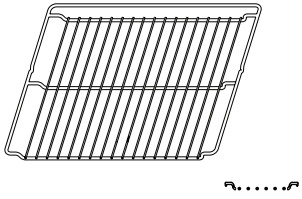
This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

**9. START**

To start the cooking function.

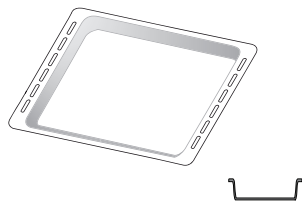
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



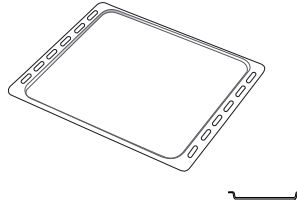
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



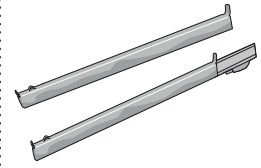
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



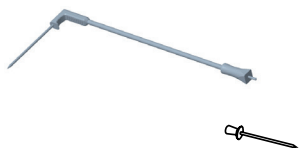
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



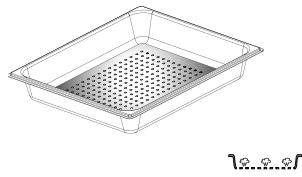
To facilitate inserting or removing accessories.

## FOOD PROBE



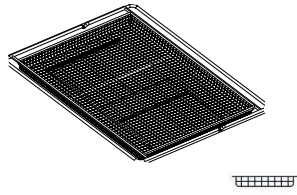
To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

## STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. We recommend to place the Steam tray at Level 2 for optimal cooking performance. Place the drip tray on the Level 1 below to collect the cooking juices. \*\*

## AIR FRY TRAY \*



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

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

\* Available only in certain models

\*\* Use for STEAM and SOUS VIDE functions only

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

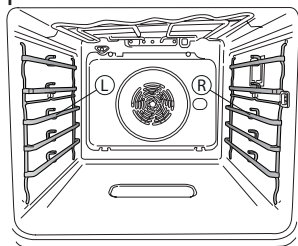
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

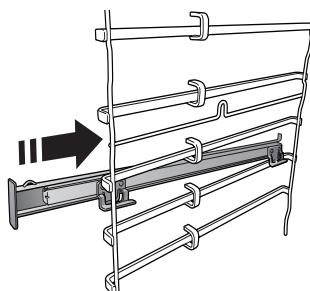
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



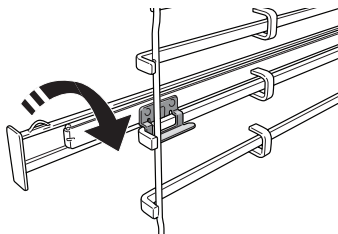
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

---

# FUNCTIONS

---



## MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**  
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**  
For preheating the oven quickly.
- **COOK4**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
  - » **PURE STEAM**  
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven. For more information on pure steam manual cooking cycles head to the "Pure Steam" Cooking Table.
  - » **STEAM AUTO**  
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.  
The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achieve optimal cooking results.
  - » **STEAM+AIR**  
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.  
For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.
- **SOUS VIDE**  
Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures using steam. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **PIZZA**  
This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.  
The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.  
For orders and information contact the after sales service or [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)
  - » **AIR FRY**  
This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
  - » **DEFROST**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.

---

» **RISING**

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

» **CONVENIENCE**

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

» **MAXI COOKING**

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

» **ECO CYCLE**

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

• **FROZEN FOOD**

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



**AUTO MODES**

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

---

## HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

---



**To select or confirm:**

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



**To scroll through a menu or a list:**

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

**To confirm settings or access the next screen:**

Tap "SET" or "NEXT".

**To go back to the previous screen:**


Tap ← .

---

## FIRST TIME USE

---

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

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

### 1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

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

### 2. SETTING UP WIFI

The 6th Sense Live feature allows you to be 6th Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "Add Appliance" on the mobile App to proceed with setup connection.
- On the product, open the "Tools/Connectivity/Connect to network" section to begin the set up.

### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance. The router or the mobile tethering device must be different from the device on which the mobile app is installed.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on App store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the 6th Sense Live App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live App will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live App from the App Store or the Google Play Store.

#### 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. To complete the registration process you will need:

- The Smart appliance IDentifier (SAID) number present in the Tools/Connectivity/Connect to Network section,
- The 12 digits product number that is present on the product label,
- Bluetooth connection active on your smartphone.

Once ready, add your appliance through the mobile App and follow the instructions reported on it.

Note:

Bluetooth must be only during the registration process.

The WiFi connection can be set up only through the mobile app.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

#### 3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

#### 4. SET THE POWER CONSUMPTION



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

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

#### 5. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and

---

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

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

Tap "SET" to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

## 6. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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

The display allows you to choose between Manual Modes and Auto Modes.

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

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

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

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

### DURATION

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

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

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

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

## 3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

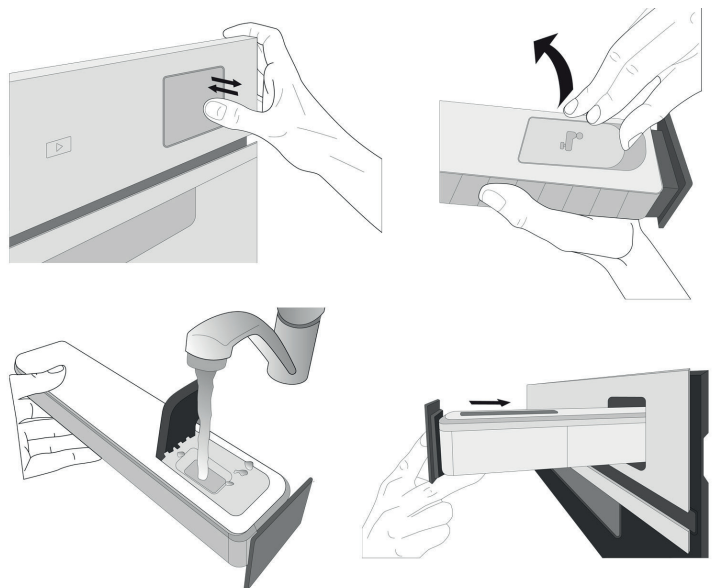
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

## . COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

## 4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable




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

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

## 5. START THE FUNCTION

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

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

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

## 6. PREHEATING

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

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

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

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

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

## 7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

## 8. END OF COOKING

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

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

## 9. FAVORITES


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

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

### HOW TO SAVE A FUNCTION

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

### ONCE SAVED

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


### CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

## 10. TOOLS

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



### REMOTE ENABLE

To enable use of the 6th Sense Live App.



### KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



### STEAM CLEAN

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



### FAST DRY

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



### DESCALE

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

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

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

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

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

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

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

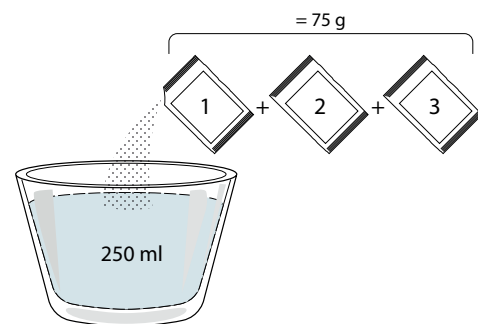
Please note: to ensure that the water is cold, it is not

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

#### » PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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

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



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

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

#### » PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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


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

Please 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.

## FOOD PROBE

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

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

### USING THE FOOD PROBE

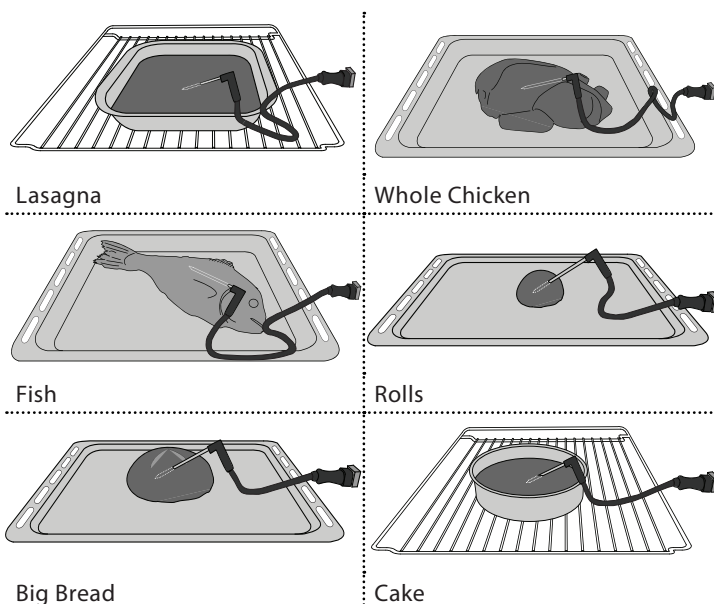
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

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

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

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

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



## CONTROL LOCK

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

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

## PREFERENCES

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

## CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.

## INFO

For obtaining further information about the product.

## NOTES

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

---

## USEFUL TIPS

---

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

---

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

---

### MEAT

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

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

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

### DESSERTS

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

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

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

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
































































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

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







---























































### RISING

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







FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
SOUS VIDE 	Beef Tender Loin		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Beef Chuck Steak		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Pork Tender Loin		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Salmon Fillet		1.5 - 3 cm	-	-	2  1 	
	Carrots		0.2 - 0.4 kg	-	-	2  1 	
	Asparagus		0.2 - 0.4 kg	-	-	2  1 	
	Pine Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
	Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg*	-	MED	2  	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg*	-	MED	2  	
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	2 	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	2 	
RICE & CEREALS 	Rice	White Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
		Brown Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
		Wholegrain Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
	Seeds & Cereals	Quinoa	0.1 - 0.3 kg	-	-	2  1 	
		Millet	0.1 - 0.3 kg	-	-	2  1 	
		Spelt	0.1 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
		Barley	0.1 - 0.5 kg	-	-	2  1 	
MEAT	Beef	Roast Beef 	0.6 - 2 kg*	MED	MED	-	3  
		Roast Veal 	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3  
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Slow Cooking	0.6 - 2 kg*	MED	-	-	3  
	Pork	Roast Pork 	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3 
		Shank 	0.5 - 2.0 kg*	-	MED	-	3 
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5 
	Lamb 	Roast Lamb	0.6 - 2.5 kg*	MED	MED	-	2  
Lamb rack		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2  	
Leg		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2  	

\* Suggested quantity

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

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

\* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3  2
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2
		Filletts [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2
	Steamed fillets & steaks	Cod Fillet	one tray	-	-	-	2  1
		Filletts [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
		Others Fillet	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2  1
		Seabass Fillet	one tray	-	-	-	2  1
		Seabream Fillet	one tray	-	-	-	2  1
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
	Grilled seafood	Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2  1
		Scallops	one tray	-	-	-	4
		Mussels	one tray	-	-	-	4
		Shrimps	one tray	-	-	-	4  3
	Steamed seafood	King Prawns	one tray	-	-	-	4  3
		Scallops	0.5 - 1 kg	-	-	-	2  1
		Mussels	0.5 - 3 kg	-	-	-	2  1
		Shrimps	0.1 - 1kg	-	-	-	2  1
		King Prawns	0.5 - 1.5 kg	-	-	-	2  1
		Squid	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	2  1
		Octopus	0.5 - 2 kg [each]	-	-	-	2  1
	Air fried fish	Whole Fish	0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	2  1
		Roasted Whole Fish	0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	4  3
		Fish in salt crust	0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	3  3
Breaded fish		1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2	
Air fried fish	Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2	
	Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	4  2	
	Shellfish	-	-	-	-	4  2	
STEAMED EGGS	Chicken	50 - 80g [each]	-	-	-	2  1	
	Quail	one tray	-	-	-	2  1	

\* Suggested quantity















































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

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES		
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	3	
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	4	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3	
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3	
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3	
		Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2
	Potatoes wedges		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2	
	Mixed vegetables		0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	4  2	
	Breaded Zucchini chips		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	4  2	
	Fried Potatoes		0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2	
	Spring rolls [frozen]		-	-	-	-	4  2	
	Steamed vegetables		Whole Potatoes	50 - 500 g [each]	-	-	-	2  1
		Potatoes Pieces	one tray	-	-	-	2  1	
		Potatoes Pieces [frozen]	one tray	-	-	-	2  1	
		Peas	0.2 - 2.5 kg	-	-	-	2  1	
		Peas [frozen]	0.2 - 3 kg	-	-	-	2  1	
		Broccoli	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Broccoli [frozen]	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1	
		Cauliflowers	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Carrots	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Zucchini	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Other Vegetables	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1	
	SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg	-	MED	-	2
		Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	2
		Bread	Bread Rolls	60 - 150g [each]*	-	-	-	3
Medium Size Bread			200 - 500g [each]*	-	-	-	2	







\* Suggested quantity

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






















FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Bread	Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	 
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	 
		Special bread	one tray*	-	-	-	
	Pizza & focaccia	Round Pizza	round	-	-	-	
		Pizza Thick	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
	Focaccia Thin	one tray*	-	-	-		
	Focaccia Thick	one tray*	-	-	-		
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
		Chocolate Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
	Cookies	0.2 - 0.6 kg*	-	-	-		
	Muffin & Cup Cake	40 - 80g [each]*	-	-	-		
	Croissants	one tray*	-	-	-		
	Croissants [frozen]	one tray*	-	-	-		
	Choux Pastry	one tray*	-	-	-		
	Meringues	10 - 30g [each]	-	-	-		
	Tart	0.4 - 1.6kg*	-	-	-		
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-		
	Fruit Pie	0.5 - 2 kg	-	-	-		
	Caramel Flan 	0.2 - 1 kg	-	-	-	 	
	STEAMED FRUITS	Fruit Pieces 	0.5 - 3 kg	-	-	-	 
Whole Fruits 		0.1 - 0.4 kg [each]	-	-	-	 	

\* Suggested quantity






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



# STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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



# PURE STEAM COOKING TABLE

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

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

ACCESSORIES



Drip tray / Baking tray




Steam tray


# SOUS VIDE COOKING TABLE

RECIPE		FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
BEEF & VEAL - LAMB	Tender cuts: Tenderloin, Steak, Chops	Beef Sous Vide	1.5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1	1
	Tough cuts & grassfed: Chuck, Flank Steak, Ribs		1.5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1	1
PORK	Loin	Pork Sous Vide	1.5/2 cm	68	30 - 50	2 1	1
			3/4 cm		50 - 70	2 1	1
	Chop cutlets		-	68	120 - 140	2 1	1
	Ribs		-	68	120 - 140	2 1	1
SALMON & TUNA - TROUT	Fillet	Fish Sous Vide	1.5	62	65 - 75	2 1	1
			3	62	80 - 90	2 1	1
	Steak		1.5	62	70 - 80	2 1	1
			3	62	85 - 95	2 1	1
VEGETABLES & FRUITS	Asparagous	Vegetables Sous Vide	-	85	30 - 40	2 1	1
	Carrots		2.5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1	1
	Broccoli		-	85	30 - 40	2 1	1
	Cauliflower		-	85	30 - 40	2 1	1
	Radicchio		-	85	30 - 40	2 1	1
	Potatoes slices		2.5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1	1
	Zucchini		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Apple wedges		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Pear wedges		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Pineapple slices		2.5/3 cm	85	25 - 35	2 1	1

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

ACCESSORIES

  
Drip tray / Baking tray

  
Steam tray





















































































# AIR FRY COOKING TABLE














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

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

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

# COOKING TABLE

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

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

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

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

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

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

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

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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

### EXTERIOR SURFACES

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

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

### INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### ACCESSORIES

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

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

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

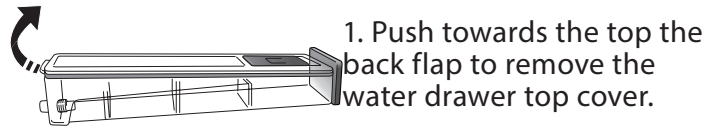
### WATER DRAWER MAINTENANCE

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

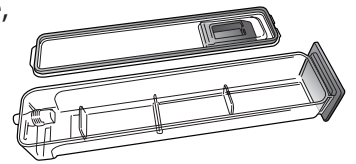
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

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

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



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



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

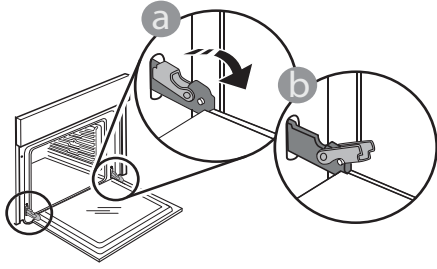
### BOILER

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



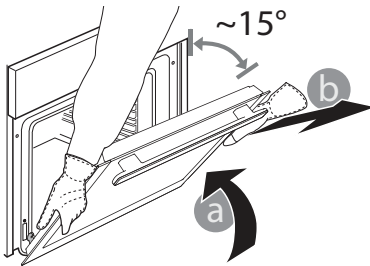
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



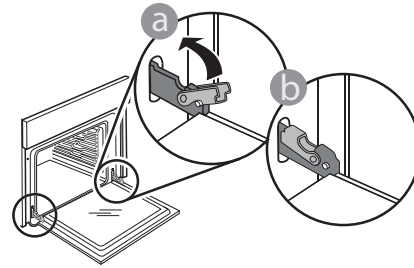
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

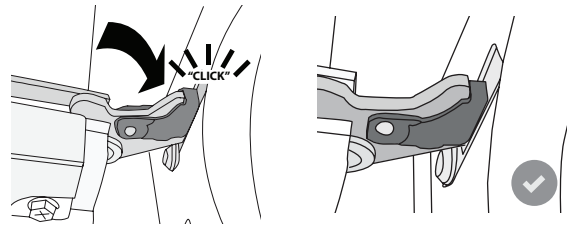


**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

## REPLACING THE LAMP

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

---

# WIFI FAQs

---

## Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

## Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

## Which version of WPS is supported?

The appliance does not support WPS.

## Are there any differences between using a smartphone with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

## Can I use mobile tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

## How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

## How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

## Where can I find the appliance's MAC address?

Press "Tools", then press "Connectivity", then look up "Mac address". The MAC address consists of a combination of 6 pairs of numbers and letters separated by colon.

## How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live App to check whether the appliance is online or not.

## Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

## How far should the router be from the appliance?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

## What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

## How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

## What can I do if appears on the display or the appliance is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings. If you press on "Tools" then press "Connectivity", you can get more info around the reason of connection error.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

## How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the appliance: Use your smart device and the 6th Sense Live App to check whether the appliance is online or not.

Some settings take several seconds to appear in the app.

## How can I change my account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

## I changed my router – what do I need to do?

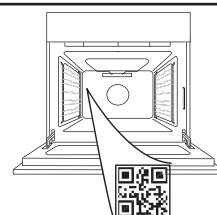
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

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

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

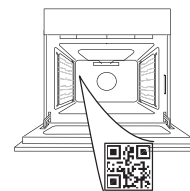
- Using the QR on your product
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification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



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

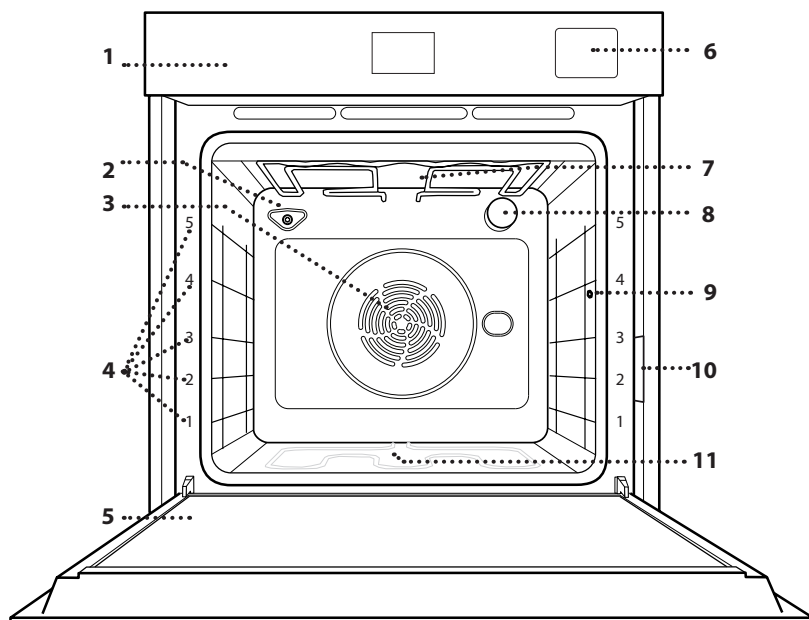
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



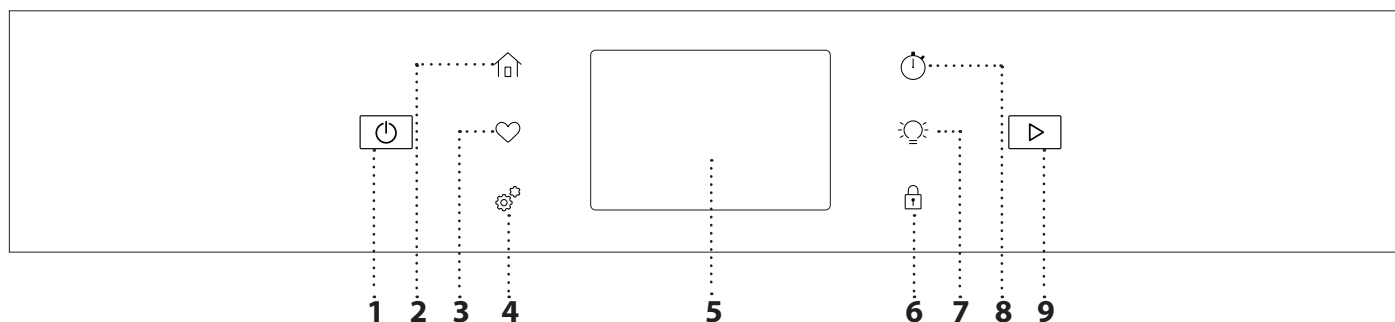
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Capteur d'humidité
3. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Ampoule
9. Point d'insertion de la sonde à viande
10. Plaque signalétique (ne pas enlever)
11. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

**2. ACCUEIL**

Pour un accès rapide au menu principal.

**3. FAVORI**

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

**4. OUTILS**

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

**5. ÉCRAN****6. VERROUILLAGE DES COMMANDES**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

**7. ÉCLAIRAGE**

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

**8. MINUTERIE DE CUISINE**

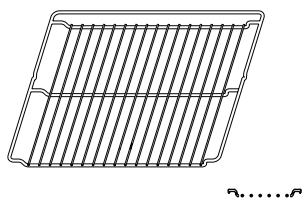
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

**9. DÉMARRER**

Pour démarrer la fonction de cuisson.

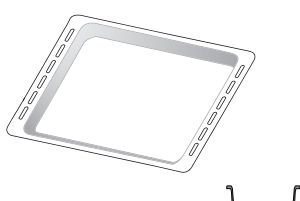
## ACCESSOIRES

### GRILLE MÉTALLIQUE



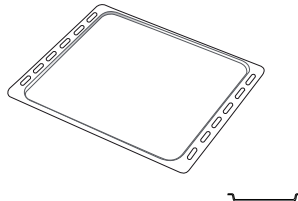
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

### LÈCHEFRITE



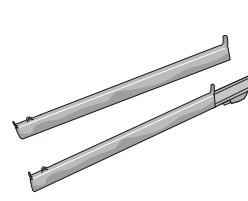
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

### PLAQUE À PÂTISSERIE \*



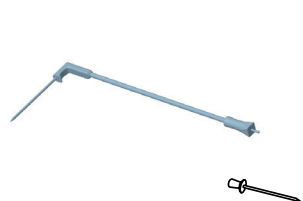
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

### RAILS TÉLESCOPIQUES \*



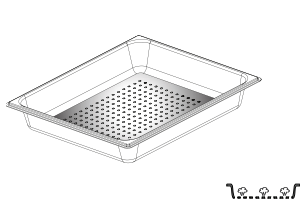
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

### SONDE POUR ALIMENTS



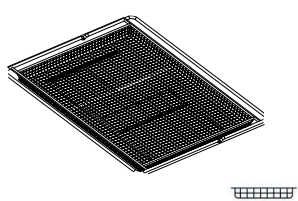
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

### LÈCHEFRITE VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Nous recommandons de placer le bac à vapeur au niveau 2 pour des performances de cuisson optimales. Placez la lèchefrite sur le Niveau 1 en dessous pour recueillir les jus de cuisson. \*\*

### ACCESSOIRE AIR FRY\*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

\* Disponible sur certains modèles seulement

\*\* À utiliser uniquement pour les fonctions VAPEUR et SOUS VIDE

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

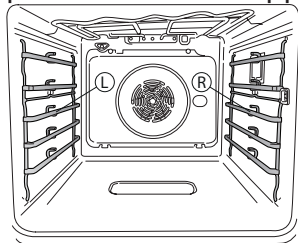
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.

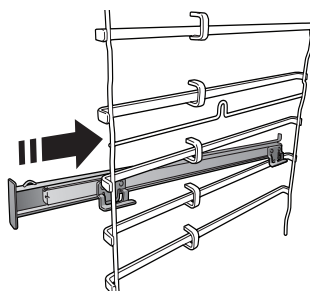
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite en position dans leur appui inférieur.



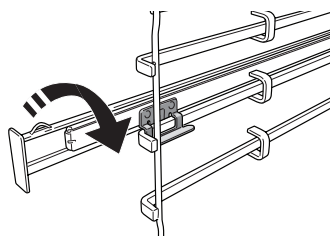
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

## INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

# FONCTIONS



## MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

- **CONVECTION FORCÉE**

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

- **CHALEUR PULSÉE**

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

- **GRIL**

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

- **TURBO GRIL**

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement.

- **COOK 4**

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

- **VAPEUR**

- » **100% VAPEUR**

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four. Pour plus d'information sur les cycles de cuisson manuelle 100% vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « 100% Vapeur ».

- » **VAPEUR AUTO**

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Le four injecte automatiquement la bonne quantité de vapeur en fonction de la

température sélectionnée pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

- » **VAPEUR+AIR**

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.

Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».

- **SOUS VIDE**

Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées à l'aide de vapeur. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

- **FONCTIONS SPÉCIALES**

- » **PIZZA**

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

- » **AIR FRY**

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les

---

aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» **DÉCONGELER**

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» **GARDER AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **LEVAGE DE LA PÂTE**

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» **PRATIQUE**

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» **CUISSON GROSSES PIÈCES**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» **PROG. ÉCO**

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• **ALIMENTS CONGELÉS**

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



**6<sup>th</sup> SENSE** **MODES AUTO**

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



**Pour sélectionner ou confirmer :**

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



**Pour défiler à travers un menu ou une liste :**

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

**Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :**

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

**Pour revenir à l'écran précédent :**

Appuyez sur ← .

## PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

### 1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

Vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

### 2. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « Add Appliance » (Ajouter appareil) sur l'application mobile pour procéder à la connexion de configuration.
- Sur le produit, ouvrez la section « Tools/Connectivity/Connect to network » (Outils/Connectivité/Connecter au réseau) pour commencer la configuration.

### COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Le routeur ou l'appareil de connexion mobile doit être différent de l'appareil sur lequel l'application mobile est installée.

Conditions requises minimales.

Appareil intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Voir sur l'App store la compatibilité de l'application avec Android ou les versions d'iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil

consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'APP Store ou le Google Play Store.

#### 2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

#### 3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Pour compléter le processus d'enregistrement, vous aurez besoin des éléments suivants :

- Le numéro d'identification de l'appareil intelligent (SAID) présent dans la section Outils/Connectivité/Connexion au réseau,
- Le numéro de produit à 12 chiffres qui figure sur l'étiquette du produit,
- Connexion Bluetooth active sur votre smartphone.

Une fois prêt, ajoutez votre appareil via l'application mobile et suivez les instructions qui y figurent.

Note :

Le Bluetooth ne doit être utilisé que lors de la procédure d'enregistrement.

La connexion WiFi ne peut être établie que par l'intermédiaire de l'application mobile.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

#### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

#### 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

#### 5. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau.



Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur . Ouvrez les préférences et sélectionnez « DURETÉ DE L'EAU ». Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Sélectionnez le niveau approprié pour l'eau de votre région, en vous basant sur le tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH allemand français	°fH Degrés français	°Clark Français français
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est pré-réglé.

#### 6. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et Auto.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

## 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

### DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement.

En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur START.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

## 3. RÉGLAGE MODES AUTO

Les Modes Auto vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions MODES AUTO vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

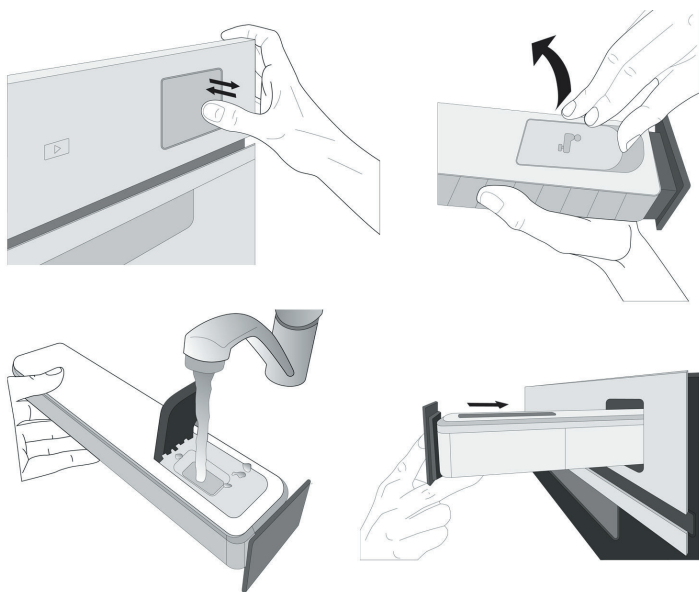
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

## . CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « FILL THE DRAWER » (REEMPLIR LE TIROIR), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

## 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de

démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.

- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.


La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

## 5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

## 6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT ».

- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

## 7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.

- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

## 8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

## 9. FAVORIS


La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

## COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

## UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « START » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.


## CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône à trois points dans le coin supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS ».

## 10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

## ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live.

## MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.
- Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
  - Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
  - Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.

## ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

## NETTOYAGE À LA VAPEUR

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Activez la fonction lorsque le four est froid.

## SÉCHAGE RAPIDE

Après un cycle de vapeur pure, le four propose automatiquement de lancer le cycle de séchage rapide pour aider à éliminer l'humidité de la cavité, ce qui ne compromet pas le bon fonctionnement de l'appareil. Suivez les instructions figurant sur l'écran. Nettoyez la lèchefrite située sous la porte à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant afin d'éliminer les gouttes d'eau.

## DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTRAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

\*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui

doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

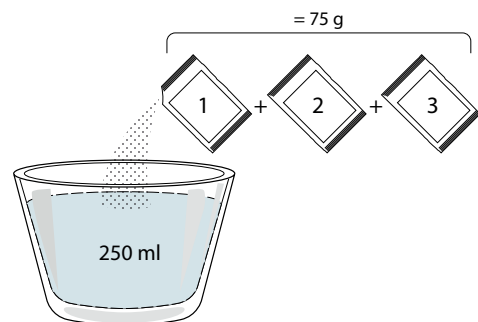
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

### » PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé : la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible.

### » PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Veillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.


Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

Veillez noter : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

Veillez noter : Une fois que la chaudière est remplie par la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTRAGE), le cycle ne doit pas être interrompu, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

## **SONDE ALIMENTAIRE**

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelles (par méthode de cuisson) et les MODES AUTO (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

### **UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE**

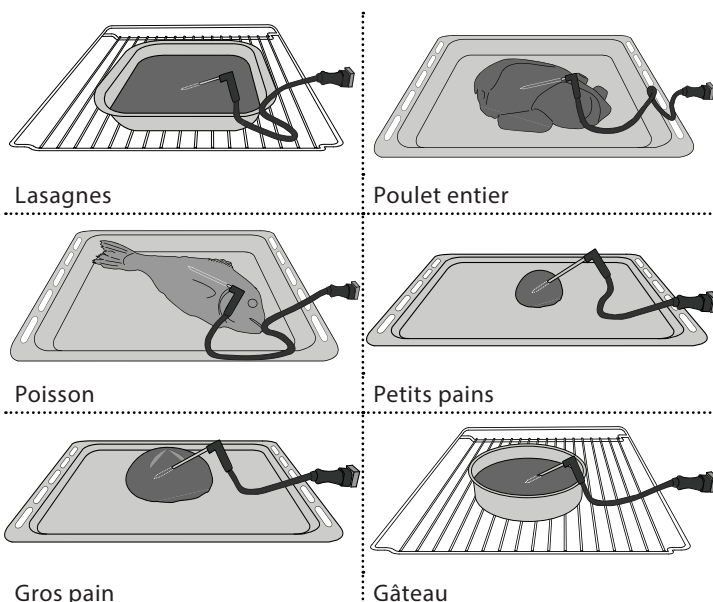
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

**VIANDE** : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

**POISSON** (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

**BOULANGERIE ET PÂTES** : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles MODES AUTO afin d'effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



## **VERROUILLAGE DES COMMANDES**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

## **PRÉFÉRENCES**

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».

## **CONNECTIVITÉ**

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

## **INFOS**

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

## **REMARQUES**

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, on s'attend à ce que le refroidissement soit légèrement plus élevé.

---

## CONSEILS UTILES

---

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

---

### CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

---

### VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.


































































Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.







---

### LEVAGE DE LA PÂTE


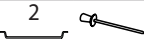
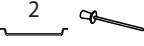
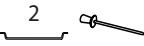





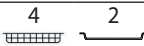



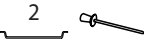

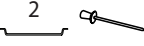

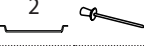

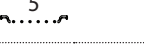

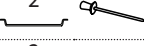

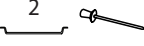

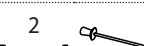
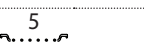





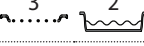
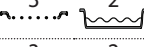
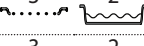
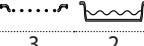

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
SOUS VIDE 	Filet de bœuf	2-4 cm	-	-	-		
	Paleron de boeuf	2-4 cm	-	-	-		
	Filet de porc	2-4 cm	-	-	-		
	Filet de saumon	1,5 - 3 cm	-	-	-		
	Carottes	0,2 - 0,4 kg	-	-	-		
	Asperges	0,2 - 0,4 kg	-	-	-		
	Ananas	0,2 - 0,5 kg	-	-	-		
	Pommes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-		
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
RIZ ET CÉRÉALES 	Riz	Riz blanc	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Riz brun	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Riz complet	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
	Graines et céréales	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Millet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Épeautre	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Orge	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
VIANDE	Bœuf 	Rôti de bœuf 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	 
		Rôti de veau 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	 
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	
		Pains pour hamburgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
		Cuisson lente	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	 
	Porc 	Rôti de porc 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
Jarret 		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-		
Côtes de porc		0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 	
Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2		
Agneau 		Agneau rôti	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	 
		Carré d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 







\* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments



CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
VIANDE	Poulet	Poulet rôti 	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Poulet frit	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Pilons de poulet	-	-	-	-	
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	
	Ailes de poulet [congelées]	-	-	-	-			
	Canard rôti 	Canard rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
		Canard rôti farci 	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
		Morceaux de canard 	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
	Dinde rôtie 	Magret / Escalope	1 - 5 cm	-	-	2/3		
		Dinde & Oie rôties 	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
		Dinde rôtie farcie 	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
		Morceaux de dindes & d'oie 	0,6 - 3 kg *	-	MED	-		
	Viande frite	Escalope/ Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3		
		Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2		
Côtelettes de porc		1 - 4 (cm)	-	-	-			
Pains pour hamburgers		1 - 4 (cm)	-	-	-			
Saucisses et Würstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-			
Escalope panée		1 - 4 (cm)	-	-	-			
POISSONS ET FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4		
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4		
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4		
		Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-		
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-		

\* quantité suggérée


















































ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
POISSONS ET FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2
		Autres Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur	Filet de morue	un lèche-frite	-	-	-	2  1
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2  1
		Filet de bar	un lèche-frite	-	-	-	2  1
		Filet de daurade	un lèche-frite	-	-	-	2  1
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2  1
		Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2  1
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un lèche-frite	-	-	-	4
		Moules	un lèche-frite	-	-	-	4
		Crevettes	un lèche-frite	-	-	-	4  3
		Gambas	un lèche-frite	-	-	-	4  3
	Fruits de mer cuits à la vapeur	Pétoncles	0,5 - 1 kg	-	-	-	2  1
		Moules	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  1
		Crevettes	0,1 - 1 kg	-	-	-	2  1
		Gambas	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	2  1
		Calmar	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	2  1
		Poulpe	0,5 - 2 kg [chacun]	-	-	-	2  1
	Poisson entier	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	2  1	
	Poisson entier rôti	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4  3	
	Poisson en croûte de sel	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3  3	
	Poisson frit	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4  2
		Fruits de mer	-	-	-	-	4  2
	ŒUFS CUITS À LA VAPEUR	Poulet	50 - 80 g [chacun]	-	-	-	2  1
		Caille	un lèche-frite	-	-	-	2  1







\* quantité suggérée













































ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

## TABLEAU DE CUISSON







CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3 
		Pommes de terre [congelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4 
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3 
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
	Gratin de légumes	Gratin de pommes de terre	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de tomates	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de poivrons	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de brocolis	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de chou-fleur	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Légumes en Gratin	un lèche-frite	-	-	-	3 
	Légumes frits	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Patates en quartiers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Légumes mélangés	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Chips de courgettes panées	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Pommes de terre frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Petits pains [congelés]	-	-	-	-	4  2 
	Légumes cuits à la vapeur 	Pommes de terre entières	50 - 500 g [chacun]	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre en morceaux	un lèche-frite	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre [congelées]	un lèche-frite	-	-	-	2  1 
		Pois	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Petits pois [congelés]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brocoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brocolis [surgelés]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carottes	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
	Autres légumes	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 	
	BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé	0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2 
		Strudel aux légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
		Pain	Petits pains 	60 - 150g [chacun]*	-	-	-
Pain moyen			200 - 500g [chacun]*	-	-	-	2 

\* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments




















CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Pain	Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	 2 
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 
		Baguettes 	200 - 300g [chacun]*	-	-	-	3 
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	2 
	Pizza & Focaccia	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	 2
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	2 
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2 
			2 couches*	-	-	-	 4  1
			3 couches*	-	-	-	 5  3  1
			4 couches*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	2 
Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	2 		
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3 	
	Muffins & Cup Cakes	40 - 80g [chacun]*	-	-	-	3 	
	Croissants	un plateau *	-	-	-	3 	
	Croissants [surgelés]	un plateau *	-	-	-	3 	
	Pâte à choux	un plateau *	-	-	-	3 	
	Meringues	10 - 30g [chacun]	-	-	-	3 	
	Tarte	0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 	
	Flan au caramel 	0,2 - 1 kg	-	-	-	 2  1	
	FRUITS À LA VAPEUR	Morceaux de fruits 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
Fruits entiers 		0,1 - 0,4 kg [chacun]	-	-	-	 2  1	

\* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments	



## TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR*	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Petit pain/Biscuits	FAIBLE	OUI	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	OUI	170 - 180	40 - 60	
Génoise	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	FAIBLE	OUI	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	FAIBLE	OUI	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	OUI	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / morceaux	MOYEN	OUI	160 - 180	60-80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	MOYEN	OUI	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	MOYEN	OUI	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	OUI	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	OUI	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	OUI	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	ÉLEVÉE	OUI	180 - 200	15 - 30	

\*En cas de sélection de la fonction Vapeur auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments



## TABLEAU DE CUISSON VAPEUR PURE

RECETTE		TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
	Escalopes de poulet	100	15 - 50	2 	1 
	Œufs	100	10 - 30	2 	1 
POISSON	Poisson entier	90	40 - 50	2 	1 
	Filet de poisson	90	20 - 30	2 	1 
LÉGUMES ET FRUITS	Légumes frais (Entier)	100	30 - 80	2 	1 
	Légumes frais (morceaux)	100	15 - 40	2 	1 
	Légumes surgelés	100	20 - 40	2 	1 
	Fruits (entiers)	100	15 - 45	2 	1 
	Fruits (Morceaux)	100	10 - 30	2 	1 

Sélectionner la fonction Pure Steam dans le menu de fonctions manuelles. Régler la température et l'heure de cuisson. Remplir le réservoir d'eau en suivant les instructions affichées à l'écran. Placez les aliments sur le plateau à vapeur au niveau 2, et sur un plateau d'égouttage au niveau 1 pour éviter que les aliments ne s'égouttent.

ACCESSOIRES



Lèchefrite /plaque de cuisson



Panier vapeur

# TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE

RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOEUF & VEAU - AGNEAU	Bœuf Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1.2.2.2f
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1.2.2.2f
		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1.2.2.2f
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1.2.2.2f
PORC	Porc Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1.2.2.2f
		3/4 cm		50 - 70	2 1.2.2.2f
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2f
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2f
SAUMON ET THON - TRUITE	Poisson Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 1.2.2.2f
		3	62	80 - 90	2 1.2.2.2f
		1,5	62	70 - 80	2 1.2.2.2f
		3	62	85 - 95	2 1.2.2.2f
LÉGUMES ET FRUITS	Légumes Sous Vide	-	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1.2.2.2f
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2f
		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1.2.2.2f

Sélectionnez le cycle que vous souhaitez effectuer et suivez les réglages proposés. Les temps de cuisson se réfèrent à des aliments réfrigérés. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, les conserver dans de l'eau froide et les laisser refroidir complètement, puis les mettre au réfrigérateur. Ajuster les temps de cuisson pour de plus grandes quantités. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments scellés sous vide sur le plateau à vapeur au niveau 2. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. Placez une lèchefrite sur le niveau 1.

ACCESSOIRES

Lèchefrite /plaque de cuisson

1.2.2.2f  
Panier vapeur



# TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4  2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4  2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4  2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4  2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4  2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4  2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4  2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4  2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4  2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4  2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS			
	Air Fry		
ACCESSOIRES			
	Accessoire Air Fry	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille



# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	40 - 60	
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	
		Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique		Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique		Lèche-frite/plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits		Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes		Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

FONCTIONS								ECO	
ACCESSOIRES									

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.**

**N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil**

**Portez des gants de protection.**

**L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.**

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Steam Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge. Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

### ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.

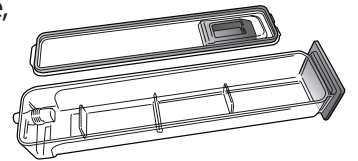
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir à eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant et en poussant vers le bas le côté arrière.



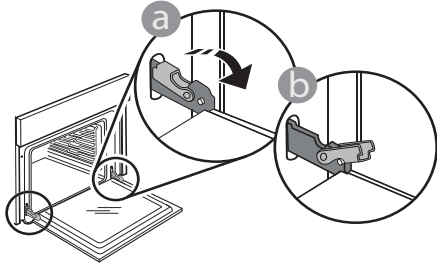
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

### RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

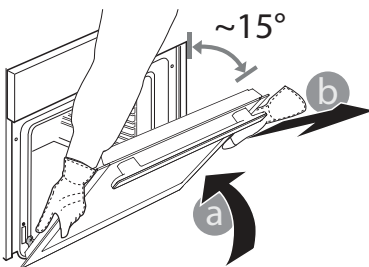
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

**1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



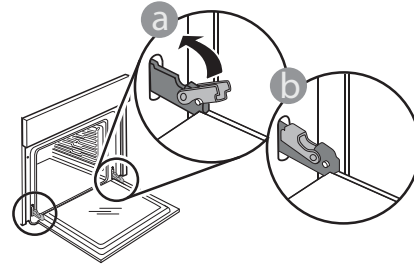
**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



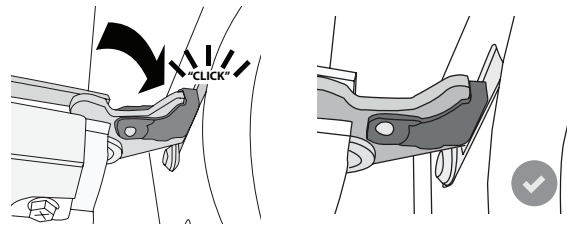
**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

**4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

---

# Faq Wifi

---

## Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

## Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

## Quelle version de WPS est prise en charge ?

L'appareil ne prend pas en charge le WPS.

## Y a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone sous Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

## Puis-je utiliser une connexion mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

## Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

## Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

## Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur « Tools » (Outils), puis sur « Connectivity » (Connectivité), et recherchez « Mac address » (Adresse Mac). L'adresse MAC consiste en une combinaison de 6 paires de chiffres et de lettres séparées par deux points.

## Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre appareil intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

## Y a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

## À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

## Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

## Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

## Que puis-je faire si apparaît sur l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse. Si vous cliquez sur « Tools » (Outils) puis sur « Connectivity » (Connectivité), vous obtiendrez plus d'informations sur la raison de l'erreur de connexion.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur. Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

## Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil : Utilisez votre appareil intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

## Comment puis-je changer de compte tout en gardant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

## J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

# DÉPANNAGE

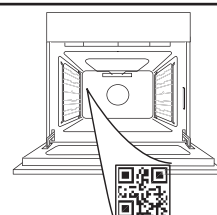
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



\* Disponible sur certains modèles uniquement

## Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

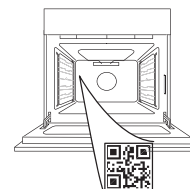


400020006722

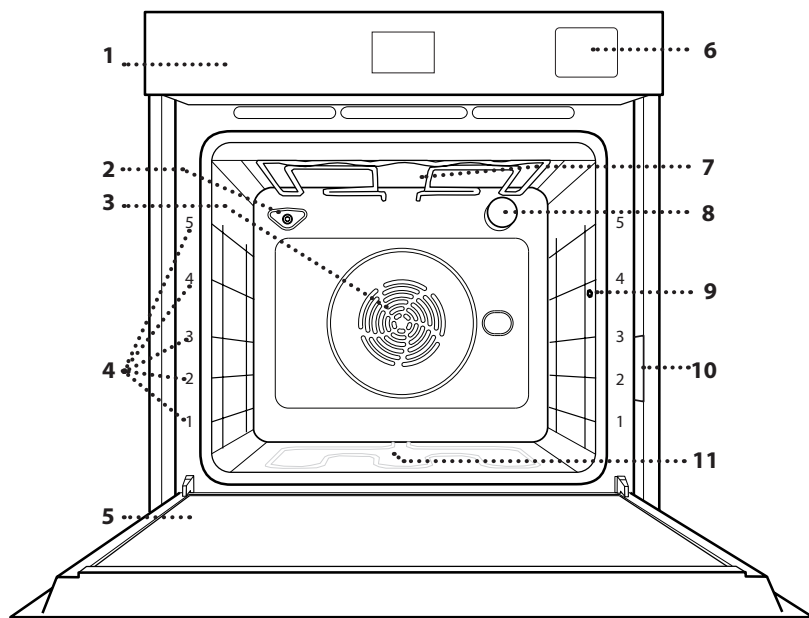
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

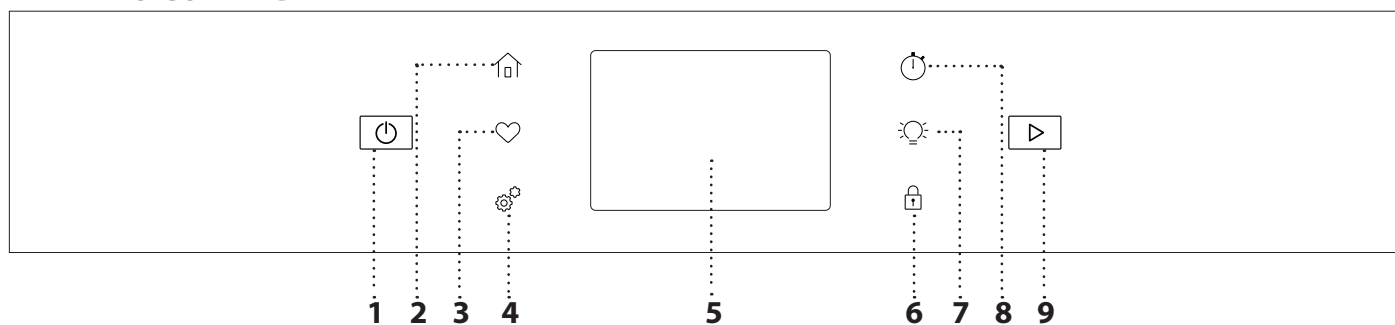
**SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



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

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

1. Pannello comandi
2. Sensore di umidità
3. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Punto di inserimento della termosonda
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

**PANNELLO COMANDI****1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

**2. HOME**

Per accedere rapidamente al menu principale.

**3. PREFERITI**

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

**4. STRUMENTI**

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

**5. DISPLAY****6. BLOCCO TASTI**

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

**7. LUCE**

per accendere e spegnere la luce del forno.

**8. TIMER**

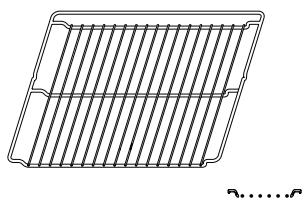
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

**9. AVVIO**

Per avviare la funzione di cottura.

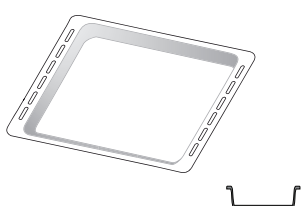
## ACCESSORI

### GRIGLIA



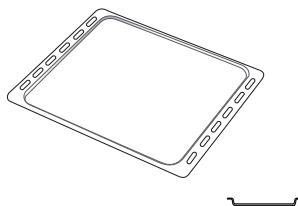
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

### LECCARDA



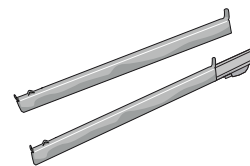
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

### PIASTRA DOLCI \*



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

### GUIDE DI SCORRIMENTO \*



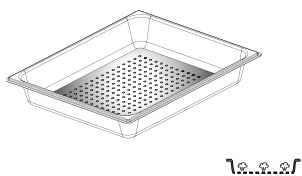
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

### TERMOSONDA



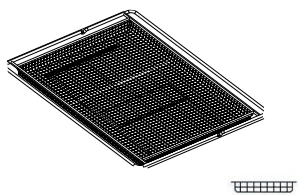
Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

### TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di posizionare la teglia per la cottura a vapore al livello 2 per ottenere prestazioni di cottura ottimali. Posizionare la leccarda sul Livello 1 inferiore per raccogliere i liquidi di cottura. \*\*

### LECCARDA FRITTURA AD ARIA \*



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

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

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

\* Disponibile solo in alcuni modelli

\*\* Utilizzare solo per le funzioni VAPORE e SOTTOVUOTO



## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

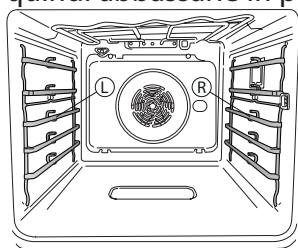
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta.

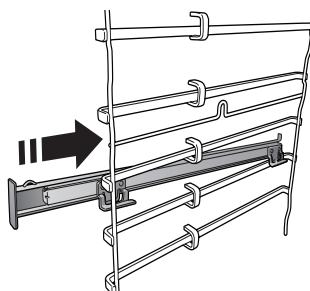
Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



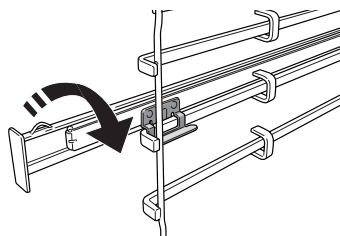
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

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



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale.

Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

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

# FUNZIONI



## MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **VENTILATO**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **TERMOVENTILATO**

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

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **COOK 4**

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **VAPORE**

- » **100% VAPORE**

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore puro, consultare la Tabella di cottura "100% Vapore".

- » **VAPORE AUTO**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Il forno inietta automaticamente la giusta

quantità di vapore in base alla temperatura selezionata, per ottenere risultati di cottura ottimali.

- » **VAPORE + ARIA**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

- **SOTTOVUOTO**

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate utilizzando il vapore. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

- **FUNZIONI SPECIALI**

- » **PIZZA**

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

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

- » **FRITTURA AD ARIA**

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le

---

istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» **SCONGELARE**

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

» **MANTENIMENTO IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» **LIEVITAZIONE**

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

» **PIATTI PRONTI**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» **CICLO ECO**

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

• **ALIMENTI SURGELATI**

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

6<sup>th</sup>  
sense

**MODALITÀ AUTO**

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

# USO DEL DISPLAY TOUCH



**Per selezionare o confermare:**

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

**Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:**


Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

**Per tornare alla schermata precedente:**

Toccare ← .

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

### 1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

È possibile modificare la lingua in seguito, aprendo il menu delle impostazioni.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6th Sense Live consente di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile.

Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "Aggiungi apparecchio" sull'applicazione mobile per procedere alla connessione.
- Sul prodotto, aprire la sezione "Strumenti/Connettività/Connetti alla rete" per iniziare la configurazione.

### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio. Il router o il dispositivo di tethering mobile deve essere diverso dal dispositivo su cui è installata l'applicazione mobile.

Requisiti minimi.

Dispositivo intelligente: Android con schermo 1280 x 720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2,4 Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. È possibile scaricare l'app

6th Sense Live dall'App Store o dal Google Play Store.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

#### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per completare il processo di registrazione sarà necessario quanto segue:

- Il numero di identificazione dell'apparecchio intelligente (SAID - Smart appliance IDentifier) presente nella sezione Strumenti/Connettività/Connetti alla rete,
- Il numero del prodotto a 12 cifre presente sull'etichetta del prodotto,
- La connessione Bluetooth attiva sullo smartphone.

Una volta pronti, aggiungere l'apparecchio tramite l'applicazione mobile e seguire le istruzioni riportate su di essa.

Nota:

Il Bluetooth deve essere presente solo durante il processo di registrazione.

La connessione WiFi può essere impostata solo tramite l'applicazione mobile.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

### 3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

### 4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza

elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

## 5. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA



Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere . Aprire le Preferenze e selezionare "DUREZZA ACQUA". Toccare "IMPOSTA" per confermare. Selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark Italiano gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

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

## 6. RISCALDAMENTO DEL FORNO


Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo. Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica) consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu delle modalità automatiche (vedere tabelle relative).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente

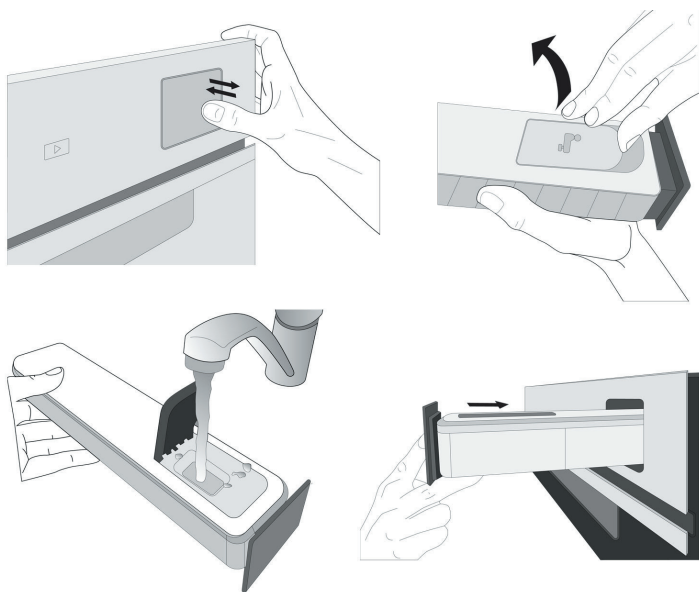
indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

## . COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + vapore" all'interno delle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate a 6th sense, è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'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 richiesto sul display con l'indicazione "RIEMPI CASSETTO", estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

## 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.

- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.


La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

## 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

## 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Start now" (Avvia ora) o "START" (Avvio) per avviare la cottura.

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

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune modalità automatiche prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede di controllare gli alimenti.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

## 8. FINE COTTURA

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

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

## 9. PREFERITI


La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.


### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "DELETE FAVORITE" (Cancella preferiti).

## 10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app 6th Sense Live.

## CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.

## LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

## STEAM CLEAN

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

## ASCIUGATURA RAPIDA

Dopo un ciclo 100% Vapore, il forno suggerirà automaticamente di avviare il ciclo Asciugatura rapida per aiutare a rimuovere l'umidità dalla cavità, che almeno non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Seguire le istruzioni riportate sul display. Pulire la leccarda sotto la porta con un panno morbido o carta assorbente per rimuovere le gocce d'acqua.

## DECALCIFICARE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

\*considerando il valore predefinito (4 - Dura) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio.

La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.

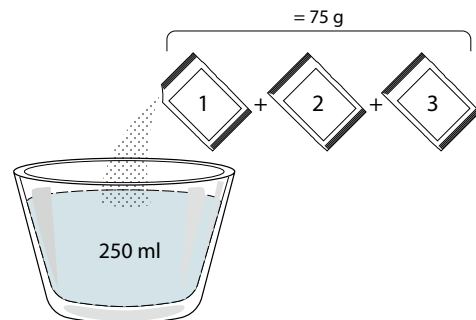
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.


Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

### » FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.




Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere  per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile.

### » 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 <ADD 0.25 L OF



**WATER>** (AGGIUNGI 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.


Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

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.

## SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e MODALITÀ AUTO (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

## USO DELLA TERMOSONDA

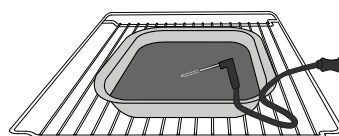
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

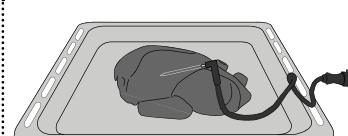
**CARNE:** introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

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

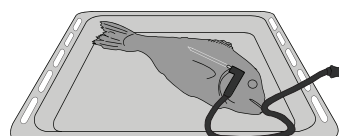
**PANETTERIA E PASTA:** inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. È necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la sonda durante la cottura con le funzioni MODALITÀ AUTO, la cottura verrà interrotta automaticamente quando la ricetta selezionata raggiunge la temperatura ideale al centro, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



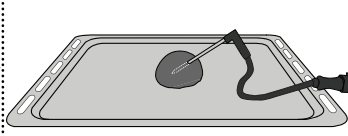
Lasagna



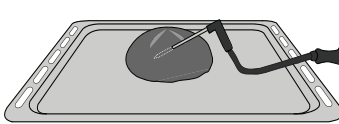
Pollo intero



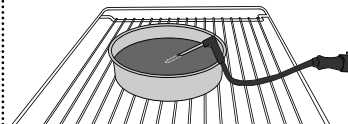
Pesce



Panini



Pane Grande



Torta

## BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

## PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).

## CONNETTIVITÀ

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

## INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

## . NOTE

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

---

# CONSIGLI UTILI

---

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

.....

## COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

.....

## CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

## DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
































































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

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





.....

























































## LIEVITAZIONE

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




CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
SOTTOVUOTO 	Filetto di manzo		2-4 cm	-	-	-	2  1 
	Bistecca di manzo		2-4 cm	-	-	-	2  1 
	Filetto di maiale		2-4 cm	-	-	-	2  1 
	Filetto di salmone		1,5 - 3 cm	-	-	-	2  1 
	Carote		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2  1 
	Asparagi		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2  1 
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Mela		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RISO E CEREALI 	Riso	Riso bianco	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Riso nero	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Semi e cereali	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Miglio	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Farro	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Orzo	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
CARNE	Manzo	Roast Beef 	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3  
		Arrostato di vitello 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3  
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Cottura lenta	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3  
	Maiale	Arrostato di maiale 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Stinco 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Agnello 	Agnello arrosto	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2  
Carrè di agnello		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2  	
Coscia		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2  	

































































\* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda







CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI		
CARNE	Pollo	Pollo arrosto 	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
			Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
			Pollo in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Pollo		Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
				Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
				Pollo in pezzi	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
				Bastoncini di pollo	-	-	-	-	4  2 
				Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
				Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
				Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	4  2 
				Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	4  2 
	Anatra arrosto 			Anatra arrosto 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
				Anatra ripien. arrosto 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Anatra in pezzi 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 		
		Petto/filetti anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 		
	Tacchino arrosto 	Tacchino/oca arrosto 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 		
		Tacchino ripien. arrosto 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 		
		Tacchino in pezzi 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 		
		Petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 		
	Carne	Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 		
Costolette di maiale		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 			
Polpette di hamburger		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 			
Salsicce & wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 			
Cotolette impanate		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 			
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti arrosto e bistecche	Trancio di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 		
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 		
		Trancio di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3  2 		
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 		
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 		













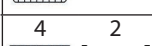
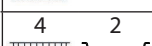

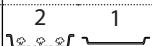



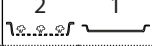
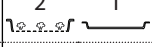
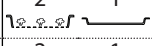
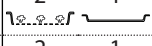
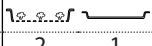
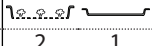
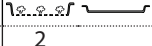
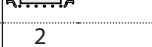




\* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda







CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI		
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti arrosto e bistecche	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2  	
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2  	
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2  	
	Filetti al vapore e bistecche 	Filetto di merluzzo	una teglia	-	-	-	2 1  	
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  	
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  	
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1  	
		Filetto di spigola	una teglia	-	-	-	2 1  	
		Filetto di orata	una teglia	-	-	-	2 1  	
		Trancio di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  	
		Trancio di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1  	
		Frutti mare grigliati	Capesante	una teglia	-	-	-	4 
	Cozze		una teglia	-	-	-	4 	
	Gamberetti		una teglia	-	-	-	4 3  	
	Gamberoni		una teglia	-	-	-	4 3  	
	Frutti di mare vapore 	Capesante	0,5 - 1 kg	-	-	-	2 1  	
		Cozze	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 1  	
		Gamberetti	0,1 - 1 kg	-	-	-	2 1  	
		Gamberoni	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	2 1  	
		Calamaro	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	2 1  	
		Polpo	0,5 - 2 kg [l'uno]	-	-	-	2 1  	
	Pesce	Pesce intero	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	2 1   	
		Pesce intero arrosto	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3   	
		Pesce crosta di sale	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3   	
		Pesce	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
			Filetto di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
			Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2  
			Frutti di mare	-	-	-	-	4 2  
	UOVA AL VAPORE 	Pollo	50 - 80 g [l'uno]	-	-	-	2 1  	
		Quaglia	una teglia	-	-	-	2 1  	













































\* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda






CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
VERDURE	Verdure arrostitite	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-	
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	-	
	Verdure	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	
		Patate a spicchi	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	
		Zucchine impanate	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	
		Patate fritte	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	
	Verdure al vapore	Patate intere	50 - 500 g [l'una]	-	-	-	
		Patate in pezzi	una teglia	-	-	-	
		Patate in pezzi [surgelate]	una teglia	-	-	-	
		Piselli	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	
		Piselli [surgelati]	0,2 - 3 kg	-	-	-	
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	
		Broccoli [surgelati]	0,2 - 2 kg	-	-	-	
		Cavolfiori	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	
		Carote	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	
		Zucchini	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	
	Altre verdure	0,2 - 2 kg	-	-	-		
	PASTICCERIA SALATA	Torta salata	0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	
		Strudel di verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
		Pane	Panini 	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-
Pane media dimensione			200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	

\* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PASTICCERIA SALATA	Pane	Pane per tramezzini 	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	 2 
		Pane Grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]*	-	-	-	3 
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	2 
	Pizza e focaccia	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	2 
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	2 
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	2 
			2 strati*	-	-	-	4  1 
			3 strati*	-	-	-	5  3  1 
			4 strati*	-	-	-	5  4  2  1 
		Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	2 
Focaccia alta	una teglia *	-	-	-	2 		
PASTICCERIA DOLCE	Dolci lievitati	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  
		Torta al cioccolato	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3 	
	Muffin e Cup Cake	40 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	3 	
	Croissant	una teglia *	-	-	-	3 	
	Croissant [surgelati]	una teglia *	-	-	-	3 	
	Bignè	una teglia *	-	-	-	3 	
	Meringhe	10 - 30 g [l'una]	-	-	-	3 	
	Crostata	0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 	
	Flan al caramello 	0,2 - 1 kg	-	-	-	2  1 	
	FRUTTA A VAPORE	Frutta in pezzi 	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  1 
Frutta intera 		0,1 - 0,4 kg [l'una]	-	-	-	2  1 	

\* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda



## TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	SÌ	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	SÌ	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	SÌ	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	SÌ	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Patate arrosto	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	SÌ	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	SÌ	160 - 180	60-80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	SÌ	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	SÌ	200	55 - 65	
Coscia d'agnello	MEDIO	SÌ	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	SÌ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	SÌ	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	SÌ	180 - 200	25 - 40	
Filetto di pesce	ALTO	SÌ	180 - 200	15 - 30	

\*Tenere presente che, in caso di selezione della funzione Vapore Auto, questa correlazione deve essere saltata. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda






## TABELLA DI COTTURA 100% VAPORE

RICETTA		TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
	Filetti di pollo	100	15 - 50	2 10000	1 ┌───┐
	Uova	100	10 - 30	2 10000	1 ┌───┐
PESCE	Pesce intero	90	40 - 50	2 10000	1 ┌───┐
	Filetti di pesce	90	20 - 30	2 10000	1 ┌───┐
VERDURE E FRUTTA	Verdure fresche (intere)	100	30 - 80	2 10000	1 ┌───┐
	Verdure fresche (pezzi)	100	15 - 40	2 10000	1 ┌───┐
	Verdure surgelate	100	20 - 40	2 10000	1 ┌───┐
	Frutta (intera)	100	15 - 45	2 10000	1 ┌───┐
	Frutta (pezzi)	100	10 - 30	2 10000	1 ┌───┐

Selezionare la funzione 100% Vapore dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Riempire il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni sul display. Posizionare gli alimenti sulla teglia per la cottura al vapore al livello 2, e una leccarda al livello 1 per evitare che gli alimenti gocciolino.

ACCESSORI

  
Leccarda / Teglia

  
Teglia per cottura a vapore

# TABELLA DI COTTURA SOTTOVUOTO

RICETTA		FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
MANZO E VITELLO - AGNELLO	Tagli teneri: Filetto, bistecca, costolette	Sous Vide - Manzo	1,5 cm	62	50 - 70	2	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2	1
	Tagli duri e alimentazione a base di erba: Bistecca di manzo, costine		1,5 cm	62	50 - 70	2	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2	1
MAIALE	Lonza	Sous Vide - Maiale	1,5 cm	68	30 - 50	2	1
			3/4 cm		50 - 70	2	1
	Braciola		-	68	120 - 140	2	1
	Costine		-	68	120 - 140	2	1
SALMONE E TONNO - TROTA	Filetto	Sous Vide - Pesce	1,5	62	65 - 75	2	1
			3	62	80 - 90	2	1
	Bistecca		1,5	62	70 - 80	2	1
			3	62	85 - 95	2	1
VERDURE E FRUTTA	Asparagi	Sous Vide - Verdure	-	85	30 - 40	2	1
	Carote		2,5 cm	85 - 95	30 - 50	2	1
	Broccoli		-	85	30 - 40	2	1
	Cavolfiore		-	85	30 - 40	2	1
	Radicchio		-	85	30 - 40	2	1
	Fette di patate		2,5 cm	85 - 95	40 - 60	2	1
	Zucchini		2,5 cm	85	30 - 40	2	1
	Spicchi di mela		2,5 cm	85	30 - 40	2	1
	Spicchi di pera		2,5 cm	85	30 - 40	2	1
	Fette di ananas		2,5 cm	85	25 - 35	2	1

Selezionare il ciclo che si desidera eseguire e seguire le impostazioni suggerite. I tempi di cottura si riferiscono agli alimenti refrigerati. Se non serviti immediatamente, conservare gli alimenti in acqua fredda e farli raffreddare completamente, quindi riporli in frigorifero. Regolare i tempi di cottura per quantità maggiori. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e da una buona igiene. Per ottenere i migliori risultati, è preferibile utilizzare alimenti freschi e di alta qualità. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Posizionare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla teglia per la cottura a vapore al livello 2. Non sovrapporre i sacchetti per garantire che il calore sia distribuito in modo uniforme. Disporre una leccarda al livello 1.

ACCESSORI



Leccarda / Teglia



Teglia per cottura a vapore



## TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

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

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

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

# TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termovenilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Leccarda con 500 ml di acqua

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

\* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termovenilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Leccarda con 500 ml di acqua

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.**

**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Steam Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detersivi 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.

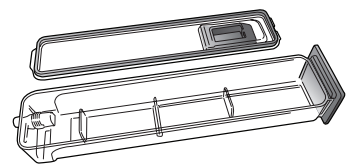
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



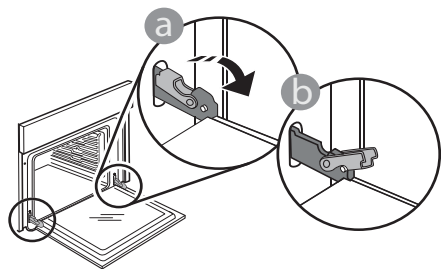
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

### BOILER

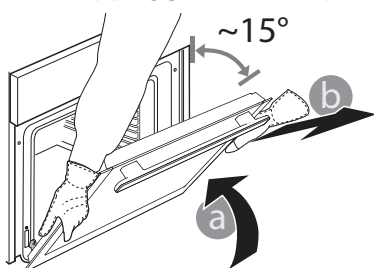
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

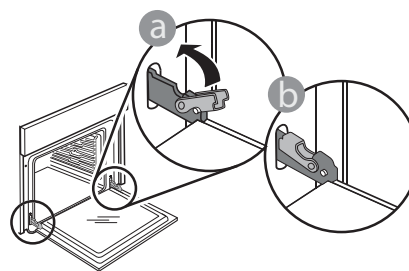


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta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

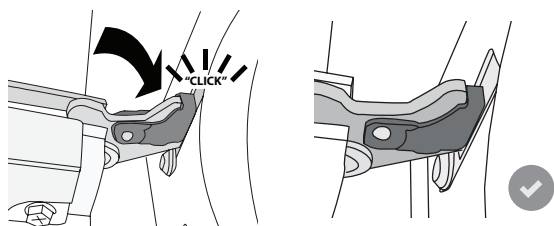


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

---

# Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

---

## Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

## Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2,4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

## Quale versione di WPS è supportata?

L'apparecchio non supporta la funzione WPS.

## Ci sono differenze tra l'utilizzo di uno smartphone con Android o iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

## È possibile utilizzare il tethering con un cellulare invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

## Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

## Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

## Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere "Strumenti", quindi premere "Connettività", quindi cercare "Indirizzo Mac". L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di 6 coppie di numeri e lettere separate da due punti.

## Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Utilizzare il dispositivo smart e l'App 6th Sense Live per verificare se l'apparecchio è online o meno.

## Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

## Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e l'apparecchio?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

## Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

## Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

## Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se l'apparecchio non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea. Premendo su "Strumenti" e quindi su "Connettività", è possibile ottenere maggiori informazioni sul motivo dell'errore di connessione.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

## Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere l'apparecchio, attendere 20 secondi e riaccenderlo; Utilizzare il dispositivo smart e l'App 6th Sense Live per verificare se l'apparecchio è online o meno.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

## Come posso cambiare il mio account ma mantenere i miei apparecchi collegati?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

## Cosa occorre fare se si cambia il router?

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

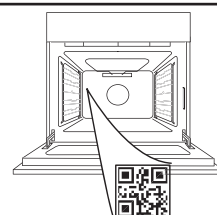


# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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



Whirlpool

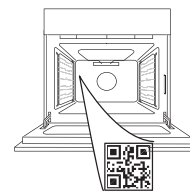


400020006722

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

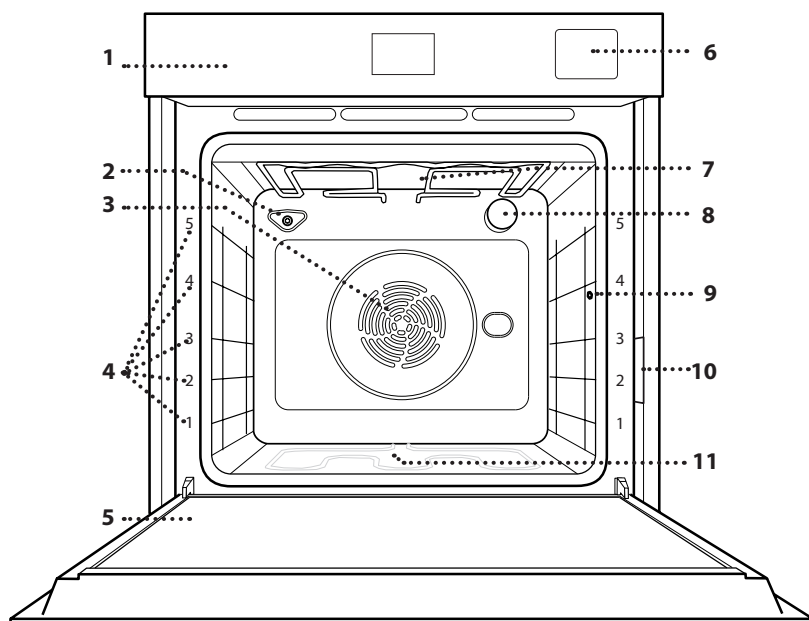
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



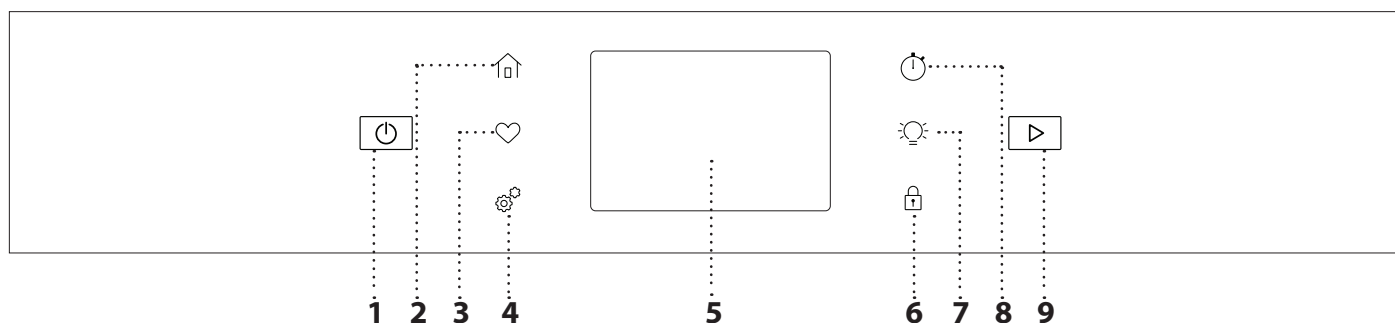
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

**2. INICIO**

Para acceder rápidamente al menú principal.

**3. FAVORITOS**

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

**4. HERRAMIENTAS**

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

**5. PANTALLA****6. BLOQUEO DE CONTROL**

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

**7. LUZ**

Para encender o apagar la lámpara del horno.

**8. TEMPORIZADOR DE COCINA**

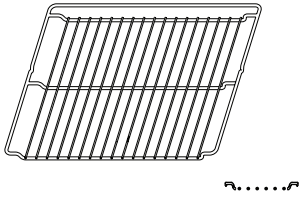
Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

**9. INICIO**

Para iniciar la función de cocción.

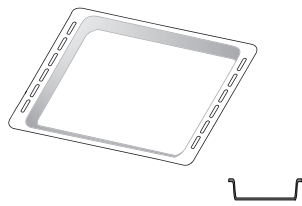
# ACCESORIOS

## REJILLA



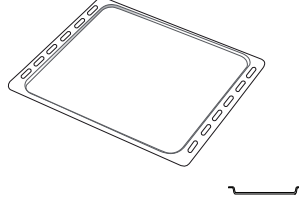
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



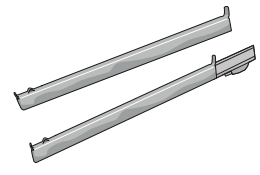
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



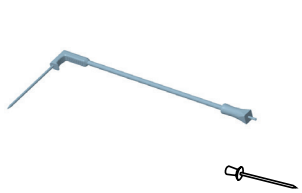
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES \*



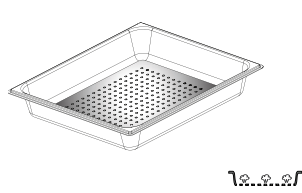
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## SONDA DE ALIMENTOS



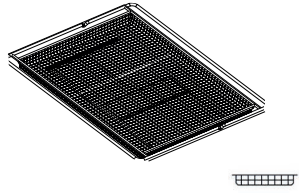
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

## BANDEJA VAPOR



Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Recomendamos colocar la bandeja de vapor en el nivel 2 para obtener un rendimiento de cocción óptimo. Coloque la grasera en el nivel 1, por debajo para recoger los jugos de cocción. \*\*

## BANDEJA FREIDORA DE AIRE\*



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

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

\* Disponible solo en determinados modelos

\*\* Utilizar solo para las funciones STEAM (VAPOR) y SOUS VIDE (AL VACÍO)

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

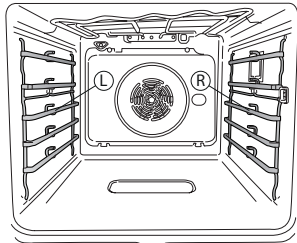
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

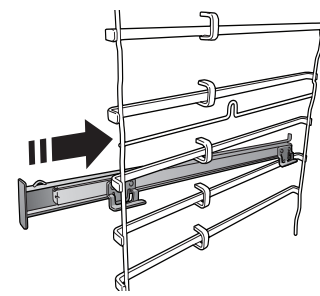
- Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora se pueden retirar las guías de los estantes.

- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



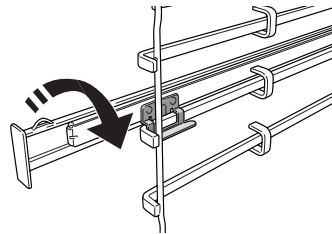
Las guías para estantes izquierda ("L") y derecha ("R") se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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

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



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

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

# FUNCIONES



## MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNO CONVECCIÓN**  
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**  
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **GRATINAR**  
Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **GRATINAR TURBO**  
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **PRECALENTAR RÁPIDO**  
Para precalentar el horno rápidamente.
- **COOK 4**  
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **VAPOR**
  - » **PURE STEAM**  
Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno. Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con vapor puro, consulte la Tabla de cocción "Pure steam" (Vapor puro).
  - » **VAPOR AUTOMÁTICO**  
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. El horno inyecta automáticamente la cantidad adecuada de vapor en función de la temperatura seleccionada para lograr unos resultados de cocción óptimos.
  - » **VAPOR+AIRE**  
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres. Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).
- **AL VACÍO**  
Al vacío es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión mediante vapor. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados de chef. Consulte la tabla de cocción Al Vacío para utilizar correctamente la función.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **PIZZA**  
Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme. Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)
  - » **FREIDORA DE AIRE**  
Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

---

» **DESCONGELAR**

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

» **MANT. CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» **FERMENTAR MASA**

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

» **CONVENIENCIA**

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

» **MAXI-COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» **CICLO ECO**

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

• **ALIMENTOS CONGELADOS**

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



**MODOS AUTOMÁTICOS**

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

# CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



## Para seleccionar o confirmar:

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



## Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

## Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

## Para volver a la pantalla anterior:

Toque ← .

## PRIMER USO

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

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

### 1. SELECCIONAR LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

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

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

Puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de «Ajustes».

### 2. AJUSTAR WIFI

La función 6th Sense Live permite manejar el horno a distancia desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Pulse "Añadir dispositivo" en la aplicación móvil para proceder a la configuración de la conexión.
- En el producto, abra la sección "Herramientas/Conectividad/Conectarse a la red" para iniciar la configuración.

### CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato. El router o el dispositivo de anclaje móvil debe ser diferente del dispositivo en el que está instalada la aplicación móvil.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Descargue la app 6th Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La aplicación 6th Sense Live le guiará por todos los pasos que se indican a continuación. Puedes descargar la aplicación 6th Sense Live en App Store o Google Play Store.

#### 2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

#### 3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Para completar el proceso de registro necesitará:

- El número de identificador de dispositivo inteligente (SAID) presente en la sección Herramientas/Conectividad/Conectarse a la red,
- El número de producto de 12 dígitos que figura en la etiqueta del producto,
- Conexión Bluetooth activa en tu smartphone.

Una vez listo, añada el electrodoméstico a través de la App móvil y siga las instrucciones que se informan en ella.

Nota:

El Bluetooth sólo deberá utilizarse durante el proceso de registro.

La conexión WiFi solo puede configurarse a través de la aplicación móvil.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

#### 3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

#### 4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

## 5. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA



Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando , pulse . Abra las Preferencias y seleccione «DUREZA DEL AGUA». Toque «AJUSTAR» para confirmar. Seleccione el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA				
Nivel		°dH Aleman franceses	°fH Grados franceses	°Clark Español franceses
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

## 6. CALENTAR EL HORNO

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


Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

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



# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.

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

## 2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

### TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

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

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

### DURACIÓN

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

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

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

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

## 3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

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

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones de MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (ver las tablas relacionadas).

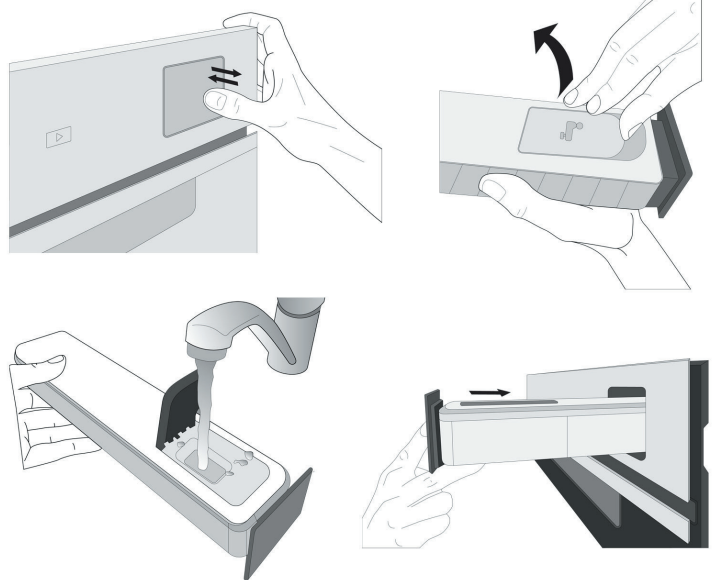
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

## . COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar «Vapor» o «Aire Forzado + Vapor» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

## 4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

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


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

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

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

## 5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

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

## 6. PRECALENTAMIENTO

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

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

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

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

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

## 7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

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

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

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

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

## 8. FINAL DE COCCIÓN

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

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

## 9. FAVORITOS


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

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

### CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

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

### UNA VEZ GUARDADA

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


### CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

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

## 10. HERRAMIENTAS

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

## HABILITACIÓN REMOTA

Para activar el uso de la app 6th Sense Live.

## TEMPORIZADOR DE COCINA

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

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.
- Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.
- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.

## LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

## LIMPIEZA CON VAPOR

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

## SECADO RÁPIDO

Después de un ciclo de vapor puro, el horno sugerirá automáticamente iniciar el ciclo de secado rápido para ayudar a eliminar la humedad de la cavidad, lo que al menos no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Siga las instrucciones de la pantalla. Limpie la bandeja de goteo situada debajo de la puerta con un paño suave de papel absorbente para eliminar las gotas de agua.

## DESCALCIFICAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESINCRUSTACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN REQUERIDA> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

\*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

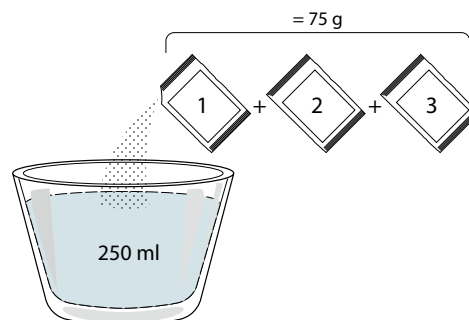
El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor. Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.


Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

### » FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añade la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa o [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.




Una vez añadida la solución de desincrustación al cajón, pulse  para iniciar el proceso de desincrustación principal. Durante las distintas fases de la

desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

#### » FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse  para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.


Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

### Sonda para alimentos

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

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

### CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

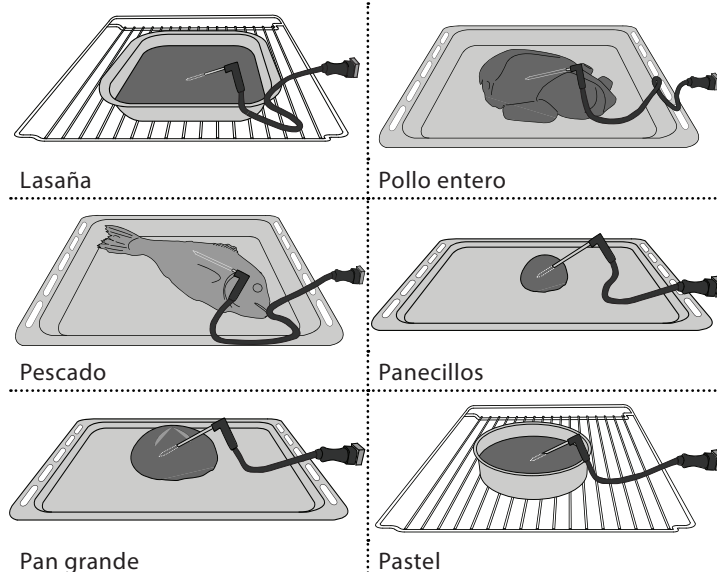
Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

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

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

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

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



### BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error. Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

### PREFERENCIAS

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

### CONECTIVIDAD

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.

### INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

### . NOTAS

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

---

# CONSEJOS ÚTILES

---

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

---

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

---

## CARNE

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

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

## POSTRES

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

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

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

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


































































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

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







---

## FERMENTAR MASA

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

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
AL VACÍO 	Lomo Tierno	2-4 cm	-	-	-	2  1 	
	Chuletón de res	2-4 cm	-	-	-	2  1 	
	Lomo de cerdo	2-4 cm	-	-	-	2  1 	
	Filete de salmón	1,5-3 cm	-	-	-	2  1 	
	Zanahorias	0,2-0,4 kg	-	-	-	2  1 	
	Espárragos	0,2-0,4 kg	-	-	-	2  1 	
	Piña	0,2-0,5 kg	-	-	-	2  1 	
	Manzana	0,2-0,5 kg	-	-	-	2  1 	
PASTA A LA CAZUELA Y AL HORNO	Frescos	Lasaña	0,5-3 kg *	-	MED	-	2  
		Canelones	0,5-3 kg *	-	MED	-	2  
	Congelados	Lasaña	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Canelones	0,5-3 kg	-	-	-	2 
ARROZ Y CEREALES 	Arroz	Arroz blanco	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Semillas y cereales	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Mijo	0,1-0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Espelta	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Cebada	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
CARNE	Carne de res 	Asado de carne de res 	0,6-2 kg *	MED	MED	-	3  
		Asado de ternera 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3  
		Filete	2-4 cm	MED	-	2/3	5 
		Hamburguesas	1,5-3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Cocción lenta	0,6-2 kg *	MED	-	-	3  
	Cerdo 	Cerdo asado 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Pernil 	0,5-2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Costillas de cerdo	0,5-2,0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Bacon	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Cordero 	Cordero asado	0,6-2,5 kg *	MED	MED	-	2  
Costillar de cordero		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2  	
Pierna		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2  	

































































\* cantidad recomendada

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







CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS		
CARNE	Aves	Pollo asado	Pollo asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	2	
			Pollo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2	
			Trozos de pollo	0,6-3 kg *	-	MED	-	2	
		Pollo frito con aire	Pollo entero	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	4  2
				Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2
				Trozos de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4  2
			Muslos de pollo	Muslos de pollo	-	-	-	-	4  2
				Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2
				Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4  2
		Nuggets de pollo [congelados]	Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	4  2	
			Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	4  2	
			Pato asado	Asado de pato	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Asado de pato relleno		0,6-3 kg *	-	MED	-	2	
	Piezas de pato	0,6-3 kg *		-	MED	-	2		
	Filete / pechuga de pato	1-5 cm		-	-	2/3	5		
	Pavo asado	Pavo y ganso asados	0,6-3 kg *	-	MED	-	2		
		Pavo relleno asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	2		
		Preasas de pavo y ganso	0,6-3 kg *	-	MED	-	2		
		Pechuga/lomo de pavo	1-5 cm	-	-	2/3	5		
	Carne frita con aire	Brochetas de carne	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	4  2		
		Chuletas de cerdo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2		
		Hamburguesas	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2		
		Salchichas y wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2		
		Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2		
	PESCADO Y MARISCO	Filetes y bistecs asados	Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2	
			Bistec de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2	
Bistec de pez espada			0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2		
Filete de bacalao			0,1-0,3 kg	-	-	-	3  2		
Filete de lubina			0,05-0,15 kg	-	-	-	3  2		

\* cantidad recomendada

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

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PESCADO Y MARISCO	Filetes y bistecs asados	Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-  
		Otros filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-  
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-  
	Filetes y bistecs al vapor 	Filete de bacalao	una bandeja	-	-	-  
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-  
		Otros filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-  
		Bistec de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	-  
		Filete de lubina	una bandeja	-	-	-  
		Filete de dorada	una bandeja	-	-	-  
		Bistec de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	-  
	Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	-  	
	Marisco al grill	Vieiras	una bandeja	-	-	- 
		Mejillones	una bandeja	-	-	- 
		Camarones	una bandeja	-	-	-  
		Langostinos	una bandeja	-	-	-  
	Marisco al vapor 	Vieiras	0,5-1 kg	-	-	-  
		Mejillones	0,5-3 kg	-	-	-  
		Camarones	0,1-1 kg	-	-	-  
		Langostinos	0,5-1,5 kg	-	-	-  
		Calamar	0,1 - 0,5 kg [cada uno]	-	-	-  
		Pulpo	0,5 - 2 kg [cada uno]	-	-	-  
	Pescado entero	0,2-1,5 kg *	-	-	-   	
	Pescado entero asado	0,2-1,5 kg *	-	-	-   	
	Pescado a la sal	0,2-1,5 kg *	-	-	-   	
	Pescado frito con aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-  
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-  
		Pescado entero	0,4-0,8 kg	-	-	-  
Mariscos		-	-	-	-  	
HUEVOS AL VAPOR 	Aves	50 - 80g [cada uno]	-	-	-  	
	Quail (Codorniz)	una bandeja	-	-	-  	

\* cantidad recomendada















































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



CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	3
		Patatas [congeladas]	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	4
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg [cada uno]	-	-	-	3
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja	-	-	-	3
		Tomates gratinados	una bandeja	-	-	-	3
		Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	-	3
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	-	3
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	-	3
		Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	-	3
	Verduras fritas aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	4  2
		Patatas a rodaja	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	4  2
		Chips de calabacín empanados	0,2-0.5 kg	-	-	-	4  2
		Papas fritas	0,3-0.8 kg	-	-	-	4  2
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	4  2
	Hortalizas al vapor	Patatas enteras	50 - 500 g [cada una]	-	-	-	2  1
		Papas en trozos	una bandeja	-	-	-	2  1
		Trozos de patata [congelados]	una bandeja	-	-	-	2  1
		Guisantes	0,2-2.5 kg	-	-	-	2  1
		Guisantes [congelados]	0,2-3 kg	-	-	-	2  1
		Brócoli	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Brócoli [congelado]	0,2-2 kg	-	-	-	2  1
		Coliflor	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Zanahorias	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Calabacín	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
	Otras verduras	0,2-2 kg	-	-	-	2  1	
	BOLLERÍA SALADA	Tarta salada	0,8-1,2 kg	-	MED	-	2
		Strudel de verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	2
		Pan	Panecillos	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-
Pan mediano	200 - 500g [cada uno]*		-	-	-	2	

\* cantidad recomendada

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

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
BOLLERÍA SALADA	Pan	Pan de sándwich 	400 - 600 g [cada uno]	-	-	-	2  
		Pan grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2  
		Baguettes 	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	3  
		Pan especial	una bandeja *	-	-	-	2 
	Pizza y focaccia	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	2 
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2 
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	2 
			2 capas*	-	-	-	4  1 
			3 capas*	-	-	-	5  3  1 
			4 capas*	-	-	-	5  4  2  1 
Focaccia fina	una bandeja *	-	-	-	2 		
Focaccia gruesa	una bandeja *	-	-	-	2 		
BOLLERÍA DULCE	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2  
		Pastel de chocolate	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2  
	Galletas	0,2-0,6 kg *	-	-	-	3 	
	Magdalenas y tartas	40 - 80g [cada una]*	-	-	-	3 	
	Medialunas	una bandeja *	-	-	-	3 	
	Croissants [congelados]	una bandeja *	-	-	-	3 	
	Pasta choux	una bandeja *	-	-	-	3 	
	Merengues	10 - 30g [cada uno]	-	-	-	3 	
	Tarta	0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3 	
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	-	-	3 	
	Tarta de fruta	0,5-2 kg	-	-	-	2 	
Flan de caramelo 	0,2-1 kg	-	-	-	2  1 		
FRUTAS AL VAPOR	Piezas de fruta 	0,5-3 kg	-	-	-	2  1 	
	Frutas enteras 	0,1 - 0,4 kg [cada uno]	-	-	-	2  1 	

\* cantidad recomendada

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



# TABLA DE COCCIÓN VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Galletas de pastaflora / Galletas	BAJO	SÍ	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	BAJO	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Biscochos esponjosos	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	SÍ	200-220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	SÍ	170 -180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	SÍ	200-220	30 - 50	
Baguette	BAJO	SÍ	200-220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	SÍ	200-220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	SÍ	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	MEDIO	SÍ	200-220	40 - 50	
Rosbif poco hecho (2 kg)	MEDIO	SÍ	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	SÍ	200-220	50 - 70	
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	SÍ	200-220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	SÍ	180 - 200	15-30	

\*Tenga en cuenta que en caso de seleccionar la función Steam Auto, esta correlación debe omitirse. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.

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



# TABLA DE COCCIÓN VAPOR PURO

RECETA		TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
	Filetes de pollo	100	15 - 50	2	1
	Huevos	100	10 - 30	2	1
PESCADO	Pescado entero	90	40 - 50	2	1
	Filetes pescado	90	20 - 30	2	1
VERDURAS Y FRUTAS	Verduras frescas (enteras)	100	30 - 80	2	1
	Verduras frescas (piezas)	100	15 - 40	2	1
	Verduras congeladas	100	20 - 40	2	1
	Fruit (Frutas) (Entera)	100	15 - 45	2	1
	Fruta (Piezas)	100	10 - 30	2	1

Seleccione la función Pure Steam (Vapor puro) del menú de funciones manual. Establezca el tiempo y la temperatura de cocción. Rellene el depósito de agua siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla. Coloque los alimentos en la bandeja de vapor en el nivel 2, y una bandeja recoge gotas en el nivel 1 para evitar que los alimentos goteen.

ACCESORIOS



Grasera / bandeja pastelera



Bandeja de cocción al vapor

# TABLA DE COCCIÓN AL VACÍO

RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
CARNE Y BUEY - CORDERO	Carnes al vacío	1,5 cm	62	50 - 70	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		1,5 cm	62	50 - 70	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
CERDO	Cerdo al vacío	1,5 cm	68	30 - 50	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		3/4 cm		50 - 70	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
SALMÓN Y ATÚN - TRUCHA	Pescado al vacío	1,5	62	65 - 75	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		3	62	80 - 90	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		1,5	62	70 - 80	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		3	62	85 - 95	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
VERDURAS Y FRUTAS	Verduras al vacío	-	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85 - 95	30 - 50	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		-	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85 - 95	40 - 60	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85	30 - 40	2 1.2.2.2	1 ┌───┐
		2,5 cm	85	25 - 35	2 1.2.2.2	1 ┌───┐


































Seleccione el ciclo que desea realizar y siga los ajustes sugeridos. Los tiempos de cocción se refieren a alimentos refrigerados. Si no se va a servir inmediatamente, guárdelo en agua fría, déjelo enfriar completamente y, a continuación, méntalo en el frigorífico. Ajuste los tiempos de cocción para cantidades mayores. Los resultados dependen de la calidad de los ingredientes y de unas buenas prácticas de higiene. Utilice alimentos frescos y de alta calidad para obtener mejores resultados. No utilice esta función para recalentar la comida. Coloque los alimentos envasados al vacío en la bandeja de vapor en el nivel 2. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente. Coloque una bandeja de goteo en el nivel 1.

ACCESORIOS





Grasera / bandeja pastelera

Bandeja de cocción al vapor

# TABLA DE COCCIÓN FREÍR CON AIRE

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

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

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

# TABLA DE COCCIÓN

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

FUNCIÓNES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	

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

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

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

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

FUNCIÓNES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla		Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla		Grasera / bandeja pastelera		Bandeja con 500 ml de agua	



## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

**No utilice productos de lavado con vapor.**

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

**Utilice guantes protectores.**

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

### SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Steam Clean» para una limpieza óptima de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

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

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

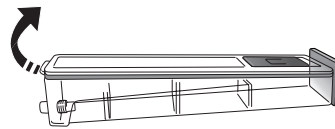
### MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

**Precaución:** El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.

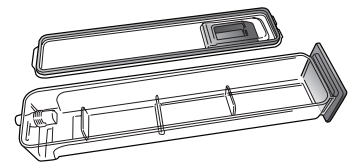
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.



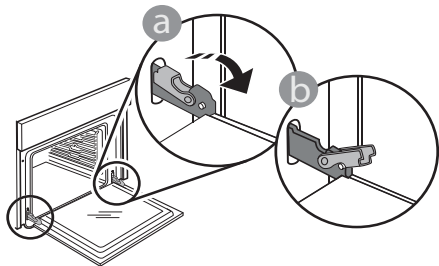
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

### BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

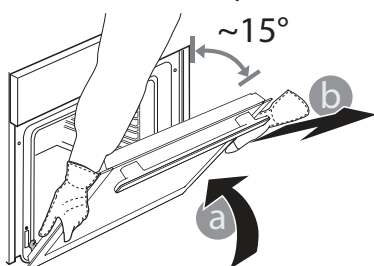
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



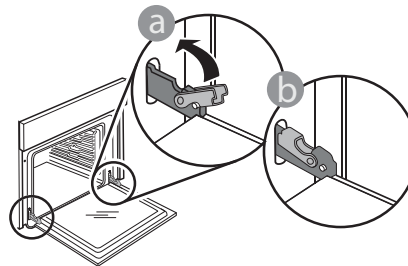
**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

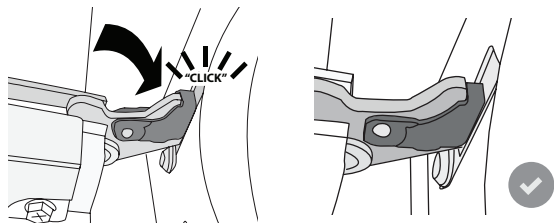


**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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

---

# PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

---

## ¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

## ¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

## ¿Qué versión de WPS es compatible?

El dispositivo no es compatible con WPS.

## ¿Hay diferencias entre utilizar un smartphone con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

## ¿Puedo utilizar la conexión a la red móvil en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

## ¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

## ¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

## ¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Presione "Herramientas", luego presione "Conectividad", luego busque "Dirección Mac". La dirección MAC consta de una combinación de 6 pares de números y letras separados por dos puntos.

## ¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la aplicación 6th Sense Live para comprobar si el aparato está online o no.

## ¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

## ¿A qué distancia debería estar el aparato del router?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

## ¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

## ¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

## ¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el aparato no puede establecer una conexión estable con el router de mi casa?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del operador. Si presiona en "Herramientas" luego presiona "Conectividad", puede obtener más información sobre el motivo del error de conexión.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA, WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

## ¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Cuando haya configurado la red, apague el aparato, espere 20 segundos y vuelva a encender el aparato: Utilice su dispositivo inteligente y la aplicación 6th Sense Live para comprobar si el aparato está online o no. Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

## ¿Cómo puedo cambiar de cuenta pero mantener los aparatos conectados?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

## He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

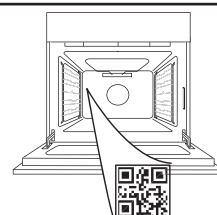
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

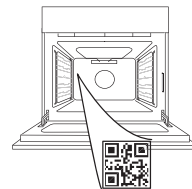
- Utilizando el QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio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



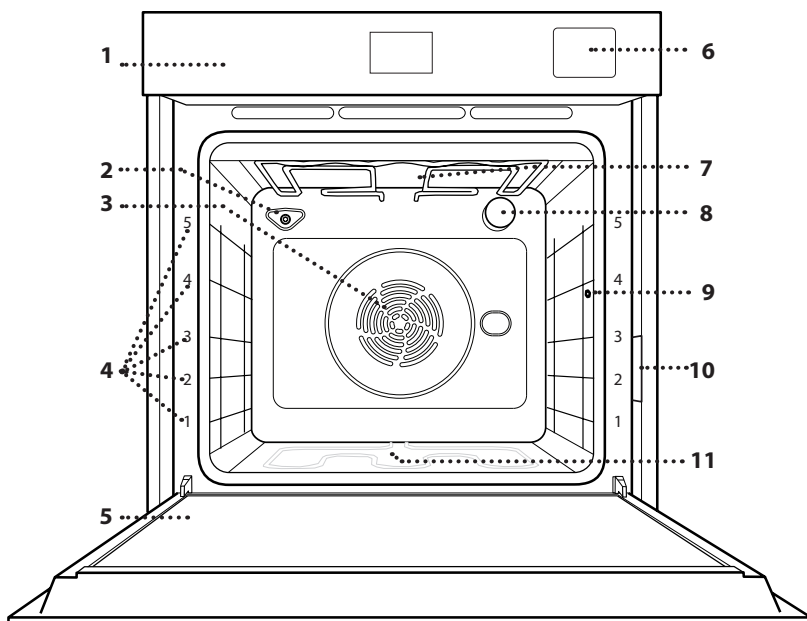
Whirlpool



400020006722

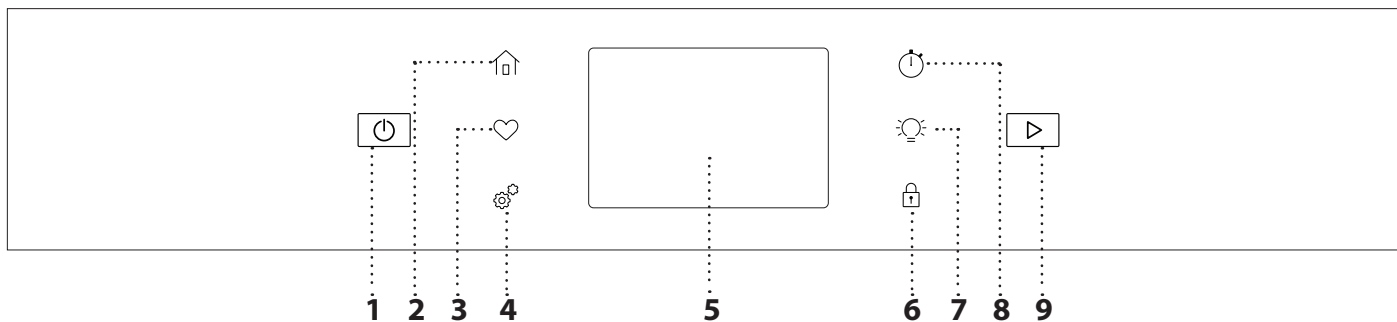
**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK****ZNAČKY Whirlpool**Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)**ABYSTE ZÍSKALI VÍCE  
INFORMACÍ, NASKENUJTE  
PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM  
SPOTŘEBIČI****Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.**

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEĽ



### 1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

### 2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

### 3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

### 4. NÁSTROJE

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

### 5. DISPLEJ

### 6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

### 7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

### 8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

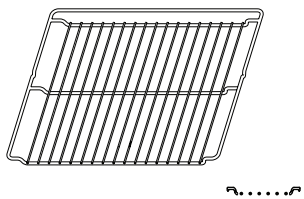
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

### 9. START

Ke spuštění funkce vaření.

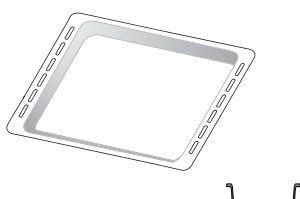
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



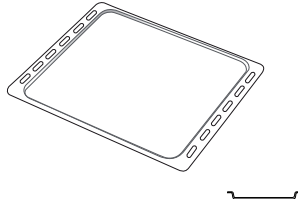
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## ODKAPÁVACÍ PLECH



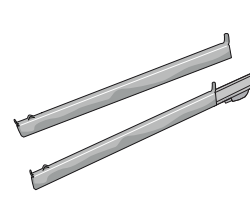
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



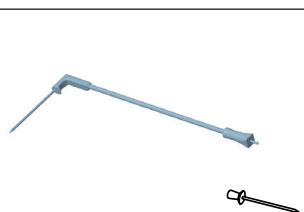
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



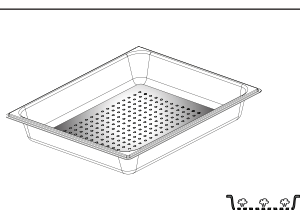
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

## PEČICÍ SONDA



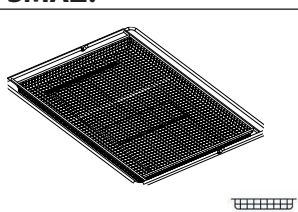
K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

## NAPAŘOVACÍ PLECH



Uspadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Pro optimální výkon vaření doporučujeme umístit parní zásobník na úroveň 2. Odkapávací plech zasuňte na úroveň 1, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení. \*\*

## PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. \*



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

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

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

\* Dostupné pouze u určitých modelů

\*\* Používejte pouze pro funkce STEAM a SOUS VIDE

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

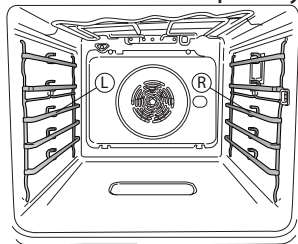
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečící plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

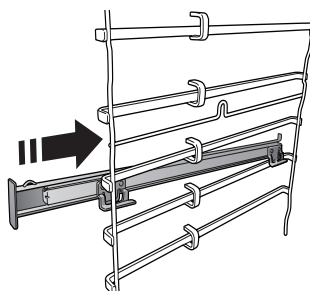
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



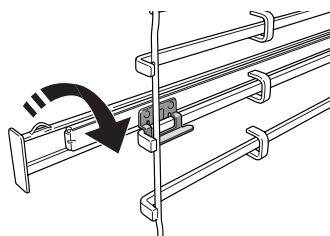
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

# FUNKCE



## RUČNÍ REŽIMY

### • TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### • KONVEKČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

### • HORKÝ VZDUCH

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

### • GRILL

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

### • TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

### • RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

### • COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

### • PÁRA

#### » 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. Další informace o ručních cyklech vaření v čisté páře naleznete v tabulce „Vaření v čisté páře“.

#### » PÁRA AUTO

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

#### » PÁRA+VZDUCH

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

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

### • VAKUOVANÝ

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

### • ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

#### » PIZZA

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

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

S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » HORKOVZDUŠ.SMAŽ.

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

#### » ROZMRAZOVÁNÍ

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



---

» **UCHOVAT TEPLÉ**

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» **KYNUTÍ**

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

» **POLOTOVARY**

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

» **MAXI VAŘENÍ**

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

» **CYKLUS ECO**

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

• **MRAŽENÉ POTRAVINY**

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

6<sup>th</sup>  
sense

**AUTOMATICKÉ REŽIMY**

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

# POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



## Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



## Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

## Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

## Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na ← .

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

### 1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

### 2. NASTAVENÍ WIFI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

- Klepnutím na „Add Appliance“ (Přidat spotřebič) v mobilní aplikaci pokračujte v nastavení připojení.
- V produktu otevřete část „Nástroje / Připojení / Připojení k síti“ a začněte s nastavením.

### NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu. Pomocí chytrého zařízení zkontrolujte, že je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný. Router nebo mobilní tetheringové zařízení se musí lišit od zařízení, na kterém je nainstalována mobilní aplikace.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android s rozlišením 1 280 x 720 (nebo vyšším) či iOS.

V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě aplikace s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z App Store nebo Google Play Store.

### 2. Vytvořte si účet

Pokud jste tak ještě neučinili, vytvořte si účet. Umožní vám připojit spotřebiče do sítě, sledovat je i vzdáleně ovládat.

### 3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registrace potřebujete:

- Číslo Smart appliance Identifier (SAID) v části Nástroje/Připojení/Připojení k síti,
- Dvanáctimístné číslo výrobku, které je uvedeno na štítku výrobku,
- Aktivní připojení Bluetooth ve smartphonu.

Po dokončení přidejte spotřebič prostřednictvím mobilní aplikace a postupujte podle pokynů v ní uvedených.

Poznámka:

Bluetooth je nutné pouze během procesu registrace.

Připojení Wi-Fi lze nastavit pouze prostřednictvím mobilní aplikace.

Proces připojení budete muset provést znovu, pouze pokud dojde ke změně nastavení routeru (např. název sítě či heslo nebo poskytovatele sítě).

### 3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.



### 4. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

### 5. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápnění, je důležité nastavit

správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka , stisknutím tlačítka . Otevřete předvolby a vyberte možnost „TVRDOST VODY“. Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte. Podle následující tabulky zvolte správnou hladinu pro vodu ve vaší oblasti:

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

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

## 6. ZAHŘÁTÍ TROUBY


Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se 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. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

## 2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

### TEPLOTA / GRILL-ÚROV. VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

### DOBA TRVÁNÍ

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

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

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

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

## 3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

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

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

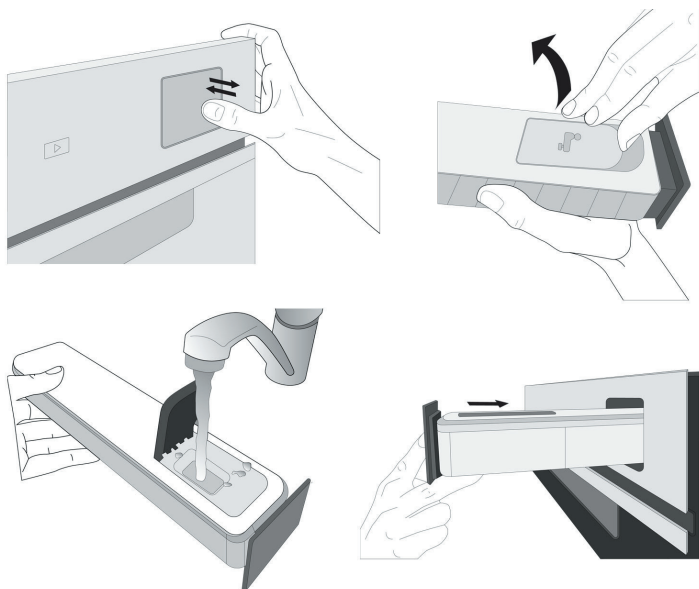
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

## . VAŘENÍ V PÁŘE

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

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

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



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

## 4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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

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

## 5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

## 6. PŘEDOHŘEV

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

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

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

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

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

## 7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

## 8. KONEC PEČENÍ

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

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

## 9. OBLÍBENÉ


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

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

## ULOŽENÍ FUNKCE

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

## PO ULOŽENÍ

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


## ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

## 10. NÁSTROJE

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



### AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live.



### MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.
- Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.
- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
  - Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
  - Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.



## SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



## ČIŠTĚNÍ PÁROU

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



## RYCHLÉ SUŠENÍ

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



## ODVÁPNIT

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

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

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

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

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

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji.

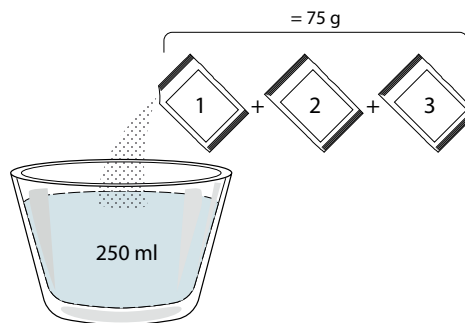
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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

### » FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápněvací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápněvač 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](http://www.whirlpool.eu).

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



Po nalití odvápněvacího prostředku do zásobníku stiskněte pro spuštění odvápněvacího procesu. Odvápněvací 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 odvápnění se nádržka vypustí: odvápněvací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku.

### » FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

Pro odstranění zbytků po odvápnění 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 skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.


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

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

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

## SONDA DO POKRMU

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Klepněte na . Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracování pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

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

## POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

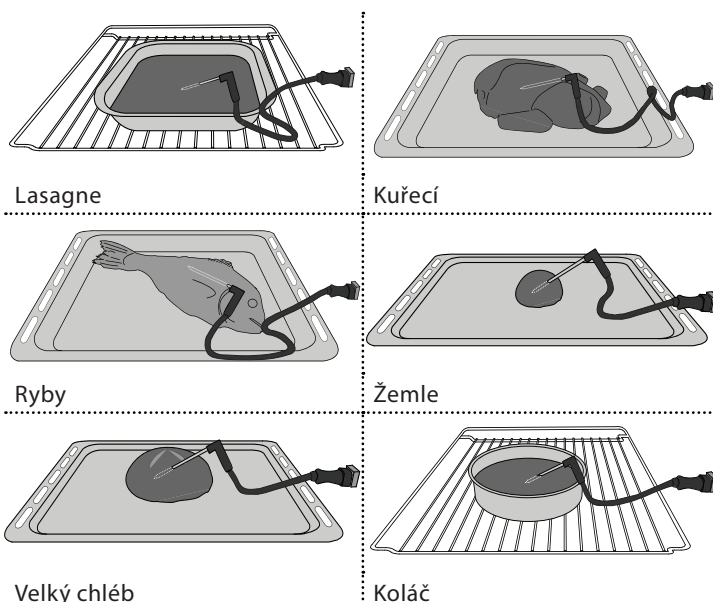
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

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

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

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

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



## ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

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

## PREFERENCE

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

## KONEKTIVITA

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

## INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

## POZNÁMKY

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

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

## MASO

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

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

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

## DEZERTY

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

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

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

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
































































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

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







## KYNUTÍ























































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









KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
VAKUOVANÝ 	Hovězí křehká svíčková		2–4 cm	–	–	2  1 	
	Přední hovězí steak		2–4 cm	–	–	2  1 	
	Vepřová křehká panenka		2–4 cm	–	–	2  1 	
	Filet z lososa		1,5–3 cm	–	–	2  1 	
	Mrkve		0,2–0,4 kg	–	–	2  1 	
	Chřest		0,2–0,4 kg	–	–	2  1 	
	Jablečný koláč		0,2–0,5 kg	–	–	2  1 	
	Jablko		0,2–0,5 kg	–	–	2  1 	
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5–3 kg *	–	STŘEDNÍ	2  	
		Cannelloni	0,5–3 kg *	–	STŘEDNÍ	2  	
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	2 	
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	2 	
RÝŽE A CEREÁLIE 	Rýže	Bílá rýže	0,1–0,5 kg	–	–	2  1 	
		Neloupaná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	2  1 	
		Celozrná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	2  1 	
	Semena a cereálie	Quinoa	0,1–0,3 kg	–	–	2  1 	
		Proso	0,1–0,3 kg	–	–	2  1 	
		Špalda	0,1–0,5 kg	–	–	2  1 	
		Ječmen	0,1–0,5 kg	–	–	2  1 	
MASO	Hovězí	Rostbif 	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	3  
		Telecí pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3  
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	5 
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	5  4 
		Pomalá příprava	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	–	–	3  
	Vepřové	Vepřová pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 
Tyč 		0,5–2,0 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 	
Vepřová žebra		0,5–2,0 kg	–	–	2/3	5  4 	
Slanina		0,5–1,5 cm	–	–	1/2	5 	
Jehněčí 	Jehněčí pečeně	0,6–2,5 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  	
	Jehněčí žebra	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  	
	Stehno	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  	







\* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.	Sonda do pokrmu	







KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
MASO	Kuře	Pečené kuře 	Pečené kuře	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Pečené kuře s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kousky kuřete	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
		Kuře metodou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí paličky	–	–	–	–	4  2 
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	4  2 
	Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	4  2 		
	Pečená kachna	Pečená kachna 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Pečená kachna s nádivkou 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Kachní kousky 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 	
	Pečený krocan	Pečený krocan a husa 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Plněná pečená krůta 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Kousky krůty a husy 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 	
	Pečení masa	Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	4  2 	
Vepřové kotlety		1–4 cm	–	–	–	4  2 		
Maso – hamburger		1–4 cm	–	–	–	4  2 		
Párky & wurstel		1,5–3,5 cm	–	–	–	4  2 		
Obalovaná kotleta		1–4 cm	–	–	–	4  2 		
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuňákový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 	
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 	
		Steak z mečouna	0,5–3 cm	–	–	3/4	3  2 	
		Filé z tresky	0,1–0,3 kg	–	–	–	3  2 	
		Mořský okoun filé	0,05–0,15 kg	–	–	–	3  2 	

\* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.	Sonda do pokrmu

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ		
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Filé pražma	0,05–0,15 kg	–	–	–	3 2	
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	3 2	
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	3 2	
	Filety a řízky v páře 	Filé z tresky	jeden plech	–	–	–	2 1	
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	2 1	
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	2 1	
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	2 1	
		Mořský okoun filé	jeden plech	–	–	–	2 1	
		Filé pražma	jeden plech	–	–	–	2 1	
		Steak z mečouna	0,5–3 cm	–	–	–	2 1	
		Tuňákový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	2 1	
		Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech	–	–	–	4
	Slávky		jeden plech	–	–	–	4	
	Garnáty		jeden plech	–	–	–	4 3	
	Král. krevety		jeden plech	–	–	–	4 3	
	Steamed seafood (Mořské plody v páře) 	Mušle	0,5–1 kg	–	–	–	2 1	
		Slávky	0,5–3 kg	–	–	–	2 1	
		Garnáty	0,1–1 kg	–	–	–	2 1	
		Král. krevety	0,5–1,5 kg	–	–	–	2 1	
		Oliheň	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	2 1	
		Chobotnice	0,5–2 kg každý kus	–	–	–	2 1	
	Celá ryba	Celá ryba	0,2–1,5 kg *	–	–	–	2 1 	
		Pěčená ryba v celku	0,2–1,5 kg *	–	–	–	4 3 	
		Ryba v solné krustě	0,2–1,5 kg *	–	–	–	3 3 	
		Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	4 2
			Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	4 2
			Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	4 2
Korýši			–	–	–	–	4 2	
VEJCE NA PÁŘE 	Kuře	50–80 g [každý]	–	–	–	2 1		
	Křepelčí vejce	jeden plech	–	–	–	2 1		

\* Doporučené množství















































PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.	Sonda do pokrmu

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Brambory [mražené]	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	4
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	3
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech	–	–	–	3
		Zapečené papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Zapečená brokolice	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaný květák	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	4  2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	4  2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	4  2
		Cuketové chipsy v chlebu	0,2–0,5 kg	–	–	–	4  2
		Hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	4  2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	4  2
	Zelenina v páře	Celé brambory	50–500 g [každá]	–	–	–	2  1
		Kousky brambor	jeden plech	–	–	–	2  1
		Kousky brambor [mražené]	jeden plech	–	–	–	2  1
		Hrášek	0,2–2,5 kg	–	–	–	2  1
		Hrách [mražený]	0,2–3 kg	–	–	–	2  1
		Brokolice	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2  1
		Brokolice [mražená]	0,2–2 kg	–	–	–	2  1
		Cauliflowery (Květák)	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2  1
		Mrkve	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2  1
		Cukety	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2  1
		Jiná zelenina	0,2–2 kg	–	–	–	2  1
	SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč	0,8–1,2 kg	–	STŘEDNÍ	–	2
		Zeleninový závin	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	2
		Chléb	Rohlíky	60–150 g [každý]*	–	–	–
Střední velikost chléb			200–500 g [každý]*	–	–	–	2







\* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.	Sonda do pokrmu	

# 6<sup>th</sup> sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
SLANÉ PEČIVO	Chléb	Sendvičový chléb 	400–600 g [každý]	–	–	–	 
		Velký chléb 	0,7–2,0 kg *	–	–	–	 
		Bagety 	200–300 g [každá]*	–	–	–	 
		Speciální chléb	jeden plech *	–	–	–	
	Pizza a focaccia	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	
		Pizza silná	zásobník	–	–	–	
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	
			2 vrstvy*	–	–	–	 
			3 vrstvy*	–	–	–	  
			4 vrstvy*	–	–	–	   
Focaccia slabá	jeden plech *	–	–	–			
Focaccia silná	jeden plech *	–	–	–			
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg *	–	–	–	 
		Čokoládový dort	0,5–1,2 kg *	–	–	–	 
	Jemné pečivo	0,2–0,6 kg*	–	–	–		
	Muffin a Cupcake	40–80 g [každý]*	–	–	–		
	Croissanty	jeden plech *	–	–	–		
	Croissanty [mražené]	jeden plech *	–	–	–		
	Zákusky z odpařovaného těsta	jeden plech *	–	–	–		
	Pusinky	10–30 g [každý]	–	–	–		
	Koláč	0,4–1,6 kg *	–	–	–		
	Závin	0,4–1,6 kg	–	–	–		
	Ovocný koláč	0,5–2 kg	–	–	–		
	Karamelový flan 	0,2–1 kg	–	–	–	 	
	OVOCE V PÁŘE	Kousky ovoce 	0,5–3 kg	–	–	–	 
Celé ovoce 		0,1–0,4 kg každý kus	–	–	–	 	

\* Doporučené množství






PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.	Sonda do pokrmu



## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

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

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

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



## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ ČISTÉ PÁRY

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Odkapávací plech / plech na pečení



Napařovací plech

# TABULKA VAŘENÍ SOUS VIDE

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

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


































PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech / plech na pečení





1. úroveň  
Napařovací plech





















































































# TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ














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












































































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

FUNKCE	 Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech horkovzduš. smaž.	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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
















FUNKCE								ECO	
PŘÍSLUŠENSTVÍ									

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

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

\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								ECO	
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Plech do trouby / Kulatý plech na pizzu		 Plech na drátěné polici		 Hluboký plech / plech na pečení na roštu		 Odkapávací plech / plech na pečení	
		 Plech na koláče / Plech na drátěné polici		 Odkapávací plech s 500 ml vody					

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

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

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

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

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

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

**Noste ochranné rukavice.**

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

### VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

### VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

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

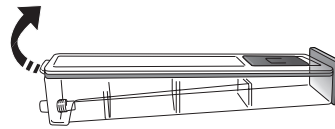
### ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

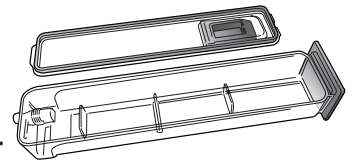
Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

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



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

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



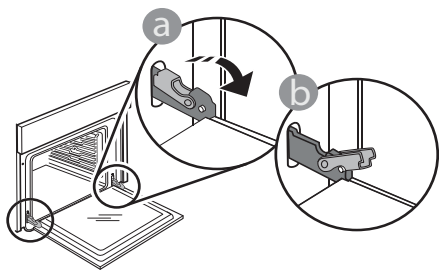
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

### NÁDRŽKA

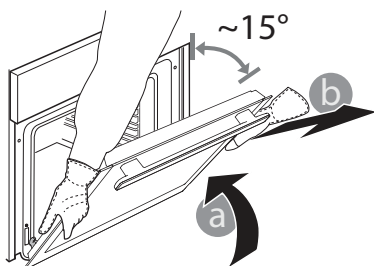
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

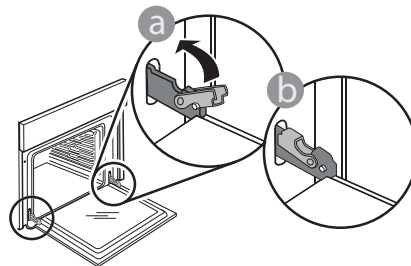


**2.** Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

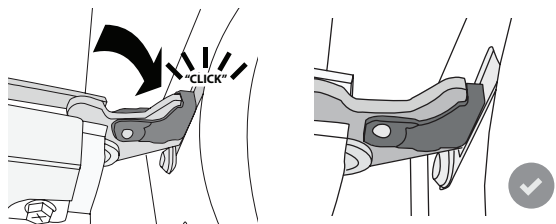


**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

---

# Často kladené otázky k Wi-Fi

---

## Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

## Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

## Která verze WPS je podporována?

Spotřebič nepodporuje WPS.

## Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu s operačním systémem Android nebo iOS?

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

## Mohu použít mobilní tethering namísto směrovače?

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.

## Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

## Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mojí domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci svého směrovače (viz příručku ke směrovači) a zkontrolujte, zda je adresa spotřebiče MAC uvedena na stránce připojených bezdrátových zařízení.

## Kde najdu MAC adresu zařízení?

Stiskněte tlačítko „Tools“ a poté pak stisknete tlačítko „Connectivity“ (Připojení) a vyhledejte položku „Adresa Mac“. Adresa MAC se skládá z kombinace 6 párů čísel a písmen oddělených dvojtečkou.

## Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live můžete zkontrolovat, zda je spotřebič online, nebo ne.

## Existuje něco, co může zabránit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiči?

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma. Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolených směrovačem.

## Jak daleko by měl být směrovač od spotřebiče?

Obvykle je signál Wi-Fi dostatečně silný, aby pokryl několik místností, ale velmi to závisí na materiálu stěn. Sílu signálu můžete zkontrolovat umístěním chytrého zařízení vedle spotřebiče.

## Co mohu dělat, když spotřebič není v dosahu bezdrátového připojení?

K rozšíření pokrytí domácí sítě Wi-Fi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače Wi-Fi a přemostění prostřednictvím elektrické sítě (nejsou dodávána se spotřebičem).

## Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

## Co mám dělat, pokud se na displeji objeví nebo spotřebič nemůže vytvořit stabilní spojení s mým domácím směrovačem?

Spotřebič může být úspěšně připojen k směrovači, ale nemá přístup k internetu. Pokud chcete spotřebič připojit k internetu, musíte zkontrolovat nastavení směrovače a/nebo operátora. Pokud stisknete tlačítko „Tools“ a poté pak stisknete tlačítko „Connectivity“ (Připojení), můžete získat více informací o příčině chyby připojení.

Nastavení směrovače: Zapnutý NAT, správně nakonfigurovaný firewall a DHCP. Podporovaná šifrování hesla: WEP, WPA, WPA2. Pokud chcete vyzkoušet jiný typ šifrování, nahlédněte prosím do příručky ke směrovači.

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

## Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte spotřebič. Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live můžete zkontrolovat, zda je spotřebič online, nebo ne.

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.

## Jak mohu změnit svůj účet, ale ponechat své spotřebiče připojené?

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

## Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

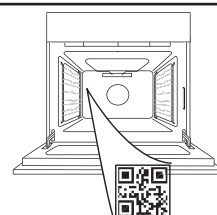
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

## Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool

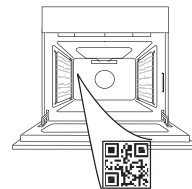


400020006722



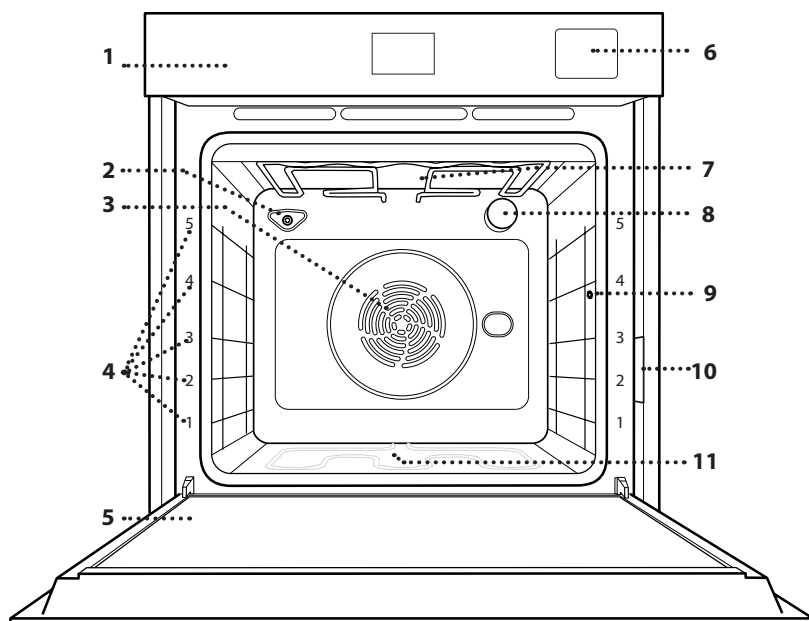
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
toode aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



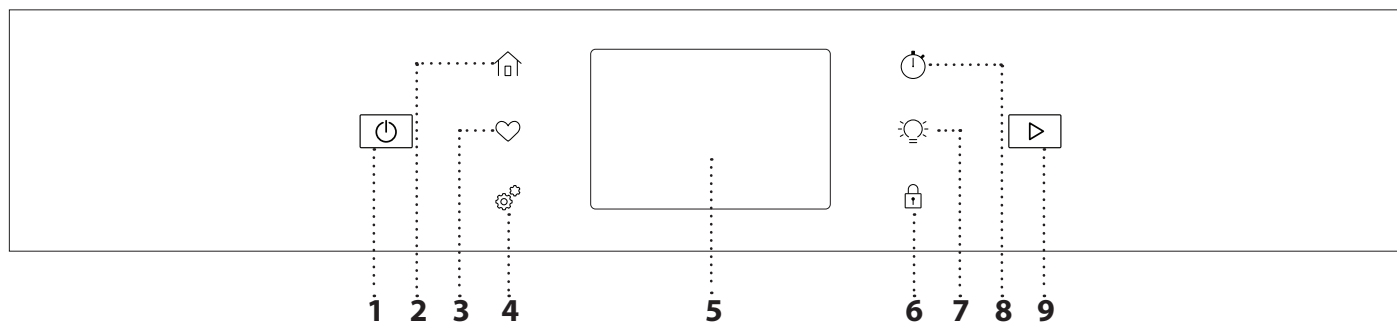
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



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

## JUHTPANEEL



### 1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

### 2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

### 3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi kuvamiseks.

### 4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

### 5. EKRAAN

### 6. NUPULUKK

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

### 7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

### 8. KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

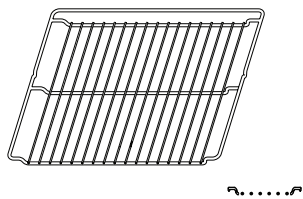
### 9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.



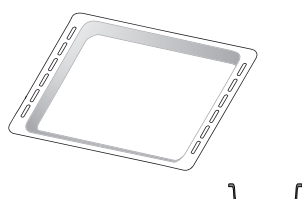
# TARVIKUD

## TRAASTREST



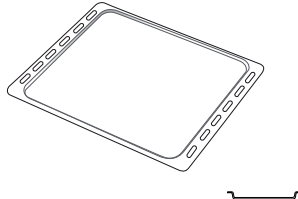
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

## NÕRGUMISPANN



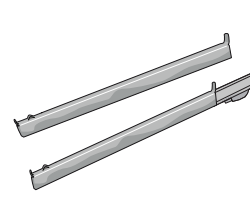
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT\*



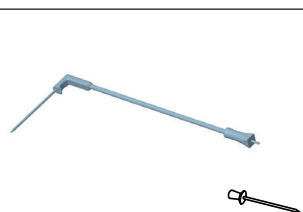
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID \*



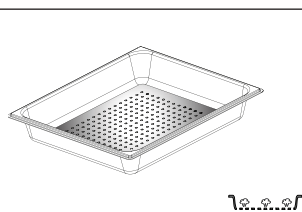
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## TOIDUTERMOMEETER



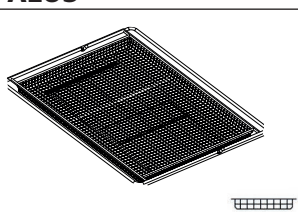
Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

## AURUPANN



Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Optimaalse tulemuse saavutamiseks soovitage panna aurutusrest tasemele 2. Pange selle alla tasemele 1 küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann. \*\*

## KUUMAÕHKFRITÜÜR ALUS \*



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

\*Saadaval ainult osal mudelitest

\*\* Kasutage ainult funktsioonidega AUR ja SOUS VIDE

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

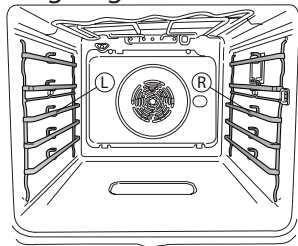
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

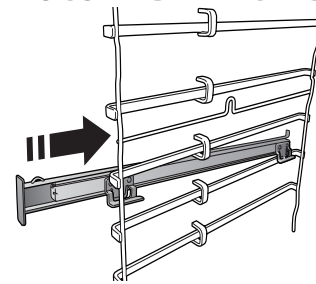
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

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

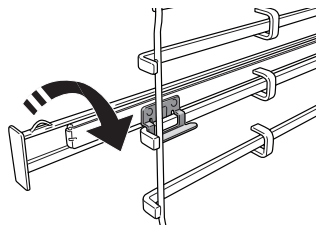


Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast. Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# FUNKTSIOONID



## MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE**

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riivilil.

- **SUNDÕHK**

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

- **GRILL**

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

- **TURBOGRILL**

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

- **EELKUUMUTUS**

Ahju kiire eelkuumutamine.

- **COOK 4**

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

- **AUR**

- » **PURE STEAM**

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

- » **AUTOMAATNE AUR**

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

- » **AUR+ÕHK**

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

- **SOUS VIDE**

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

- **ERIFUNKTSIOONID**

- » **PITSA**

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

- » **ÕHKFRITÜÜR**

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

---

» **SULATAMINE**

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» **SOOJANAHOIDMINE**

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» **KERGITAMINE**

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

» **VALMISTOIDUD**

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

» **SUUR KÜPSETUS**

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

» **ECO TSÜKKEL**

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

• **KÜLMUTATUD TOIT**

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



**AUTOMAATREŽIIMID**

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

# PUUTEKRAANI KASUTAMINE



## Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



## Kerimine läbi menüü või loendi:

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

## Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:


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

## Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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

## 1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kella-aeg.

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

Keelt saate hiljem muuta seadistusmenüüs.

## 2. WIFI SEADISTAMINE

Funktsioon 6th Sense Live võimaldab ahju mobiilseadmest kaugjuhtimisel kasutada. Seadme kaugjuhtimise lubamiseks peate esmalt läbima ühendustoimingu. Toiming on vajalik seadme registreerimiseks ja kodusesse võrku ühendamiseks.

- Puudutage mobiilirakenduses nuppu „Add Appliance“ (Lisa seade), et jätkata ühenduse seadistamist.
- Toote seadistamise alustamiseks avage jaotis „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Tööriistad/Ühenduvus/Võrguühendus).

## ÜHENDUSE SEADISTAMINE

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: nutitelefon või tahvelarvuti ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuterit. Kasutage oma nutiseadet, et kontrollida, kas koduse raadiovõrgu signaal on seadme lähedal tugev. Marsruuter või mobiilne lõastamiseseade peab erinema seadmest, kuhu on installitud mobiilirakendus.

Miinimumnõuded.

Nutiseade: Android eraldusvõimega 1280 x 720 (või kõrgem) või iOS.

Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest.

Traadita ruuter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

### 1. Laadige alla rakendus 6th Sense Live

Esimene samm seadme ühendamiseks on laadida mobiilseadmest rakendus. Rakendus 6th Sense Live App juhendab teid läbi siin toodud juhtnõotide. Rakenduse 6th Sense Live App saate alla laadida veebipoest App Store või Google Play.

## 2. Looge konto

Kui teil veel kontot ei ole, peate selle looma. See võimaldab teil seadmed võrku ühendada ja neid mobiilseadmest vaadata ja juhtida.

## 3. Registreerige seade

Järgige seadme registreerimiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Registreerimise lõpuleviimiseks on teil vaja järgmist.

- Nutiseadme identifikaatori (SAID) number jaotises Tools/Connectivity/Connect to Network (Tööriistad / Ühenduvus / Ühendamine võrku).
- 12-kohaline tootekood, mis on kirjas toote andmesildil.
- Aktiivne Bluetooth-ühendus nutitelefoni.

Kui need on valmis, lisage oma seade mobiilirakenduse abil ja järgige selles kuvatud juhtnõore.

Märkus.

Bluetooth peab olema sisse lülitatud ainult registreerimise ajal.

WiFi-ühendust saab seadistada ainult mobiilirakenduse abil.

Ühendustoiming on vaja uuesti teha vaid siis, kui muudate marsruuteri seadeid (nt võrgu nime, parooli või teenusepakkujat).

## 3. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kella-aeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

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

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

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



Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

## 4. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

## 5. 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. Lülitage selle määramiseks ahi sisse, vajutades nuppu , vajutage nuppu . Avage eelistused ja valige „WATER HARDNESS“ (VEE KAREDUS). Kinnitamiseks puudutage nuppu SET. Valige oma piirkonna vee jaoks õige tase järgmise tabeli alusel.

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL				
Tase		°dH Saksa kraadi	°fH Prantsuse kraadi	°Clark Eesti kraadi
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

Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).  
Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

## 6. KUUMUTAGE AHI


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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraanil on võimalik valida manuaal- ja automaatežiimide vahel.

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

## 2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

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

### KESTUS

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

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

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

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

## 3. AUTOMAATREŽIIMIDE MÄÄRAMINE

Automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Lisaks saab osa AUTOMAATREŽIIMIDE funktsioonidega tänu spetsiaalsele toidu niiskusandurile igat liiki toitu eelneva seadistamiseta optimaalselt valmistada: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on automaatrežiimide menüüs kuvatud toidurühmade kaupa (vt asjakohaseid tabeleid).

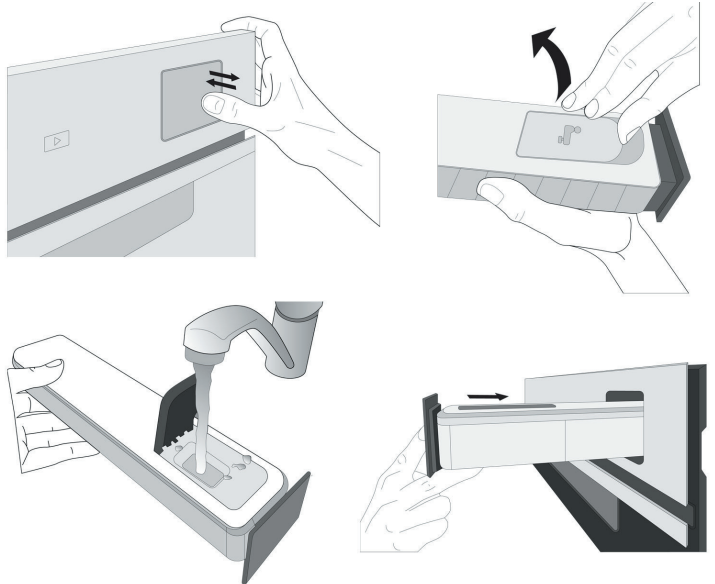
- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

## . AURUGA KÜPSETAMINE

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

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

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



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

## 4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

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

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


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

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

## 5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

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

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

## 6. EELKUUMUTAMINE

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

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

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

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

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

## 7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osa automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pöörämist. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

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

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

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

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

## 8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

## 9. LEMMIKUD


Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

## FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

## PÄRAST SALVESTAMIST

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


## SEADETE MUUTMINE

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

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

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

## 10. TÖÖRIISTAD

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



## KAUGJUHTIMISE LUBAMINE

Rakenduse 6th Sense Live kasutamise lubamiseks.



## KÖÖGITAIMER

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



Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimer avamine või muutmine:

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



## VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.



## STEAM CLEAN (AURPUHASTUS)

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



## KIIRE KUIVAMINE

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



## DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

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

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

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

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

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

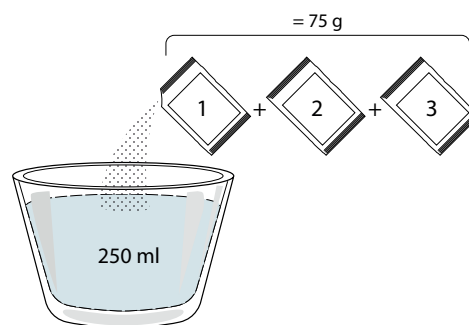
Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.


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

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


### » FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovime täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu , et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess. Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks. Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

### » FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

Sahtlist ja auruahelast katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb teha loputusüksik. 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 tühendamist ja toimingu kordamist.


Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejäädikdest. 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 tsüklit katkestada, vastasel korral tuleb kogu katlakivieemaldustsükli korrata, enne kui saab kasutada aurufunktsioone.

## TOIDUTERMOMEETER

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

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

## TOIDUSONDI KASUTAMINE

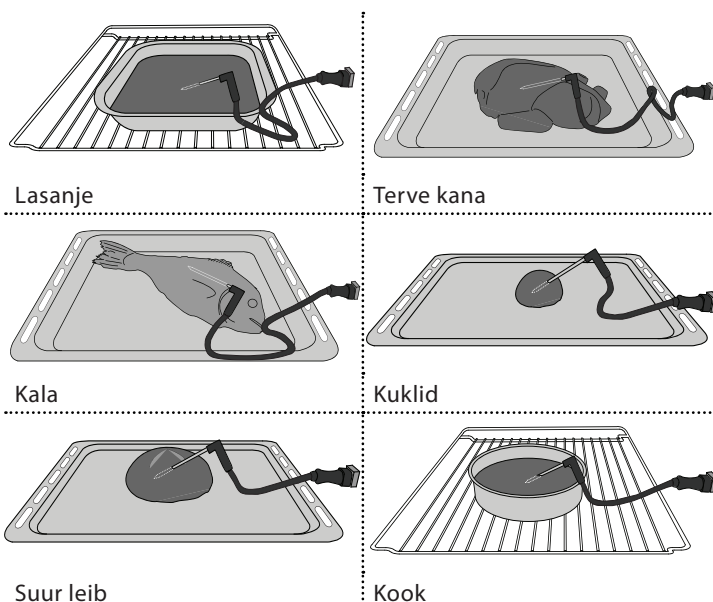
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

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

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

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

**PAGARITOOTED JA PASTA.** Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Seda liiki toitude valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid AUTOMAATREŽIIMI funktsioone. Kui kasutate termomeetrit AUTOMAATREŽIIMIDE funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



## NUPULUKK

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

## EELISTUSED

Mitmete ahjuseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

## ÜHENDUVUS

Võrguseadete muutmiseks või uue koduvõrgu konfigureerimiseks.

## INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

## MÄRKUSED

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

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

## LIHA

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

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

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

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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










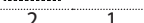











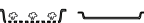







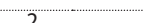


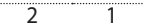





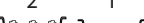


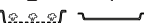


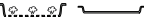





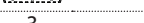












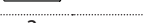












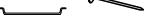

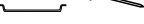














Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineformaali vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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







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

## KERGITAMINE

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

TOIDUKATEGOORIAD		KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARIKUD	
SOUS VIDE 	Veise sisefilee	2–4 cm	—	—	—	  	
	Veise abatükk	2–4 cm	—	—	—	  	
	Sea sisefilee	2–4 cm	—	—	—	  	
	Lõhefilee	1,5–3 cm	—	—	—	  	
	Porgandid	0,2–0,4 kg	—	—	—	  	
	Spargel	0,2–0,4 kg	—	—	—	  	
	Ananass	0,2–0,5 kg	—	—	—	  	
	Õun	0,2–0,5 kg	—	—	—	  	
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	  
		Kannelloonid	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	  
	Külmutatud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—	 
		Kannelloonid	0,5–3 kg	—	—	—	 
RICE & CEREALS (RIIS JA TERAVILJAD) 	Riis	Valge riis	0,1–0,5 kg	—	—	—	  
		Pruun riis	0,1–0,5 kg	—	—	—	  
		Täisterariis	0,1–0,5 kg	—	—	—	  
	Seemned ja terad	Kinoa	0,1–0,3 kg	—	—	—	  
		Hirss	0,1–0,3 kg	—	—	—	  
		Speltanisu	0,1–0,5 kg	—	—	—	  
		Oder	0,1–0,5 kg	—	—	—	  
	LIHA	Loomaliha	Roast beef (Rostbiif) 	0,6–2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—
Roast Veal (Vasikapraad) 			0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	  
Loomaliha			2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	 
Kotletid			1,5–3 cm	—	—	3/5	   
Aeglane küpsetamine			0,6–2 kg*	KESKMINE	—	—	  
Sealiha	Seapraad 	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	 	
	Koot 	0,5–2,0 kg*	—	KESKMINE	—	 	
	Searibid	0,5–2,0 kg	—	—	2/3	   	
	Peekon	0,5–1,5 cm	—	—	1/2	 	
Lambaliha 	Röstitud lammas	0,6–2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	  	
	Lambaribid	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	  	
	Jalg	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	  	
































































\* Soovituslik kogus

TARIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispänn/ küpsetusplaat	Nõrgumispänn 500 ml veega	Kuumaõhufritiür alus	Toidutermomeeter







TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD		
LIHA	Kana	Grillkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Röstitud kana	Täidetud röstkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Linnulihatükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Terve kana	0,6–2,5 kg	—	—	—	4  2
		Õhkfrititud kana	Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	4  2
			Linnulihatükid	0,2–1,5 kg	—	—	—	4  2
			Kanakoivad	—	—	—	—	4  2
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	4  2
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	—	4  2
			Kananagitsad [külmutatud]	—	—	—	—	4  2
	Kanatiivad [külmutatud]		—	—	—	—	4  2	
	Küpsetatud part	Roast Duck (Röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Duck Pieces (Parditükid)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Pardifilee / -rind	1–5 cm	—	—	2/3	5	
	Röstitud kalkun	Röstkalkun ja -hani	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Täidetud kalkunipraad	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Kalkuni ja hane tükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2	
		Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	5	
	Õhkfrititud liha	Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	4  2	
Sealihakotletid		1–4 (cm)	—	—	—	4  2		
Kotletid		1–4 (cm)	—	—	—	4  2		
Vorstikesed		1,5–3,5 (cm)	—	—	—	4  2		
Paneeritud kotlet		1–4 (cm)	—	—	—	4  2		
KALA JA MEREANNID	Röstitud fileed ja steigid	Tuunikala steik	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3  2	
		Lõhesteik	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3  2	
		Mõökala steik	0,5–3 (cm)	—	—	3/4	3  2	
		Tursafilee	0,1–0,3 kg	—	—	—	3  2	
		Meriahvena steik	0,05–0,15 kg	—	—	—	3  2	

\* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritiür alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARIKUD	
KALA JA MEREANNID	Röstitud fileed ja steigid	Merilatika steik	0,05–0,15 kg	—	—	 	
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	 	
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	 	
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja löigud) 	Tursafilee	üks alus	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Muu filee	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Lõhesteik	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
		Meriahvena steik	üks alus	—	—	—	 
		Merilatika steik	üks alus	—	—	—	 
		Mõõkkala steik	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Tuunikala steik	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
		Grillitud mereannid	Kammkarbid	üks alus	—	—	—
	Karbid		üks alus	—	—	—	
	Krevetid		üks alus	—	—	—	 
	Kuningkrevetid		üks alus	—	—	—	 
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid) 	Kammkarbid	0,5–1 kg	—	—	—	 
		Karbid	0,5–3 kg	—	—	—	 
		Krevetid	0,1–1 kg	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	0,5–1,5 kg	—	—	—	 
		Kalmaar	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	 
		Kaheksajalg	0,5–2 kg [tk]	—	—	—	 
	Terve kala	0,2–1,5 kg *	—	—	—	  	
	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	0,2–1,5 kg *	—	—	—	  	
	Soolakoorikus kala	0,2–1,5 kg *	—	—	—	  	
	Õhkfrititud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	 
Koorikloomad		—	—	—	—	 	
AURUTATUD MUNAD 	Kana	50–80 g [tk]	—	—	—	 	
	Vutt	üks alus	—	—	—	 	

\* Soovituslik kogus













































TARIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispänn/ küpsetusplaat	Nõrgumispänn 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter

# 6<sup>th</sup> sense KÜPSETUSTABEL







TOIDUKATEGORIAID		KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD	
KÖÖGIVILJAD	Rõstitud köögiviljad	Kartulid	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	3
		Kartulid [külmutatud]	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	4
		Täidetud aedviljad	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	3
		Muud köögiviljad	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	3
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus	—	—	—	3
		Tomatigratään	üks alus	—	—	—	3
		Paprikagrataän	üks alus	—	—	—	3
		Brokoligrataän	üks alus	—	—	—	3
		Lillkapsagrataän	üks alus	—	—	—	3
		Köögiviljagrataän	üks alus	—	—	—	3
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	4  2
		Segatud köögiviljad	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	4  2
		Paneeritud suvikõrvitsa krõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	4  2
		Praekartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	4  2
	Aurutatud köögiviljad	Terved kartulid	50–500 g [tk]	—	—	—	2  1
		Kartulitükid	üks alus	—	—	—	2  1
		Lõigatud kartulid [külmutatud]	üks alus	—	—	—	2  1
		Herned	0,2–2,5 kg	—	—	—	2  1
		Herned [külmutatud]	0,2–3 kg	—	—	—	2  1
		Brokoli	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1
		Spargelkapsas [külmutatud]	0,2–2 kg	—	—	—	2  1
		Cauliflowers (Lillkapsad)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1
		Porgandid	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1
		Suvikõrvits	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1
	Muud köögiviljad	0,2–2 kg	—	—	—	2  1	
	SOOLASED PAGARITOODETED	Soolane kook	0,8–1,2 kg	—	KESKMINE	—	2
		Köögiviljastruudel	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	2
		Leib	Kuklid	60–150 g [tk]*	—	—	—
Keskmise suurusega leib	200–500 g [tk]*		—	—	—	2	

\* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumahufritiür alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAD		KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOO- TED	Leib	Võileivatort 	400–600 g [tk]	—	—	2  
		Big Bread (Suur leib) 	0,7–2,0 kg*	—	—	2  
		Bagetid 	200–300 g [tk]*	—	—	3  
		Erileib	üks alus *	—	—	2 
	Pitsa ja focaccia	Ümmargune pitsa	ümar	—	—	2 
		Pizza Thick (Paks pitsa)	alus	—	—	2 
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	—	—	2 
			2 kihti*	—	—	4  1 
			3 kihti*	—	—	5  3  1 
			4 kihti*	—	—	5  4  2  1 
		Õhuke focaccia	üks alus *	—	—	2 
	Paks focaccia	üks alus *	—	—	2 	
	MAGUSAD PAGARITOO- TED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—
Šokolaadikook			0,5–1,2 kg*	—	—	2  
Küpsised		0,2–0,6 kg*	—	—	3 	
Muffin ja tassikook		40–80 g [tk]*	—	—	3 	
Sarvesaiad		üks alus *	—	—	3 	
Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	—	—	3 	
Kreemipuhangud		üks alus *	—	—	3 	
Besee		10–30 g [tk]	—	—	3 	
Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	3 	
Strudel		0,4–1,6 kg	—	—	3 	
Puuviljakook vormis		0,5–2 kg	—	—	2 	
Karamelliga pirukas 	0,2–1 kg	—	—	2  1 		
Aurutatud puuviljad	Puuviljatükid 	0,5–3 kg	—	—	2  1 	
	Terved puuviljad 	0,1–0,4 kg [tk]	—	—	2  1 	




















\* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritiür alus	Toidutermomeeter










# KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

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

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

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



## KÜPSETUSTABEL PURE STEAM

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

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

TARVIKUD



Nõrgumispann/küpsetusplaat



Aurupann

# KÜPSETUSTABEL SOUS VIDE

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

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

TARVIKUD

Nõrgumispann/küpsetusplaat

1.0.0.0

Aurupann



# KUUMAÕHUFRITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	4  2
	Külmutatud kananagits		500 g	Jah	200	15 – 20	4  2
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	4  2
	Sibularõngad		500 g	Jah	200	15 – 20	4  2
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	4  2
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	4  2
	Segatud köögiviljad		300–800 g	Jah	200	20 – 30	4  2
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	4  2
	Kanatiivad		200–1500 g	Jah	220	30 – 50	4  2
	Paneeritud kotlet		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	4  2
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	4  2

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

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

# KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa
TARVIKUD									

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

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

\*\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa
TARVIKUD									

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

## SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

**Ärge kasutage aurupuhasteid.**

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

**Kandke kaitsekindaid.**

**Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.**

### VÄLISPIND

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

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

### SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

### TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

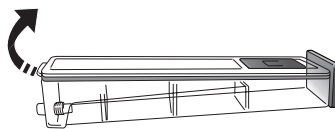
### VEESAHTLI HOOLDUS

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.

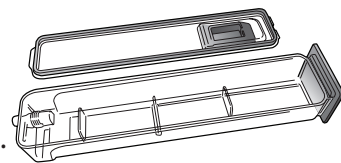
Märkus. Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

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.



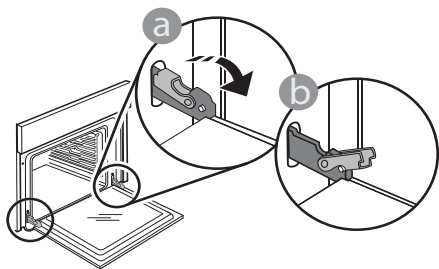
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

### AURUTI

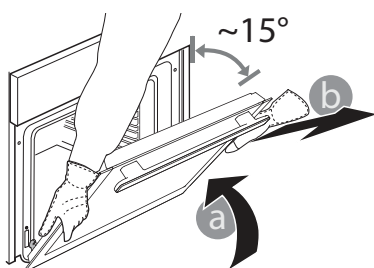
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

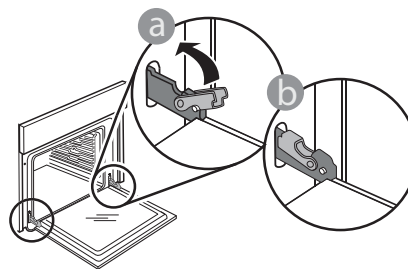


**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

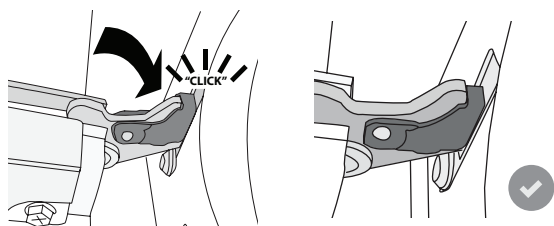


**3.** Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.



# WIFI KKK

## Millised WiFi-protokollid on toetatud?

Paigaldatud WiFi-adapter toetab Euroopa riikides protokolle WiFi b/g/n.

## Milliseid seadeid tuleb konfigureerida marsruuteri tarkvaras?

Nõutud on järgmised marsruuteri seaded: 2,4 GHz lubatud, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktiveeritud.

## Milline WPS-i versioon on toetatud?

Seade ei toeta WPS-i.

## Kas Androidi või iOS-iga nutitelefoni kasutamisel on erinevusi?

Võite kasutada seda operatsioonisüsteemi, mida ise eelistate, mingit vahet ei ole.

## Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.

## Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

## Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

## Kust leida seadme MAC-aadress?

Vajutage „Tools“ (Tööriistad), seejärel vajutage „Connectivity“ (Ühenduvus), seejärel otsige üles „Mac address“. MAC-aadress koosneb 6 numbrit ja tähepaari kombinatsioonist, mis on eraldatud kooloniga.

## Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

## Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust.

Kontrollige, et aktiivseid WiFi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

## Kui kaugel peaks marsruuter seadmest olema?

Üldjuhul on WiFi-signaal piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see oleneb suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

## Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

Koduse WiFi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, WiFi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

## Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, mille on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

## Mida teha, kui ekraanil kuvatakse või kui seadme ühendus koduse marsruuteriga on ebastabiilne?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme internetti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded. Kui vajutate „Tools“ (Tööriistad) ja seejärel „Connectivity“ (Ühenduvus), saate lisainfot ühenduse vea põhjuse kohta.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2. Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit. Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmepoolse võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

## Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage seade sisse. Kasutage oma nutiseadet ja 6th Sense Live rakendust, et kontrollida, kas seade on võrgus või mitte.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

## Kuidas saan oma kontot muuta, kuid hoida seadmeid ühendatuna?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

## Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

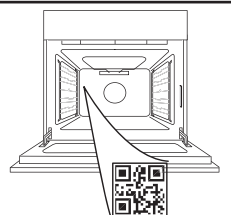
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

# RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjusega või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

## Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Kasutage toote QR-koodi
- Külastage meie veebisaiti [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Whirlpool

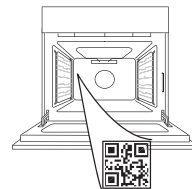


400020006722

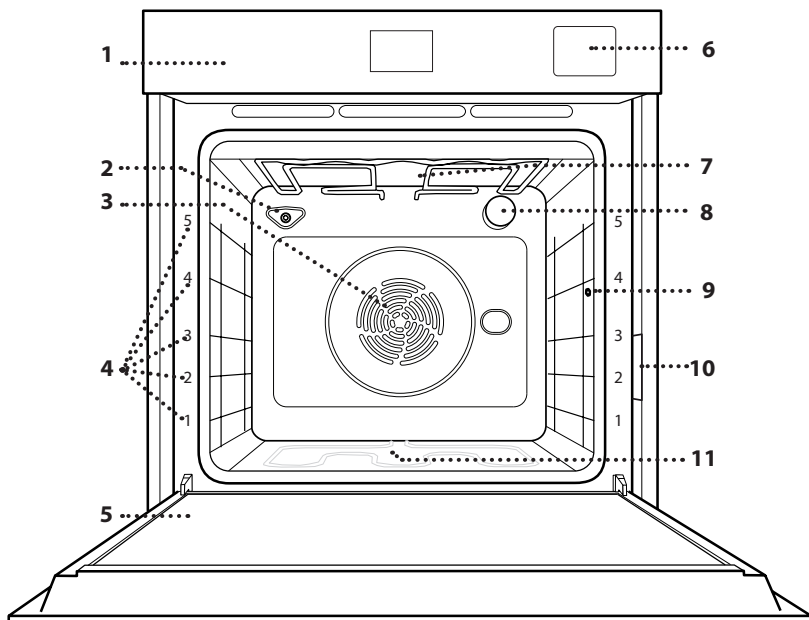
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

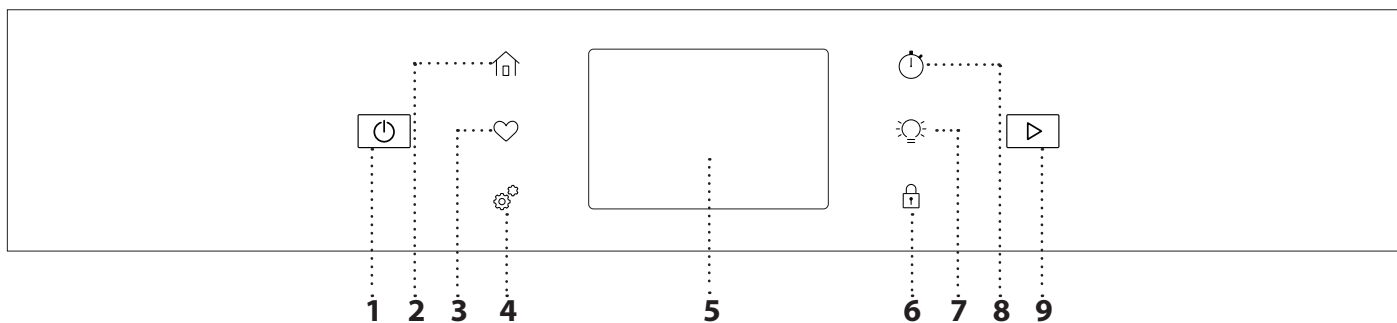
**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



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

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ****1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ**

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

**2. HOME**

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

**3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ**

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων σας λειτουργιών.

**4. ΕΡΓΑΛΕΙΑ**

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

**5. ΟΘΟΝΗ****6. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ**

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

**7. ΦΩΣ**

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

**8. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ**

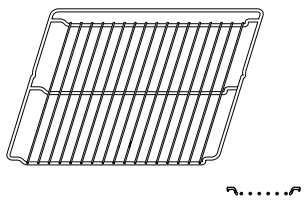
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

**9. ΕΝΑΡΞΗ**

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

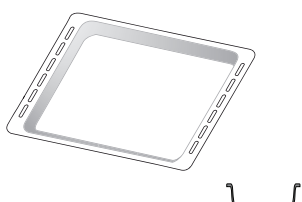
# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΣΧΑΡΑ



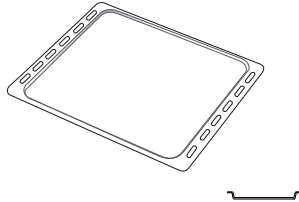
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



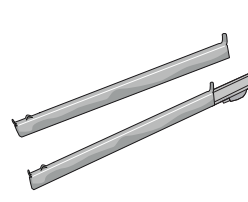
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ \*



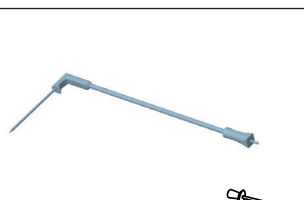
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



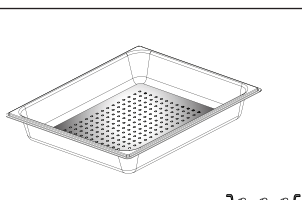
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ



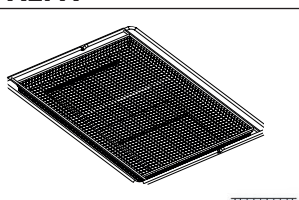
Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη βάση στήριξης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, αλλά και για ψωμί, κέικ και ψητά αρτοσκευάσματα.

## ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



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

## ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ\*



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

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

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

\*\* Χρήση μόνο για τις λειτουργίες STEAM και SOUS VIDE

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

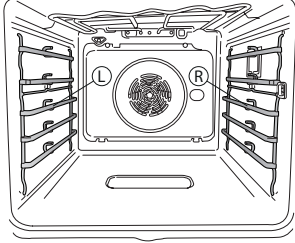
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

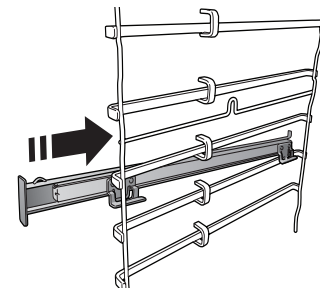
Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

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



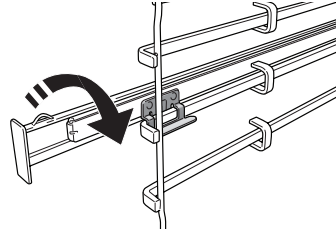
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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

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



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

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

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### • ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### • ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

### • ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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

### • GRILL

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

### • ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

### • ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

### • COOK4

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

### • ΑΤΜΟΣ

#### » ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

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

#### » ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ

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

#### » ΑΤΜΟΣ + ΑΕΡΑΣ

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

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

### • SOUS VIDE

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

### • ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### » ΠΙΤΣΑ

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

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

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

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

» **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**

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

» **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**

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

» **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ**

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

» **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

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

» **ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ**

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

» **ΨΗΣΙΜΟ ΜΑΧΙ**

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

» **ΚΥΚΛΟΣ ECO**

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

• **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

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

6<sup>th</sup>  
sense

**ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**

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

# ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

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



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

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

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:


Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

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

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

Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα ανοίγοντας το μενού ρυθμίσεων.

### 2. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "Προσθήκη συσκευής" στην εφαρμογή για κινητά για να προχωρήσετε στη σύνδεση εγκατάστασης.
- Στο προϊόν, ανοίξτε την ενότητα "Εργαλεία/Συνδεσιμότητα/Σύνδεση στο δίκτυο" για να ξεκινήσετε τη ρύθμιση.

### ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet. Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή. Ο δρομολογητής ή η συσκευή κινητής σύνδεσης πρέπει να είναι διαφορετική από τη συσκευή στην οποία είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή για κινητά.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.

Δείτε στο App Store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματος δρομολογητής: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6th Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή

σας. Η Εφαρμογή 6th Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την Εφαρμογή 6th Sense Live από το App Store ή το Google Play Store.

### 2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχεται από μακριά.

### 3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία εγγραφής θα χρειαστείτε:

- Ο αριθμός αναγνωριστικού έξυπνης συσκευής (SAID) που υπάρχει στην ενότητα Εργαλεία/Συνδεσιμότητα/Σύνδεση στο δίκτυο,
- Ο 12ψήφιος αριθμός προϊόντος που υπάρχει στην ετικέτα του προϊόντος,
- Σύνδεση Bluetooth ενεργή στο smartphone σας.

Μόλις είστε έτοιμοι, προσθέστε τη συσκευή σας μέσω της εφαρμογής για κινητά και ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται σε αυτήν.

Σημείωση:

Το Bluetooth είναι απαραίτητο μόνο κατά τη διαδικασία εγγραφής.

Η σύνδεση WiFi μπορεί να ρυθμιστεί μόνο μέσω της εφαρμογής για κινητά.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

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

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

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

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

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





#### 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

#### 5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να το ρυθμίσετε, ανάψτε τον φούρνο πατώντας , πατήστε . Ανοίξτε τις Προτιμήσεις και επιλέξτε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση. Επιλέξτε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον ακόλουθο πίνακα:

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

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

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

#### 6. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ


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

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

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

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

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

## 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ

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

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

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

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

## 3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις λειτουργίες AUTO MODES σας επιτρέπουν να επιτύχετε το βέλτιστο μαγείρεμα για κάθε είδος τροφίμου χωρίς καμία ρύθμιση: ο αισθητήρας θα σταματήσει το μαγείρεμα την κατάλληλη στιγμή. Μόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων λεπτών του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση που θα υποδεικνύει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

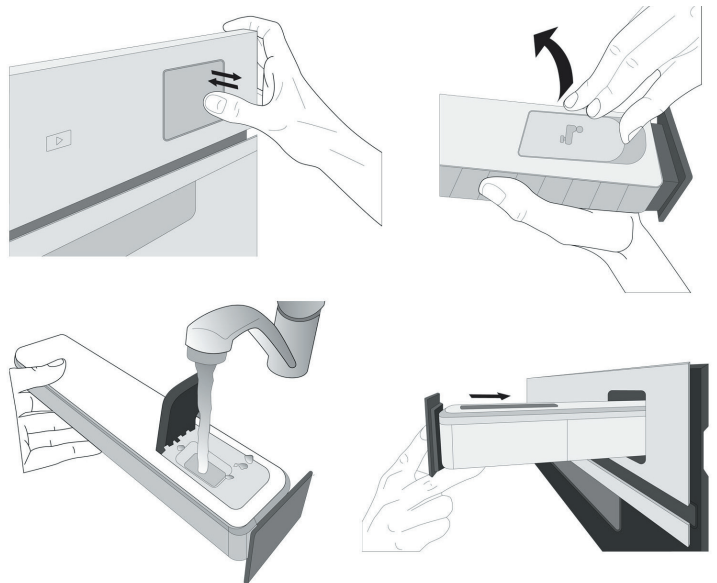
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορία τροφίμων στο μενού "Αυτόματες λειτουργίες" (βλ. σχετικούς πίνακες).

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

## ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις μη λειτουργίες του εγχειριδίου ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου. Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "FILL THE DRAWER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



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

## 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε. Μπορείτε να επιλέξετε είτε την ώρα έναρξης είτε την ώρα κατά την οποία θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό ανάλογα με τις επιλεγμένες λειτουργίες.

- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

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

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

## 5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

## 6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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

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

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

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

## 7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.

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

Με τον ίδιο τρόπο, στο 5% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας προτρέπει να ελέγξετε το φαγητό. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

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

## 8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

## 9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ


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

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

## ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

## ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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


## ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

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

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

## 10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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



Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live.

## ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονομέτρο της κουζίνας:

- Πατήστε την επιλογή χρονοδιακόπτη κουζίνας.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "PAUSE" (ΠΑΥΣΗ) αν θέλετε να διακόψετε τον χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, μπορείτε να πατήσετε "RESUME" (ΣΥΝΕΧΙΣΗ) για να επανεκκινήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε "CANCEL" (ΑΚΥΡΩΣΗ) για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "+1 λεπτό" για να αυξήσετε τη διάρκεια κατά 1 λεπτό.

## ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

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

## ΓΡΗΓ. ΣΤΕΓΝΩΜΑ

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

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

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

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

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

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

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

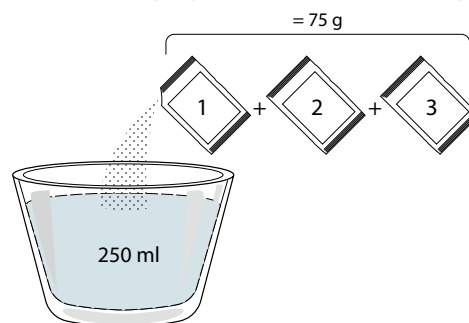
Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.


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

### » ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

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


Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από τη χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε

φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση. Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

#### » ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

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

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

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


Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

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

### ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία των διαφόρων φαγητών κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Πατήστε . Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (βάσει μεθόδου ψησίματος) και τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία μαγειρέματος, θα ακυρωθεί εάν αφαιρεθεί ο αισθητήρας. Πάντα να αποσυνδέετε και να αφαιρείτε τον αισθητήρα από το φούρνο όταν βγάξετε το φαγητό.

### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φις εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

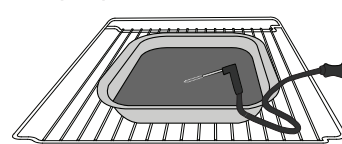
Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στα διάφορα φαγητά με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

**ΚΡΕΑΣ:** Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο

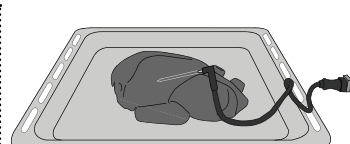
κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

**ΨΑΡΙ** (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

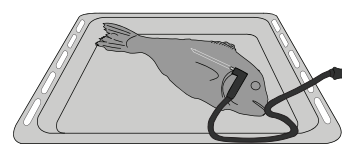
**ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ:** Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα. Απαιτείται η χρήση των συμβατών ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ για να εκτελέσετε ελεγχόμενο μαγείρεμα με αισθητήρα για αυτούς τους τύπους φαγητών. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



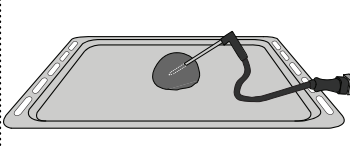
Λαζάνια



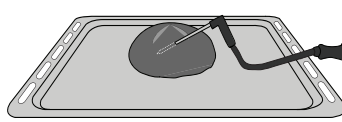
Ολόκληρο κοτόπουλο



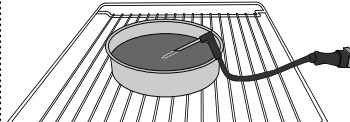
Ψάρια



Ψωμάκια



Μεγάλο ψωμί



Κέικ

### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλειδώμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία. Για να ξεκλειδώσετε τη συσκευή, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος στο πεδίο αφής.

### ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

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

### ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

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

# ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

## ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

## ΚΡΕΑΣ

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

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

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

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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
































































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

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







## ΦΟΥΣΚΩΜΑ
























































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

6<sup>th</sup> sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ







ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
SOUS VIDE 	Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο		2 - 4 cm	—	—	2  1 	
	Μπριζόλα μοσχαρίσιου βοδινού κρέατος		2 - 4 cm	—	—	2  1 	
	Τρυφερό χοιρινό φιλέτο		2 - 4 cm	—	—	2  1 	
	Φιλέτο σολομού		1,5 - 3 cm	—	—	2  1 	
	Καρότα		0,2 - 0,4 kg	—	—	2  1 	
	Σπαράγγια		0,2 - 0,4 kg	—	—	2  1 	
	Ανανάς		0,2 - 0,5 kg	—	—	2  1 	
	Μήλο		0,2 - 0,5 kg	—	—	2  1 	
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg *	—	MED	—	2  
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg *	—	MED	—	2  
	Κατεψ. τρόφιμα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	2 
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	2 
ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ 	Ρύζι	Λευκό ρύζι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Καφέ ρύζι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Ρύζι ολ. άλεσης	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
	Σπόροι και δημητριακά	Κινόα	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2  1 
		Κεχρί	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2  1 
		Σιτάρι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Κριθάρι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ροστ μπιφ 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	—	3  
		Ψητό μοσχαρί 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3  
		Μπριζόλα	2 - 4 cm	MED	—	2/3	5 
		Burger Patties	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	5  4 
		Αργό μαγείρεμα	0,6 - 2 kg *	MED	—	—	3  
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3 
		Κότσι 	0,5 - 2,0 kg*	—	MED	—	3 
		Χοιρινά παιδάκια	0,5 - 2,0 kg	—	—	2/3	5  4 
		Μπέικον	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	5 
	Αρνί 	Ψητό αρνί	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	—	2  
Παιδάκια αρνιού		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2  	
Πόδι		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2  	

\* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΚΡΕΑΣ	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο 	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 
			Γεμιστό ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 
			Κομμάτια κοτόπουλου	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 
		Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα	Ολόκληρο κοτόπουλο	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	4  2 
			Στήθος κοτόπουλου	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 
			Κομμάτια κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4  2 
			Μπουτάκια κοτόπουλου	—	—	—	—	4  2 
			Κοτολέτα παναρισμένη	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 
			Φτερούγες κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4  2 
			Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες]	—	—	—	—	4  2 
			Φτερά κοτόπουλο [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	4  2 
	Ψητή πάπια 	Ψητή πάπια 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Ψητή γεμιστή πάπια 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Κομμάτια πάπιας 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Φιλέτο / στήθος πάπιας	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 	
	Ψητή γαλοπούλα	Ψητή γαλοπούλα και χήνα 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Ψητή γεμιστή γαλοπούλα 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Κομμάτια γαλοπούλας και χήνας 	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2 	
		Φιλέτο γαλοπούλας / Στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 	
	Τηγανητό κρέας στον αέρα	Σουβλάκια κρέατος	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	4  2 	
		Παϊδάκια χοιρινά	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 	
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 	
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4  2 	
Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 		
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2 	
		Φιλέτο σολομού	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2 	
		Φιλέτο ξιφία	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	3  2 	
		Φιλέτο μπακαλιάρου	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	3  2 	
		Φιλέτο λαβράκι	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3  2 	







\* Προτεινόμενη ποσότητα

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









ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο σκαθάρι	0,05 - 0,15 kg	—	—	3 2
		Λοιπά Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	3 2
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	3 2
	Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό	Φιλέτο μπακαλιάρου	ένας δίσκος	—	—	2 1
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	2 1
		Άλλα Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	2 1
		Φιλέτο σολομού	1 - 3 (cm)	MED	—	2 1
		Φιλέτο λαβράκι	ένας δίσκος	—	—	2 1
		Φιλέτο σκαθάρι	ένας δίσκος	—	—	2 1
		Φιλέτο ξιφία	0,5 - 3 (cm)	—	—	2 1
		Φιλέτο τόνου	1 - 3 (cm)	MED	—	2 1
	Ψητά θαλασσινά	Σκαλοπίνια	ένας δίσκος	—	—	4
		Μύδια	ένας δίσκος	—	—	4
		Γαρίδες	ένας δίσκος	—	—	4 3
		Βασιλ. γαρίδες	ένας δίσκος	—	—	4 3
	Θαλασσινά στον ατμό	Σκαλοπίνια	0,5 - 1 kg	—	—	2 1
		Μύδια	0,5 - 3 kg	—	—	2 1
		Γαρίδες	0,1 - 1 kg	—	—	2 1
		Βασιλ. γαρίδες	0,5 - 1,5 kg	—	—	2 1
		Καλαμάρι	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	2 1
		Χταπόδι	0,5 - 2 kg [καθένα]	—	—	2 1
	Ολόκληρο ψάρι	0,2 - 1,5 kg *	—	—	2 1	
	Ολόκληρο ψητό ψάρι	0,2 - 1,5 kg *	—	—	4 3	
	Ψάρι σε κρούστα αλατιού	0,2 - 1,5 kg *	—	—	3 3	
	Ψάρια τηγανητά στον αέρα	Ψάρια παναρισμένα	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	4 2
		Φιλέτο ψαριού	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	4 2
Ολόκληρο ψάρι		0,4 - 0,8 kg	—	—	4 2	
Οστρακοειδή		—	—	—	4 2	
ΑΥΓΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Κοτόπουλο	50 - 80 γρ. [καθένα]	—	—	2 1	
	Ορτύκια	ένας δίσκος	—	—	2 1	















































\* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡΑ						
Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Αισθητήρας	






ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	3
		Πατάτες [κατεψυγμένες]	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	4
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	—	3
		Άλλα λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	3
	Τηγανητά λαχανικά στον αέρα	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Κομμάτια πατάτας	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2
		Ανάμικτα λαχανικά	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Παναρισμένα τσιπς κολοκυθιού	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4 2
		Τηγανητές πατάτες	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Spring rolls [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	4 2
	Λαχανικά στον ατμό	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ. [καθένα]	—	—	—	2 1
		Κομμένες πατάτες	ένας δίσκος	—	—	—	2 1
		Πατάτες κομμάτια [κατεψυγμένες]	ένας δίσκος	—	—	—	2 1
		Μπιζέλια	0,2 - 2,5 kg	—	—	—	2 1
		Μπιζέλια [κατεψυγμένα]	0,2 - 3 kg	—	—	—	2 1
		Μπρόκολο	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Μπρόκολο [κατεψυγμένο]	0,2 - 2 kg	—	—	—	2 1
		Cauliflowers (Κουνουπίδι)	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Καρότα	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Κολοκυθάκια	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Άλλα λαχανικά	0,2 - 2 kg	—	—	—	2 1
	ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ	Αλμυρό κέικ	0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	2
		Στρούντελ λαχανικών	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2
		Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. [καθένα]*	—	—	—
Ψωμί μεσαίου μεγέθους			200 - 500 γρ. [καθένα]*	—	—	—	2

\* Προτεινόμενη ποσότητα




















ΑΞΕΣΟΥΡΑ						
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Αισθητήρας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Ψωμί	Ψωμί για σάντουιτς 	400 - 600 γρ. [καθένα]	—	—	 2 
		Μεγάλο ψωμί 	0,7 - 2,0 kg*	—	—	 2 
		Μπαγκέτα 	200 - 300 γρ. [καθένα]*	—	—	 3 
		Ειδικό ψωμί	ένας δίσκος *	—	—	 2
	Πίτσα και Φοκάτσια	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	 2
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	 2
		Pizza [κατεψυγμένα]	1 στρώμα*	—	—	 2
			2 στρώματα*	—	—	 4  1
			3 στρώματα*	—	—	 5  3  1
			4 στρώματα*	—	—	 5  4  2  1
Φοκάτσια λεπτή	ένας δίσκος *	—	—	 2		
Φοκάτσια χοντρή	ένας δίσκος *	—	—	 2		
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτα κέικ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg *	—	—	 2 
		Κέικ σοκολάτας	0,5 - 1,2 kg *	—	—	 2 
	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg *	—	—	 3	
	Μuffin και Cup Cake	40 - 80 γρ. [καθένα]*	—	—	 3	
	Κρουασάν	ένας δίσκος *	—	—	 3	
	Κρουασάν [κατεψυγμένα]	ένας δίσκος *	—	—	 3	
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	—	 3	
	Μαρέγκα	10 - 30 γρ. [καθένα]	—	—	 3	
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg*	—	—	 3	
	Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	—	 3	
	Πίτα με φρούτα	0,5 - 2 kg	—	—	 2	
	Καραμέλα Flan 	0,2 - 1 kg	—	—	 2  1	
ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Φρούτα κομμάτια 	0,5 - 3 kg	—	—	 2  1	
	Ολόκληρα φρούτα 	0,1 - 0,4 kg [καθένα]	—	—	 2  1	






\* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡΑ						
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Αισθητήρας

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM + ΑΕΡΑΣ

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

\*Λάβετε υπόψη το Σε περίπτωση επιλογής της λειτουργίας Steam Auto αυτή η συσχέτιση πρέπει να παραλειφθεί. Ο φούρνος θα επιλέξει αυτόματα το καλύτερο επίπεδο ατμού για την επιλεγμένη θερμοκρασία.

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



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΟΥ ΑΤΜΟΥ

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

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

 Δίσκος ατμού

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SOUS VIDE

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

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

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

1ε.ε.εφ

Δίσκος ατμού

Whirlpool



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

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

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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



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

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

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

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

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

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

**Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.**

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

**Φοράτε προστατευτικά γάντια.**

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

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ

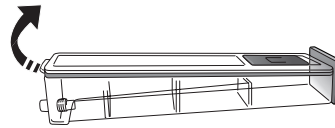
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)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

### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

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

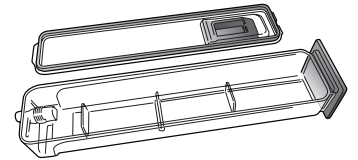
Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Για να απομακρύνετε πλήρως το νερό από το εσωτερικό ή να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες, μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι νερού:



1. Σπρώξτε προς τα πάνω το πίσω πτερύγιο για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα του συρταριού νερού.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να κλείσετε το συρτάρι εισάγοντας τα δύο μπροστινά πτερύγια μέσα στα μπροστινά ανοίγματα και πιέζοντας προς τα κάτω την πίσω πλευρά.



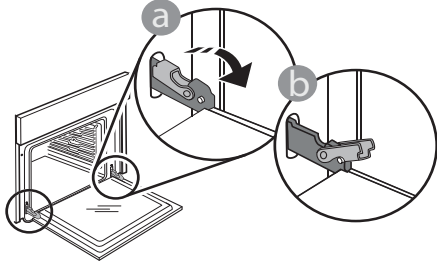
Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

### ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

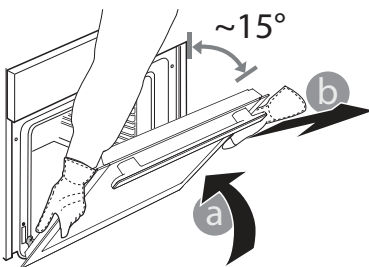
Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία "Καθαρισμός αλάτων". Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

**1.** Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



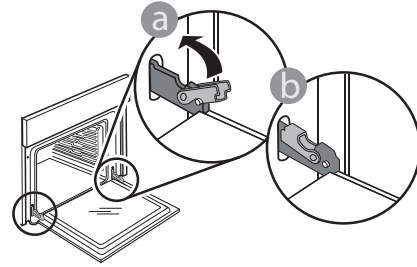
**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



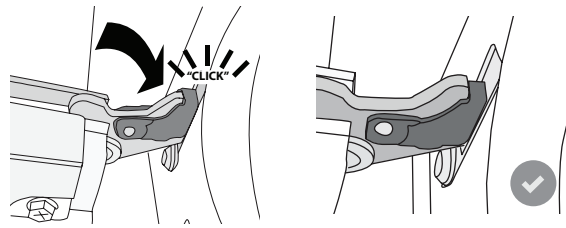
**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

**4.** Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

# WiFi ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

## Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

## Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

## Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

Η συσκευή δεν υποστηρίζει WPS.

## Υπάρχουν διαφορές μεταξύ της χρήσης ενός smartphone με Android ή iOS;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

## Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.

## Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

## Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

## Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε "Εργαλεία", στη συνέχεια πατήστε "Συνδεσιμότητα" και στη συνέχεια αναζητήστε τη "Διεύθυνση Mac". Η διεύθυνση MAC αποτελείται από έναν συνδυασμό 6 ζευγών αριθμών και γραμμάτων που χωρίζονται με άνω και κάτω τελεία.

## Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live App για να ελέγξετε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη ή όχι.

## Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή;

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης. Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

## Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από τη συσκευή;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

## Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

## Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Δείτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

## Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα. Εάν πατήσετε το "Εργαλεία" και στη συνέχεια το "Συνδεσιμότητα", μπορείτε να λάβετε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την αιτία του σφάλματος σύνδεσης.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή. Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

## Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;

Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη συσκευή: Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live App για να ελέγξετε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη ή όχι.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.

## Πώς μπορώ να αλλάξω τον λογαριασμό μου αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

## Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;

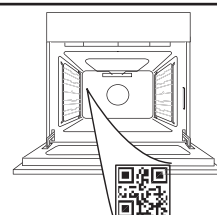
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3.	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων.

## Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του QR στο προϊόν σας
- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- σ'εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool

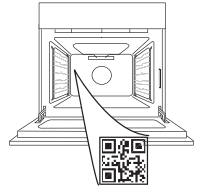


400020006722


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

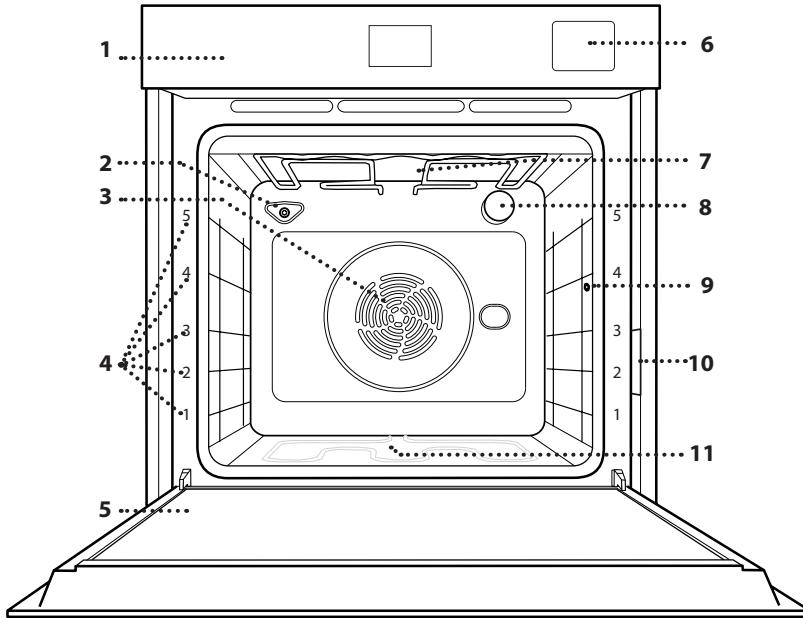
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK  
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A  
KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-  
KÓDOT**



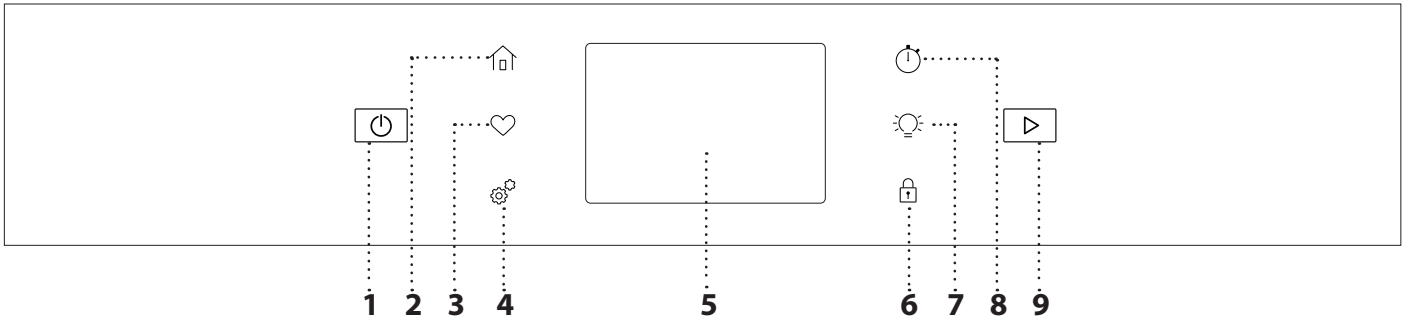
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Páratartalom-érzékelő
3. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Az ételszonda helye
10. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
11. Alsó fűtőelem (nem látható)

### KEZELŐPANEL


**1. BE/KI**

A sütő be- és kikapcsolása.

**2. KEZDŐKÉPERNYŐ**

A gyors hozzáféréshez a főmenühez.

**3. KEDVENC**

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

**4. ESZKÖZÖK**

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

**5. KIJELZŐ**

**6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA**  
A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

**7. VILÁGÍTÁS**

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.

**8. KONYHAI IDŐZÍTŐ**

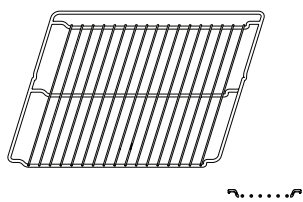
Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

**9. INDÍTÁS**

A sütési funkció elindítása.

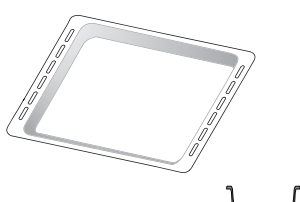
# TARTOZÉKOK

## SÜTŐRÁCS



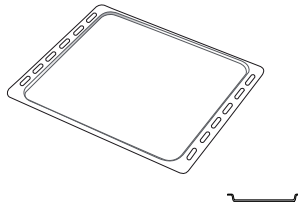
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



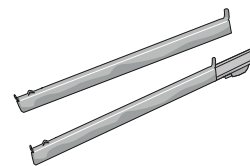
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI \*



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültétek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



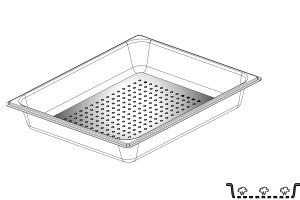
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## ÉTELSZONDA



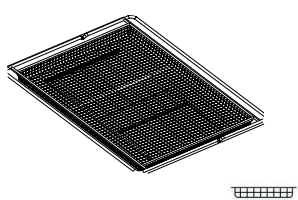
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

## GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Az optimális sütési teljesítmény érdekében javasoljuk, hogy a gőzölőtálcát a 2. szintre helyezze. Helyezze a cseppelfogó tálcát az 1. szintre, így a szaft abba csöpöghet. \*\*

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA \*



Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

\* Csak bizonyos típusok esetén

\*\* Kizárólag a GŐZ és SOUS VIDE funkciókhoz használható

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

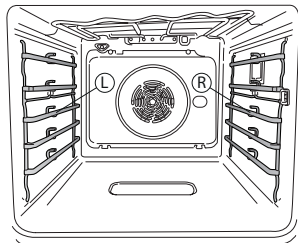
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

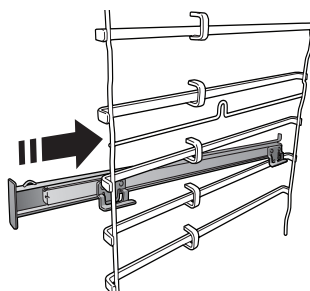
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.



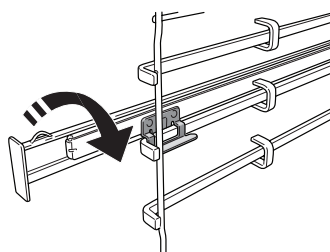
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek.

Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.



# FUNKCIÓK



## KÉZI ÜZEMMÓDOK

### • ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

### • KONVEKCIÓS SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

### • HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

### • GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### • TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### • GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

### • COOK4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszetek, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

### • GŐZÖLÉS

#### » TISZTA GŐZ

Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné. További információkért a tiszta gőz manuális sütési programról lásd a „Tiszta gőz” sütési táblázatot.

#### » GŐZ AUTO

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A sütő a kiválasztott hőmérséklet alapján automatikusan adagolja a megfelelő mennyiségű gőzt az optimális sütési eredmény elérése érdekében.

#### » GŐZÖLÉS+LEVEGŐ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzszintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

További információkért a hőlégbefúvás + gőzölés manuális sütési programról lásd a „Gőzölés + levegő” sütési táblázatot.

### • SOUS VIDE

A Sous Vide egy olyan professzionális főzési technika, amely vákuumozott élelmiszer-ipari műanyag tasakok használatát igényli, és pontosan szabályozott hőmérsékleten, gőz segítségével főz. A fokozatos és pontos főzési folyamat hozzájárul a kivételes puhaság és íz kialakulásához, valamint biztosítja az egyenletes főzési eredményt. Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához lásd a Sous Vide főzési táblázatot.

### • SPECIÁLIS FUNKCIÓK

#### » PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) webhelyen keresztül lehetséges

#### » FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenletes sütés elkerülése érdekében.

#### » KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

---

» **MELEGTARTÁS**

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» **KELESZTÉS**

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» **KÉNYELEM**

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» **MAXI SÜTÉS**

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» **ECO CIKLUS**

Töltött sülték és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatkor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• **FAGYASZTOTT ÉTEL**

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



**AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK**

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

# AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



## Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



## Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzón az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:


Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

## ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

### 1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzón, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A nyelvet a beállítások menü megnyitását követően módosíthatja.

### 2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense Live funkció segítségével a sütőt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészületről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- A mobilalkalmazáson koppintson az „Add Appliance” (Készülék hozzáadása) gombra a kapcsolat beállításának folytatásához.
- A terméken nyissa meg a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz) részt a beállítás megkezdéséhez.

### A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is. A router vagy a mobil tethering eszköz nem lehet azonos azzal az eszközzel, amelyre a mobilalkalmazás telepítve van.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenőrizheti, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az Android vagy iOS verziójával.

Vezeték nélküli router: 2,4 GHz WIFI b/g/n.

#### 1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6th Sense Live alkalmazás

végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépéseiben. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az App Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

#### 2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

#### 3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációs folyamat befejezéséhez a következőkre lesz szüksége:

- a készülék „Smart Appliance Identifier” (SAID) azonosítója, amely a „Tools/Connectivity/Connect to network” (Eszközök/Csatlakoztathatóság/Csatlakoztatás hálózathoz)” részben található;
- A 12 számból álló termékszám, amely a termék adattábláján található;
- Aktív Bluetooth-kapcsolat a telefonon.

Ha készen áll, adja hozzá készülékét a mobilalkalmazáson keresztül, és kövesse az ott található utasításokat.

Megjegyzés:

A Bluetooth csak a regisztráció során használandó.

A WiFi-kapcsolat csak a mobilalkalmazáson keresztül állítható be.

A csatlakoztatást csak akkor kell újra elvégezni, ha Ön megváltoztatja a router beállításait (pl. hálózat neve, jelszó vagy adatszolgáltató).

#### 3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
  - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
  - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.



#### 4. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis

a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

## 5. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

Annak érdekében, hogy a sütő hatékonyan működjön, és hogy szükség esetén rendszeresen felszólítsa a felhasználót a vízkőmentesítési ciklus elvégzésére, fontos a megfelelő vízkeménységi osztály beállítása. A beállításhoz kapcsolja be a sütőt a  gomb megnyomásával, majd nyomja meg a  gombot. Nyissa meg a Preferenciák menüt és válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLYOK TÁBLÁZATA				
Szint		°dH Német rendszer	°fH Francia rendszer	°Clark Angol rendszer
1	Nagyon lágý	0-6	0-10	0-7
2	Lágý	7-11	11-20	8-14
3	Közepes	12-16	21-29	15-20
4	Kemény	17-34	30-60	21-42
5	Nagyon kemény	35-50	61-90	43-62

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

## 6. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE


Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# NAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és az Automatikus üzemmódok közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

## 2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

### HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

### IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

## 3. AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

Az Automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, az Automatikus üzemmód egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütését beállítás nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütést. Csak a sütés utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámlálóm, amely a hátralévő sütési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg az „Automatikus üzemmódok” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

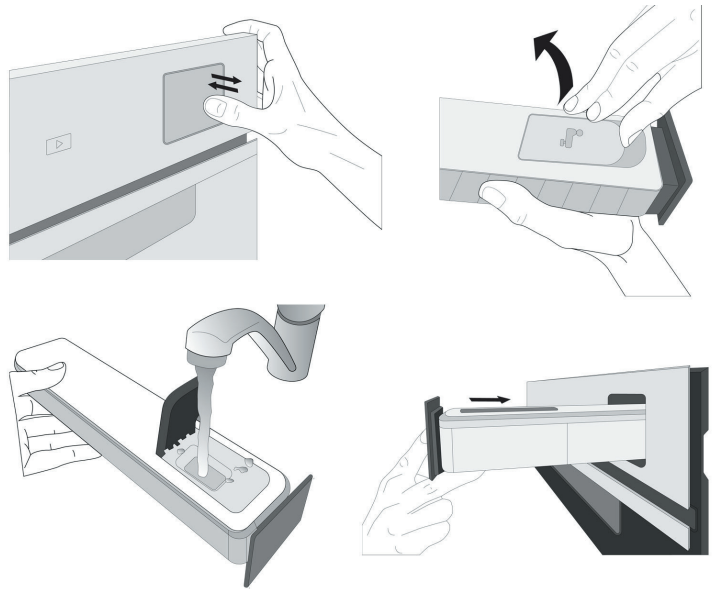
- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

## . SÜTÉS GŐZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Gőzölés” vagy „Hőlégbefúvás + Gőzölés” funkció, illetve a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhesen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsen fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „TÖLTSE FEL A FIÓKOT” felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és töltsen fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá.

## 4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

## 5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket. Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

## 6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütés megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most” vagy az „INDÍTÁS” gombot.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

## 7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes Automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

## 8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

## 9. KEDVENCEK


A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

## FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

## MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.


## BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE” opciót.

## 10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

## TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live alkalmazás használatának engedélyezése.

## KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.



## VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



## TISZTÍTÁS GŐZZEL

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.



## GYORS SZÁRÍTÁS

Tiszta gőzölési ciklus után a sütő automatikusan javasolja a gyors szárítási ciklus elindítását, hogy segítsen eltávolítani a nedvességet a sütőtérből, ami így nem veszélyezteti a készülék megfelelő működését. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Törölje le az ajtó alatti cseppfelfogó tálcát egy papírtörölővel, hogy eltávolítsa a vízcseppeket.



## VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 140 perc.

A vízkömentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkömentesítési ciklus lefuttatása (lásd a lenti táblázatot).

VÍZKÖMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKÖMENTESÍTÉS JAVASOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkömentesítési ciklust.
<VÍZKÖMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkömentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

\*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkömentesítési üzenetek megjelenjenek.

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

A vízkömentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell ürítenie a fiókot, mielőtt folytatná a vízkömentesítési fázissal.

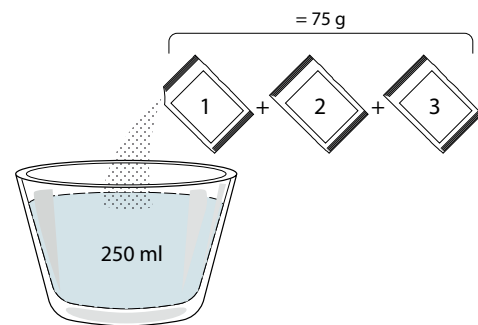
Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 30 perc eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ”.


### » 1/2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (70 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a fiókba.

A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) webhelyen keresztül lehetséges.


A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel 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 leeresztje a vizet: a vízkömentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik.

### » 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 javasolt a sütőtér kiszáritása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció.

Ne feledje: a vízkőmentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkőmentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkőmentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKŐMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkőmentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.

## ÉTEL SZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Érintse meg a(z)  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és az Automatikus üzemmód (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kivesszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

### AZ ÉTEL SZONDA HASZNÁLATA

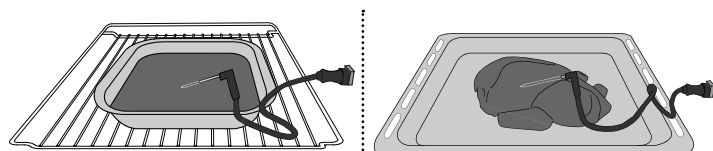
Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

**HÚS:** Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

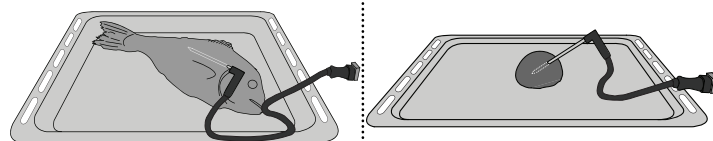
**HAL (egész):** A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

**PÉKÁRU ÉS TÉSZTA:** Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis Automatikus üzemmód funkciók használata szükséges. Ha a szondát Automatikus üzemmód funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



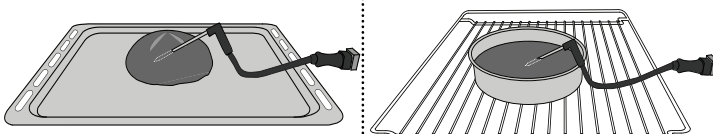
Lasagna

Egész csirke



Hal

Tekercsek



Nagy kenyér

Torta

## KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

## PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.

## CSATLAKOZTATÁS

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

## INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

## MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománchevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.



# HASZNOS TANÁCSOK

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

## HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.
























































Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.







A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

## KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEINEK ELTÉLTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
SOUS VIDE 	Marha vesepecsenye	2-4 cm	-	-	-	2	1 
	Marhalapocka szelet	2-4 cm	-	-	-	2	1 
	Sertés szűzpecsenye	2-4 cm	-	-	-	2	1 
	Lazacfilé	1,5-3 cm	-	-	-	2	1 
	Sárgarépa	0,2-0,4 kg	-	-	-	2	1 
	Spárga	0,2-0,4 kg	-	-	-	2	1 
	Ananász	0,2-0,5 kg	-	-	-	2	1 
	Alma	0,2-0,5 kg	-	-	-	2	1 
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2  
		Cannelloni	0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2  
	Fagyasztott	Lasagna	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	2 
RIZS ÉS GABONAFÉLÉK 	Rizs	Fehér rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Barna rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Teljes kiőrlésű rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Magok és gabonafélék	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Köles	0,1-0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Tönköly	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Árpa	0,1-0,5 kg	-	-	-	2  1 
HÚS	Marha	Marhasült 	0,6-2 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	3  
		Borjúsült 	0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3  
		Steak	2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	5 
		Burger húspogácsa	1,5-3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Lassú sütés	0,6-2 kg*	KÖZEPES	-	-	3  
	Sertés	Sertéssült 	0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3 
		Csülök 	0,5-2,0 kg*	-	KÖZEPES	-	3 
		Sertésoldalas	0,5-2,0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Bárány 	Báránysült	0,6-2,5 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2  
		Bárányborda	0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2  
		Comb	0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2  



























































\* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevégős sütés tálca	Ételszonda	







ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
HÚS	Csirke	Sült csirke	Sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Csirkekarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
		Forrólevegős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	-	4  2
			Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	-	4  2
			Csirkekarabok	0,2-1,5 kg	-	-	-	4  2
			Csirkecombok	-	-	-	-	4  2
			Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	4  2
			Csirkeszárnyak	0,2-1,5 kg	-	-	-	4  2
			Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	4  2
	Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	4  2		
	Kacsa	Kacsa	Kacsa	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült kacsa	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Kacsadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Kacsafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Pulyka	Pulyka	Pulyka- és libasült	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült pulyka	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Pulyka- és libadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Pulykafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Forrólevegős sült hús	Forrólevegős sült hús	Húsnýársak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4  2
Sertésborda			1-4 (cm)	-	-	-	4  2	
Burger húspogácsa			1-4 (cm)	-	-	-	4  2	
Kolbász és virsli			1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4  2	
Panírozott szelet			1-4 (cm)	-	-	-	4  2	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3  2	
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3  2	
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	3  2	
		Tőkehalfilé	0,1-0,3 kg	-	-	-	3  2	
		Tengeri sügér filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	3  2	




















































\* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrác	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda	







ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSEÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEINEK ELTÉLTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Vörös durbincs filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2  
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	3 2  
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	3 2  
	Párolt filék és szeletek 	Tőkehalfilé	egy tálca	-	-	-	2 1  
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Egyéb filé	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	2 1  
		Tengeri sügér filé	egy tálca	-	-	-	2 1  
		Vörös durbincs filé	egy tálca	-	-	-	2 1  
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	2 1  
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	egy tálca	-	-	-	4 
		Kagylók	egy tálca	-	-	-	4 
		Garnélák	egy tálca	-	-	-	4 3  
		Királygarnéla	egy tálca	-	-	-	4 3  
	Párolt tengeri ételek 	Fésűkagyló	0,5-1 kg	-	-	-	2 1  
		Kagylók	0,5-3 kg	-	-	-	2 1  
		Garnélák	0,1-1 kg	-	-	-	2 1  
		Királygarnéla	0,5-1,5 kg	-	-	-	2 1  
		Tintahal	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	2 1  
		Polip	0,5-2 kg/db	-	-	-	2 1  
	Egész hal	Egész hal	0,2-1,5 kg *	-	-	-	2 1 
		Sült egész hal	0,2-1,5 kg *	-	-	-	4 3 
	Forróle- vegős sült hal	Hal sókéregben	0,2-1,5 kg *	-	-	-	3 3 
		Panírozott hal	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Halfilé	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Egész hal	0,4-0,8 kg	-	-	-	4 2  
	Rákfélék	-	-	-	-	4 2  	
GŐZÖLT TOJÁS 	Csirke	50-80 g/db	-	-	-	2 1  	
	Fürj	egy tálca	-	-	-	2 1  	















































\* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda	







ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	3 
		Burgonya [fagyasztott]	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	4 
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	3 
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	3 
	Csőbensült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca	-	-	-	3 
		Csőbensült paradicsom	egy tálca	-	-	-	3 
		Csőben sült paprika	egy tálca	-	-	-	3 
		Csőben sült brokkoli	egy tálca	-	-	-	3 
		Csőben sült karfiol	egy tálca	-	-	-	3 
		Csőbensült zöldség	egy tálca	-	-	-	3 
	Forrólevegős sült zöldségek	Házi készítésű sült krumpli	0,3-0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Burgonyagerezdek	1-4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Vegyes zöldség	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Panírozott cukkini chips	0,2-0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Sült burgonya	0,3-0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Tavaszi tekercek [fagyasztott]	-	-	-	-	4  2 
	Gőzölt zöldségek 	Egész burgonyák	50-500 g/db	-	-	-	2  1 
		Burgonyadarabok	egy tálca	-	-	-	2  1 
		Burgonyadarabok [fagyasztott]	egy tálca	-	-	-	2  1 
		Zöldborsó	0,2-2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Borsó [fagyasztott]	0,2-3 kg	-	-	-	2  1 
		Brokkoli	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brokkoli [fagyasztott]	0,2-2 kg	-	-	-	2  1 
		Karfiol	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Sárgarépa	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Cukkini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
	Egyéb zöldségek	0,2-2 kg	-	-	-	2  1 	
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény	0,8-1,2 kg	-	KÖZEPES	-	2 	
	Zöldséges rétes	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	2 	
	Kenyer	Zsömle 	60-150 g/db*	-	-	-	3  
		Közepes méretű kenyér	200-500 g/db*	-	-	-	2 

\* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda	




















ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEINEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Kenyér	Szendvicss kenyér 	400–600 g/db	-	-	 
		Nagy kenyér 	0,7-2,0 kg *	-	-	 
		Bagett 	200–300 g/db*	-	-	 
		Speciális kenyér	egy tálca *	-	-	
	Pizza és focaccia	Kerek pizza	kerek	-	-	
		Pizza, vastag	tálca	-	-	
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	
			2 réteg*	-	-	 
			3 réteg*	-	-	  
			4 réteg*	-	-	   
Focaccia, vékony		egy tálca *	-	-		
Focaccia, vastag	egy tálca *	-	-			
ÉDES SÜTEMÉNY	Kelt torták	Piskóta	0,5-1,2 kg *	-	-	 
		Csokoládétorta	0,5-1,2 kg *	-	-	 
	Aprósütemények	0,2-0,6 kg *	-	-		
	Muffinok és minitorták	40-80 g/db*	-	-		
	Croissant-ok	egy tálca *	-	-		
	Croissant [fagyasztott]	egy tálca *	-	-		
	Fánk	egy tálca *	-	-		
	Habcsók	10–30 g/db	-	-		
	Torta	0,4-1,6 kg*	-	-		
	Rétes	0,4-1,6 kg	-	-		
	Gyümölcsös pite	0,5-2 kg	-	-		
	Karamellás kosárka 	0,2-1 kg	-	-	 	
	GŐZÖLT GYÜMÖLCSÖK	Gyümölcsdarabok 	0,5-3 kg	-	-	 
Egész gyümölcsök 		0,1-0,4 kg/db	-	-	 	

\* ajánlott mennyiség






TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Forrólevegős sütés tálca	Ételszonda	



# GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	IGEN	140-150	35-55	 3
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 3
Kelt tészták	ALACSONY	IGEN	170-180	40-60	 2
Piskóta	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 2
Focaccia	ALACSONY	IGEN	200 - 220	20-40	 3
Kenyér, vekni	ALACSONY	IGEN	170 -180	70-100	 3
Zsemle	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Bagett	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Sült burgonya	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50-70	 3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	IGEN	180-200	60-100	 3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	60-80	 3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	40-50	 3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	IGEN	200	55-65	 3
Báránycomb	KÖZEPES	IGEN	180-200	65-75	 3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	85-100	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsza 1-1,5 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50-70	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsza (darabok)	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	55-65	 3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	IGEN	180-200	25-40	 3
Halfilé	MAGAS	IGEN	180-200	15-30	 3

\*Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus párolás funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda



# TISZTA GŐZ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT		HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
	Csirkefilék	100	15-50	2 1	1
	Tojás	100	10-30	2 1	1
HAL	Egész hal	90	40-50	2 1	1
	Halfilék	90	20-30	2 1	1
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Friss zöldség (egész)	100	30-80	2 1	1
	Friss zöldség (darabok)	100	15-40	2 1	1
	Fagyasztott zöldségek	100	20-40	2 1	1
	Gyümölcs (egész)	100	15-45	2 1	1
	Gyümölcs (darabok)	100	10-30	2 1	1

Válassza ki a Tiszta gőz funkciót a manuális funkciók menüből. Állítsa be a sütési hőmérsékletet és időt. Töltse fel a víztartályt a kijelzőn megjelenő utasításokat követve. Helyezze az ételt a gőzöltőtálca a 2. szintre, az 1. szintre pedig egy cseppfelfogó tálcát, hogy megakadályozza az ételek lecsöpögését.

TARTOZÉKOK



Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi



Gőzöltőtálca



# SOUS VIDE SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK		
MARHA ÉS BORJÚ - BÁRÁNY	Puha részek: bélszín, steak, szeletek	Marhahús Sous Vide	1,5/2 cm	62	50-70	2	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2	1
			1,5/2 cm	62	50-70	2	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2	1
SERTÉS	Karaj	Sertéshús Sous Vide	1,5/2 cm	68	30-50	2	1
			3/4 cm		50-70	2	1
			-	68	120 - 140	2	1
			-	68	120 - 140	2	1
LAZAC ÉS TONHAL - PISZTRÁNG	Filé	Hal Sous Vide	1,5	62	65-75	2	1
			3	62	80-90	2	1
			1,5	62	70 - 80	2	1
			3	62	85 - 95	2	1
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Spárga	Zöldség Sous Vide	-	85	30-40	2	1
	Sárgarépa		2,5/3 cm	85 - 95	30-50	2	1
	Brokkoli		-	85	30-40	2	1
	Karfiol		-	85	30-40	2	1
	Vörös cikória		-	85	30-40	2	1
	Burgonyaszeletek		2,5/3 cm	85 - 95	40-60	2	1
	Cukkini		2,5/3 cm	85	30-40	2	1
	Almagerezedek		2,5/3 cm	85	30-40	2	1
	Körtegerezedek		2,5/3 cm	85	30-40	2	1
	Ananászszeletek		2,5/3 cm	85	25-35	2	1

Válassza ki az elvégzendő ciklust, és kövesse a javasolt beállításokat. A sütési idők hűtött élelmiszerekre vonatkoznak. Ha nem tálalja azonnal, tárolja hideg vízben és hagyja teljesen kihűlni, majd tegye a hűtőszekrénybe. Nagyobb mennyiségek esetén módosítsa a sütési időt. Az eredmények az összetevők minőségétől és a jó higiéniai körülményektől függenek. A legjobb eredmények elérése érdekében használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket. Ne használja ezt a funkciót az ételek újramelegítésére. Helyezze a vákuummal lezárt ételt a gőzölőtálcán a 2. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el. Helyezze a cseppfogó tálcát az 1. szintre.


































TARTOZÉKOK

Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi




1. szint

Gőzölőtálca

# FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	4  2 
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15–20	4  2 
	Halrudak		500 g	Igen	220	15–20	4  2 
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15–20	4  2 
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15–20	4  2 
	Házi készítésű sült krumpli		300–800 g	Igen	200	20–40	4  2 
	Vegyes zöldség		300–800 g	Igen	200	20–30	4  2 
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20–40	4  2 
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	4  2 
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20–50	4  2 
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15–25	4  2 

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.  
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	 Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK	 Forrólevegős sütés tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30–50	
		Igen	160	30–50	
		Igen	160	30–50	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160–200	30–85	
		Igen	160–200	30–90	
Aprósütemények		Igen	150	20–40	
		Igen	140	30–50	
		Igen	140	30–50	
		Igen	135	40–60	
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20–40	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	40–60	
Képviselőfánk		Igen	180–200	30–40	
		Igen	180–190	35–45	
		Igen	180–190	35–45 *	
Habcsók		Igen	90	110–150	
		Igen	90	130–150	
		Igen	90	140–160 *	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15–50	
		Igen	190–230	20–50	
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	
		Igen	220–240	25–50 *	
Fagyasztott pizza		Igen	250	10–15	
		Igen	250	10–20	
		Igen	220–240	15–30	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45–55	
		Igen	180–190	45–60	
		Igen	180–190	45–70 *	

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefűtés	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20–40	4 1
		Igen	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110–150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80–130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180–200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180–200	50–60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3–6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20–30 **	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15–30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55–70 ***	2 1
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60–90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35–55 ***	3
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10–25	3
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50–70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Igen	170	50–70	5 3 2 1
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40–60	5 3 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint)/ lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40–120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint)/ sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50–100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45–100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30–50 *	4 1
Töltött sülték	ECO	-	200	80–120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50–100 *	3

\* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

\*\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

\*\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK								ECO	
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt.**

**A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

### KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

### BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Tisztítás gőzzel” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

### TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.

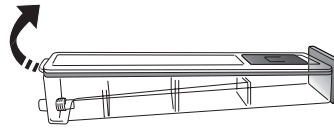
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

### 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 percre tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

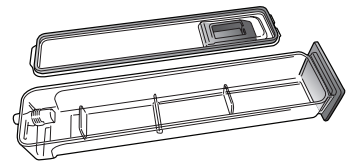
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.

2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.



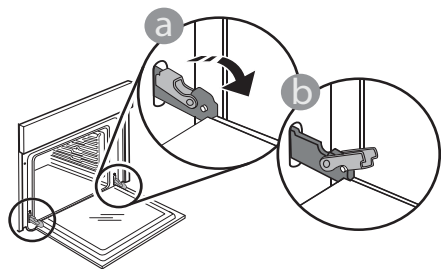
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

### FORRALÓ

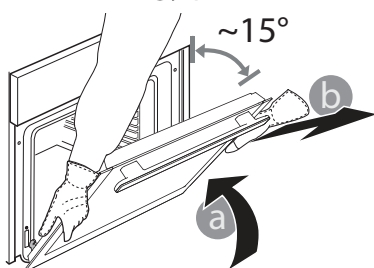
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkölerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkömentesítés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciót, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

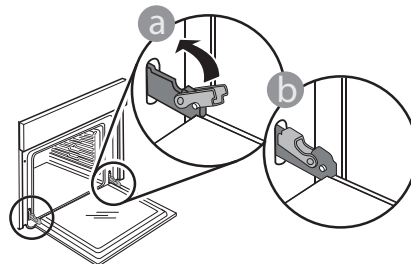


**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

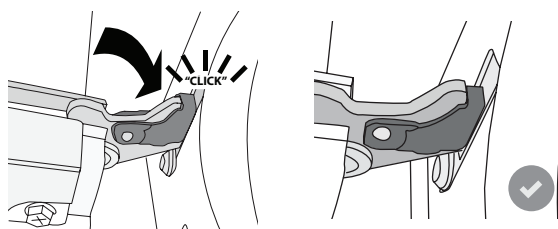


**3.** Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



**5.** Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismétlje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

# WIFI GYIK

## Milyen WiFi-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WiFi-adapter az európai országokban érvényes WiFi b/g/n beállítást támogatja.

## Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktív DHCP és NAT.

## Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

A készülék nem támogatja a WPS-t.

## Vannak különbségek az Android vagy iOS okostelefonok használata között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

## Használhatok mobil tetheringet router helyett?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez tervezték.

## Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

## Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjen be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

## Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, majd keresse meg a „Mac-cím” lehetőséget. A MAC-cím 6 szám- és betűpár kombinációjából áll, kettősponttal elválasztva.

## Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

## Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WiFi-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

## Milyen messze lehet a router a készüléktől?

Normál esetben a WiFi-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyban függ a falak anyagától. A jelerősség ellenőrzéséhez tegye az okoseszközt a készülék mellé.

## Mi a teendő, ha a vezeték nélküli kapcsolat nem elérhető a készüléknél?

Az otthoni WiFi-hálózat lefedettsége megnövelhető bizonyos készülékekkel, mint pl. hozzáférési pontok, WiFi jelismétlők és powerline adapterek használatával (ezek nem tartozékok).

## Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

Olvassa el a router dokumentációját. A routeren általában található egy címke azokkal az adatokkal, melyek segítségével a csatlakoztatott eszközről hozzáférhet a készülék beállításaihoz.

## Mit tegyek, ha megjelenik a kijelzőn az ikon, vagy ha a készülék nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait. Ha megnyomja az „Eszközök”, majd a „Csatlakozás” gombot, további információkat kaphat a csatlakozási hiba okáról.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját. Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

## Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat beállítása után kapcsolja ki a készüléket, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza a készüléket. Az okoseszköz és a 6th Sense Live App segítségével ellenőrizheti, hogy a készülék online van-e vagy sem.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.

## Hogyan változtathatom meg a fiókomat a készülékeim csatlakoztatásának megtartása mellett?

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

## Kicseréltem a routert, mi a teendő?

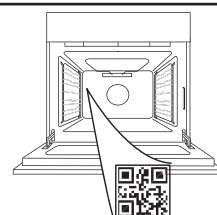
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

## A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Whirlpool



400020006722

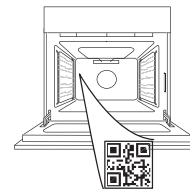




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**

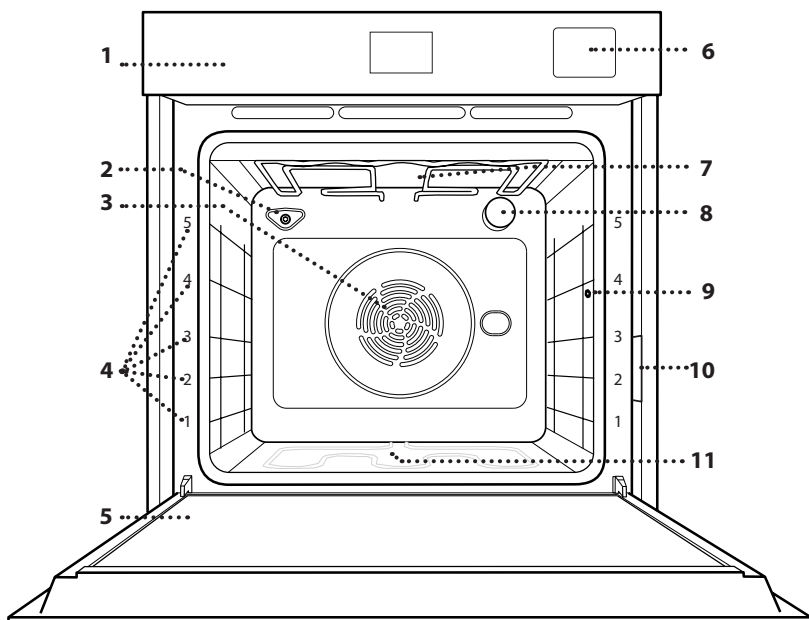
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS**



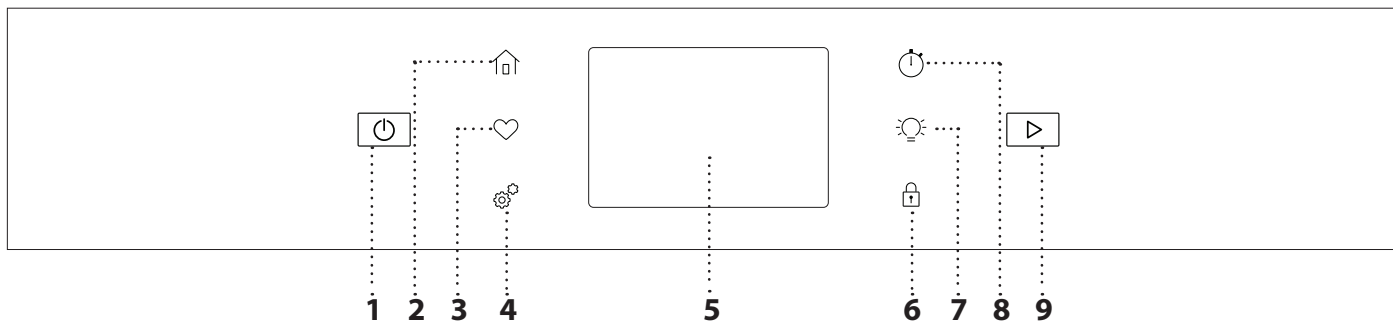
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Mitruma sensors
3. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
10. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

### 2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlnei.

### 3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

### 4. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

### 5. DISPLEJS

### 6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospriest.

### 7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

### 8. VIRTUVES TAIMERIS

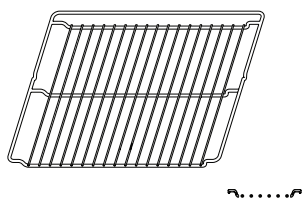
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

### 9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

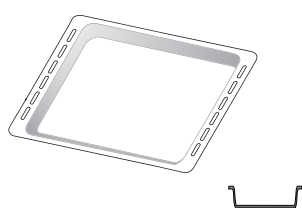
# PIEDERUMI

## STIEPĻU PLAUKTS



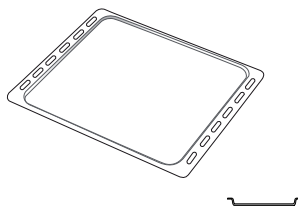
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

## ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



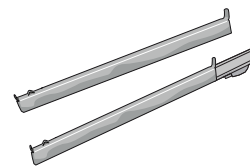
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

## CEPEŠPANNA \*



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



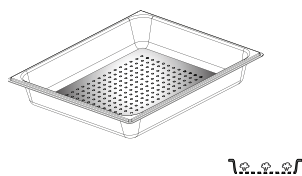
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

## ĒDIENA ZONDE



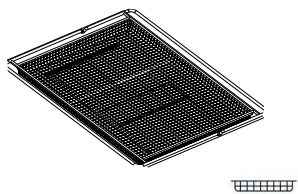
Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pirāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

## TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Mēs iesakām tvaika paplāti novietot 2. līmenī, lai nodrošinātu optimālu gatavošanas veikspēju. Novietojiet notekpaplāti 1. līmenī, lai tajā savāktu ēdiena gatavošanas sulas. \*\*

## CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE\*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

\*\* Izmantojiet tikai TVAIKA un SOUS VIDE funkcijām

## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

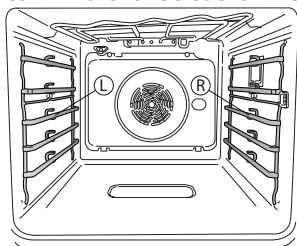
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

## PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu.

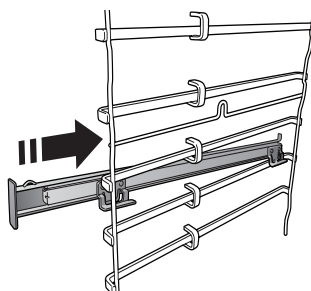
Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



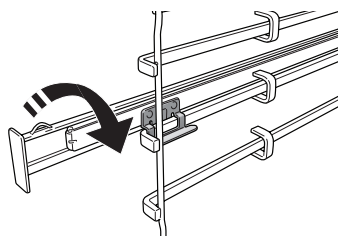
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

# FUNKCIJAS



## MANUĀLIE REŽĪMI

### • TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

### • KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

### • PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

### • GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

### • TURBO GRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

### • ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

### • COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

### • TVAIKS

#### » TĪRS TVAIKS

Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzenu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi. Lai iegūtu papildinformāciju par manuālajiem gatavošanas cikliem ar tīru tvaiku, skatiet gatavošanas tabulu "Tīrs tvaiks".

#### » TVAIKS AUTOMĀTISKI

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Cepeškrāsns automātiski iesmidzina pareizo tvaika daudzumu, pamatojoties uz izvēlēto temperatūru, lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus.

#### » TVAIKS+GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gais".

### • SOUS VIDE

Šajā funkciju grupā ir iekļauts Sous Vide, kas ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā, izmantojot tvaiku. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

### • ĪPAŠAS FUNKCIJAS

#### » PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot fri kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

---

» **ATKAUSĒŠANA**

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpusēs.

» **UZTURĒT SILTU**

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» **RAUDZĒŠANA**

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsni nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» **MAXI GATAVOŠANA**

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» **EKO CIKLS**

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• **SALDĒTA PĀRTIKA**

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



**AUTOMĀTISKIE REŽĪMI**

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

# KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



**Lai atlasītu vai apstiprinātu:**

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



**Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:**

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

**Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:**

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

**Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:**

Pieskarieties ← .

## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

### 1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Pēc tam valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

### 2. WIFI IESTATĪŠANA

Funkcija 6th Sense Live ļauj jums attālināti vadīt cepeškrāsni no mobilās ierīces. Lai iespējotu ierīces tālvadību, vispirms veiksmīgi jāpabeidz savienošanas process. Šis process ir nepieciešams, lai reģistrētu jūsu ierīci un pievienotu to savam mājas tīklam.

- Mobilajā lietotnē pieskarieties "Pievienot ierīci", lai turpinātu savienojuma iestatīšanu.
- Lai sāktu iestatīšanu, izstrādājumā atveriet sadaļu "Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu".

### KĀ IESTATĪT SAVIENOJUMU

Lai izmantotu šo funkciju ir nepieciešams: Viedtālrunis vai planšete un bezvadu maršrutētājs ar interneta savienojumu. Lūdzu, izmantojiet savu viedierīci, lai pārbaudītu, vai ierīces tuvumā mājas bezvadu tīkla signāls ir stiprs. Maršrutētājam vai mobilajai piesaistes ierīcei ir jāatšķiras no ierīces, kurā ir instalēta mobilā lietotne.

Minimālās prasības.

Viedierīce: Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS.

Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām.

Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Lejupielādējiet lietotni 6th Sense Live App

Lai izveidotu cepeškrāsns savienojumu, vispirms nepieciešams lejupielādēt lietotni jūsu mobilajā ierīcē. Lietotne 6th Sense Live App palīdzēs jums veikt visas tālāk aprakstītās darbības. Jūs varat lejupielādēt 6th Sense Live App lietotni no App Store vai Google Play Store.

#### 2. Izveidojiet kontu

Ja tas vēl nav izdarīts, jums būs jāizveido konts. Tas ļaus savienot tīklā jūsu ierīces, kā arī tās redzēt un vadīt attāli.

### 3. Reģistrējiet savu ierīci

Lai reģistrētu savu ierīci, sekojiet lietotnē sniegtajām instrukcijām. Lai pabeigtu reģistrācijas procesu, jums būs nepieciešams:

- Viedās ierīces identifikatora (SAID) numurs, kas atrodas sadaļā Rīki/Savienojamība/Savienot ar tīklu,
- 12 ciparu produkta numurs, kas atrodas uz produkta etiķetes,
- Jūsu viedtālrunī aktīvs Bluetooth savienojums.

Kad esat gatavs, pievienojiet ierīci, izmantojot mobilo lietotni, un izpildiet tajā sniegtos norādījumus.

Piezīme:

Bluetooth ir jābūt aktīvam tikai reģistrācijas procesa laikā.

WiFi savienojumu var iestatīt, tikai izmantojot mobilo lietotni.

Savienošana jāveic atkārtoti tikai tādā gadījumā, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (piem., tīkla nosaukumu vai paroli vai datu sniedzēju).

### 3. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
  - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.
- Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu
- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
  - Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.



Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

### 4. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

## 5. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsni, nospiežot , nospiediet . Atveriet Preferences un atlasiet "ŪDENS CIETĪBA". Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu. Izvēlieties pareizo ūdens līmeni jūsu reģionā, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark Latviešu grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

## 6. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI


Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai automātiskie režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

## 2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

### TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

### DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

## 3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

Automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pēc pārtikas kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

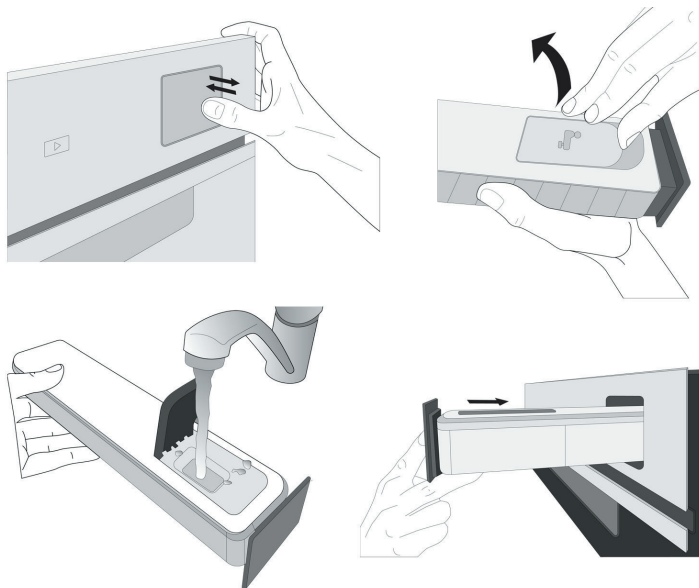
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

## . GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6TH SENSE paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks 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 "PIEPILDIET ATVILKTNI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsni tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

## 4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsni un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.




Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkaršanās fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

## 5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

## 6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

## 7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu

- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

## 8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

## 9. IZLASE


Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

### KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

### PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.


### IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

## 10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

### ATTĀLĀ IESPĒJOŠANA

Lai iespējotu lietotnes 6th Sense Live App izmantošanu.

### VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeris:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarities "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeris. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeris.
  - Pieskarities "ATCELT", lai atceltu taimeris un iestatītu jaunu taimera laiku.
  - Pieskarities "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.



## APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



## TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.



## ĀTRĀ ŽĀVĒŠANA

Pēc tīrā tvaika cikla cepeškrāsns automātiski ieteiks sākt ātrās žāvēšanas ciklu, lai palīdzētu izvadīt no nodalījuma mitrumu, kas kā minimums neapdraud ierīces pareizu darbību. Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Notīriet pilienu paplāti zem durvīm ar mīkstu, absorbējošu papīra drānu, lai noņemtu ūdens pilienus.



## ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

\* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

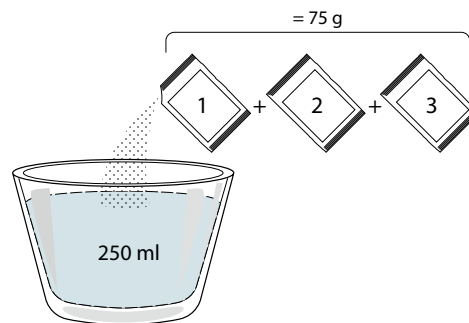
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.


Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

### » 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)


Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu. Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ieliet izvelkamajā atvilktnē..

### » 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25L ŪDENS> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsnī, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.


Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžavēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

## ĒDIENU TERMOMETRS

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Pieskarieties . Ja termometra lietošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties starp manuālo (pēc gatavošanas metodes) un AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS (pēc ēdiena veida).

Kad gatavošanas funkcija ir sākta, tā tiks atcelta, ja termometrs tiek noņemts. Vienmēr atvienojiet un izņemiet termometru no cepeškrāsns, kad izņemat ēdiena.

### ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

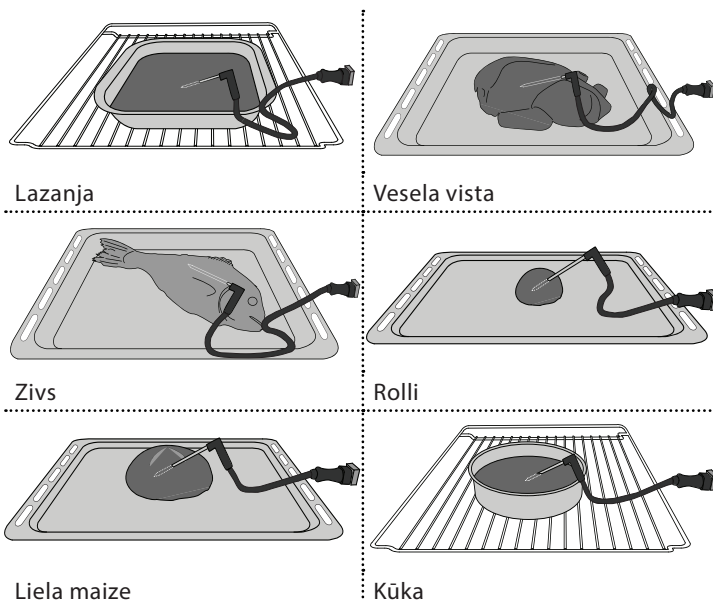
Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam 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.

**MAIZE UN PASTA:** Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas. Ja, gatavojot ar AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



## VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

### PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

### SAVIENOJAMĪBA

Lai mainītu iestatījumus vai konfigurētu jaunu mājas tīklu.

### INFORMĀCIJA

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

### PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

---

# NODERĪGI PADOMI

---

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

---

## DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

---

## GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

## DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.
































































Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.







---

## RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
SOUS VIDE 	Liellopa gaļas fileja		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Liellopa steiks		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Cūkgaļas fileja		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Laša fileja		1,5 - 3 cm	-	-	2  1 	
	Burkāni		0,2-0,4 kg	-	-	2  1 	
	Sparģeļi		0,2-0,4 kg	-	-	2  1 	
	Ananass		0,2-0,5 kg	-	-	2  1 	
	Āboli		0,2-0,5 kg	-	-	2  1 	
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5-3 kg*	-	VID.	2  	
		Kaneloni	0,5-3 kg*	-	VID.	2  	
	Saldēts	Lazanja	0,5-3 kg	-	-	2 	
		Kaneloni	0,5-3 kg	-	-	2 	
RĪSI UN PUTRAS 	Rīsi	Baltie rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
		Brūnie rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
		Pilngraudu rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
	Sēklas un putras	Kvinoja	0,1-0,3 kg	-	-	2  1 	
		Prosa	0,1-0,3 kg	-	-	2  1 	
		Speltas kvieši	0,1 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
		Mieži	0,1 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa 	0,6-2 kg*	VID.	VID.	3  	
		Cepta teļa gaļa 	0,6-2,5 kg*	-	VID.	3  	
		Steiks	2-4 cm	VID.	-	2/3 	
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5  	
	Iēna GATAVOŠANA		0,6-2 kg*	VID.	-	3  	
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa 	0,6-2,5 kg*	-	VID.	-	3 
Apakšstilbs 		0,5-2,0 kg*	-	VID.	-	3 	
Cūkgaļas ribiņas		0,5-2,0 kg	-	-	2/3  		
Bekons		0,5-1,5 cm	-	-	1/2 		
Jēra gaļa 		Cepta jēra gaļa	0,6-2,5 kg*	VID.	VID.	-	2  
		Jēra ribiņas	0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2  
		Kāja	0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2  

































































\* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde	







EDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS	
GAĻA	Vista	Cepta vistas gaļa	Cepta vistas gaļa	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Cepta pildīta vista	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Vistas gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Aerogrīlā cepta vista	Vesela vista	0,6-2,5 kg	-	-	-	4  2
			Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	-	4  2
			Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4  2
			Vistas stilbiņi	-	-	-	-	4  2
			Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	4  2
			Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4  2
	Vistas nageti [saldēti]		-	-	-	-	4  2	
	Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	4  2		
	Cepta pīle	Cepta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Cepta pildīta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Pīles gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Pīles fileja / krūtiņa	1-5 cm	-	-	2/3	5	
	Cepts tītars	Cepts tītars un zoss	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Cepts pildīts tītars	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Tītara un zoss gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2	
		Tītara fileja/krūtiņa	1-5 cm	-	-	2/3	5	
	Aerogrīlā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4  2	
Cūkgaļas karbonāde		1-4 cm	-	-	-	4  2		
Burgeru kotletes		1-4 cm	-	-	-	4  2		
Desas un desiņas		1,5-3,5 cm	-	-	-	4  2		
Panēta kotlete		1-4 cm	-	-	-	4  2		
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3  2	
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3  2	
		Zobenzivs steiks	0,5-3 cm	-	-	3/4	3  2	
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	3  2	
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3  2	

\* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Cepekrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde
-----------	-----------------	--	--	---	------------------------------	--------------

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS		
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2  	
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	3 2  	
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	3 2  	
	Tvaicētas filejas un steiki 	Mencas fileja	viena panna	-	-	-	2 1  	
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	2 1  	
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	2 1  	
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	-	2 1  	
		Jūras asara fileja	viena panna	-	-	-	2 1  	
		Jūras karūsas fileja	viena panna	-	-	-	2 1  	
		Zobenzivs steiks	0,5-3 cm	-	-	-	2 1  	
		Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	-	2 1  	
		Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna	-	-	-	4 
	Mīdijas		viena panna	-	-	-	4 	
	Garneles		viena panna	-	-	-	4 3  	
	Lielās garneles		viena panna	-	-	-	4 3  	
	Tvaicētas jūras veltes 	Eskalopi	0,5-1 kg	-	-	-	2 1  	
		Mīdijas	0,5-3 kg	-	-	-	2 1  	
		Garneles	0,1-1 kg	-	-	-	2 1  	
		Lielās garneles	0,5-1,5 kg	-	-	-	2 1  	
		Kalmārs	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	2 1  	
		Astoņkājis	0,5-2 kg [katrs]	-	-	-	2 1  	
	Vesela zivs	Vesela zivs	0,2-1,5 kg*	-	-	-	2 1   	
		Cepta vesela zivs	0,2-1,5 kg*	-	-	-	4 3   	
		Zivs sāls garozā	0,2-1,5 kg*	-	-	-	3 3   	
		Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2  
			Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2  
			Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	4 2  
			Vēžveidīgie	-	-	-	-	4 2  
	TVAICĒTAS OLAS 	Vista	50 - 80 g [katrs]	-	-	-	2 1  	
		Paipala	viena panna	-	-	-	2 1  	

\* Ieteicamais daudzums















































PIEDERUMI						
Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde	

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS		
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	3	
		Kartupeļi [saldēti]	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	4	
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	3	
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	3	
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna	-	-	-	3	
		Tomātu gratēns	viena panna	-	-	-	3	
		Piparu gratēns	viena panna	-	-	-	3	
		Brokoļu gratēns	viena panna	-	-	-	3	
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna	-	-	-	3	
		Dārzeņu gratēns	viena panna	-	-	-	3	
		Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	4  2
	Kart. daiviņas		1-4 cm	-	-	-	4  2	
	Dārzeņu maisījums		0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4  2	
	Panēti cukini čipsi		0,2-0,5 kg	-	-	-	4  2	
	Cepti kartupeļi		0,3-0,8 kg	-	-	-	4  2	
	Pildīti rullīši [saldēti]		-	-	-	-	4  2	
	Tvaicēti dārzeņi		Veseli kartupeļi	50-500 g [katrs]	-	-	-	2  1
		Kartupeļu gabaliņi	viena panna	-	-	-	2  1	
		Kartupeļu gabaliņi [saldēti]	viena panna	-	-	-	2  1	
		Zirņi	0,2-2,5 kg	-	-	-	2  1	
		Zirņi [saldēti]	0,2-3 kg	-	-	-	2  1	
		Brokoļi	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Brokoļi [saldēti]	0,2-2 kg	-	-	-	2  1	
		Ziedkāposti	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Burkāni	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Cukini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Citi dārzeņi	0,2-2 kg	-	-	-	2  1	
	SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka	0,8-1,2 kg	-	VID.	-	2	
		Dārzeņu strūdele	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	2	
		Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	3
			Vidēja izmēra maize	200 - 500 g [katrs]*	-	-	-	2







\* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde	






















ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Maize	Sviestmaizes šķēle 	400-600 g [katrs]	-	-	-	 2 
		Liela maize 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	 3 
		Īpaša maize	viena panna *	-	-	-	 2
	Pica un fokača	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	 2
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	 2
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	 2
			2 slāņi*	-	-	-	 4  1
			3 slāņi*	-	-	-	 5  3  1
			4 slāņi*	-	-	-	 5  4  2  1
		Plānā fokača	viena panna *	-	-	-	 2
	Biezā fokača	viena panna *	-	-	-	 2	
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Šokolādes kūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	 2 
	Cepumi	0,2-0,6 kg*	-	-	-	 3	
	Kēksiņi	40 - 80 g [katrs]*	-	-	-	 3	
	Kruasāni	viena panna *	-	-	-	 3	
	Kruasāni [saldēti]	viena panna *	-	-	-	 3	
	Plaucētā mīkla	viena panna *	-	-	-	 3	
	Bezē	10 - 30 g [katrs]	-	-	-	 3	
	Pīrāgi	0,4-1,6 kg *	-	-	-	 3	
	Štrūdele	0,4-1,6 kg	-	-	-	 3	
	Augļu pīrāgs	0,5-2 kg	-	-	-	 2	
	Karameļu flāns 	0,2-1 kg	-	-	-	 2  1	
Tvaicēti augļi	Augļu gabaliņi 	0,5-3 kg	-	-	-	 2  1	
	Veseli augļi 	0,1-0,4 kg [katrs]	-	-	-	 2  1	






\* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

# TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTĒ	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	20-40	
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170-180	70 - 100	
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	VID.	JĀ	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopa gaļa 1 kg	VID.	JĀ	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopa gaļa 2 kg	VID.	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	VID.	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	VID.	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pile, 1-1,5 kg	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pile (gabali)	VID.	JĀ	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)	VID.	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	AUGSTS	JĀ	180 - 200	15 - 30	

\*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde



## TĪRS TVAIKS GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ		TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENI UN APRIKOJUMS	
	Vistas filejas	100	15-50	2 1	1 1
	Olas	100	10 - 30	2 1	1 1
ZIVS	Vesela zivs	90	40 - 50	2 1	1 1
	Zivs filejas	90	20 - 30	2 1	1 1
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Svaigi dārzeņi (veseli)	100	30 - 80	2 1	1 1
	Svaigi dārzeņi (gabalos)	100	15 - 40	2 1	1 1
	Saldēti dārzeņi	100	20-40	2 1	1 1
	Augļi (veseli)	100	15 - 45	2 1	1 1
	Augļu (gabalos)	100	10 - 30	2 1	1 1

Izvēlēties the Tīrs Tvaiks funkciju no mnauālas funkciju izvēlnes. Iestatiet gatavošanas temperatūru un laiku. Uzpildiet ūdens tvertni, ievērojot displejā redzamos norādījumus. Novietojiet pārtiku uz tvaika paplātes 2. līmenī un pilienu paplāti 1. līmenī, lai novērstu ēdiena pilēšanu.

PIEDERUMI



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna



Tvaicēšanas panna

# SOUS VIDE GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
LIELLOPS UN TEĻŠ - JĒRS	Liellopa Sous Vide	1,5/2 cm	62	50-70	2 1 1.2.2.2
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1 1.2.2.2
		1,5/2 cm	62	50-70	2 1 1.2.2.2
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1 1.2.2.2
CŪKGAĻA	Cūkgaļas Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1 1.2.2.2
		3/4 cm		50-70	2 1 1.2.2.2
		-	68	120 - 140	2 1 1.2.2.2
		-	68	120 - 140	2 1 1.2.2.2
LASIS UN TUNCIS - FORELE	Zivs Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 1 1.2.2.2
		3	62	80-90	2 1 1.2.2.2
		1,5	62	70 - 80	2 1 1.2.2.2
		3	62	85 - 95	2 1 1.2.2.2
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Dārzeņu Sous Vide	-	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1 1.2.2.2
		-	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		-	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		-	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85 - 95	40-60	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85	30-40	2 1 1.2.2.2
		2,5/3 cm	85	25-35	2 1 1.2.2.2

Izvēlieties ciklu, kuru vēlaties veikt, un izpildiet ieteiktos iestatījumus. Gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku. Ja nepasniedz uzreiz, uzglabājat ēdienu aukstā ūdenī un pilnībā atdzesējat, pēc tam ievietojiet ledusskapī. Pielāgojiet gatavošanas laiku lielākiem daudzumiem. Rezultāti ir atkarīgi no sastāvdaļu kvalitātes un labas higiēnas prakses. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, dodiet priekšroku svaigai un kvalitatīvai pārtikai. Neizmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu ēdienu. Novietojiet vakuumā noslēgto pārtiku uz tvaika paplātes 2. līmenī. Nenovietojiet maisījumus vienu virs otra, lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalījumu. Novietojiet pilienu paplāti 1. līmenī.

PIEDERUMI

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

1.2.2.2  
Tvaicēšanas panna



# CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30	
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15-20	
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15-20	
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15-20	
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15-20	
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40	
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30	
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40	
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25	

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.  
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS			
	Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI			
	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplju plaukta

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30-90	
Cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40-60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40-60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45-60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens			

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180-190	20-40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190-200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2-3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10-25	
Cepumi		Jā	135	50-70	
Pīrāgi		Jā	170	50-70	
Apāja pica		Jā	210	40-60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lasanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lasanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

\* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

\*\* Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

\*\*\* Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta		Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta		Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna		Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

**Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.**

**Uzvelciet aizsargcimdus.**

**Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.**

### ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju "Steam Clean", lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (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.

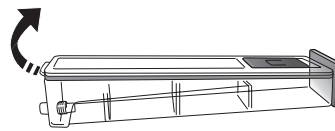
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

### ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks. Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

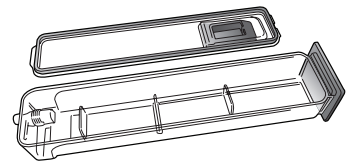
Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

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 priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

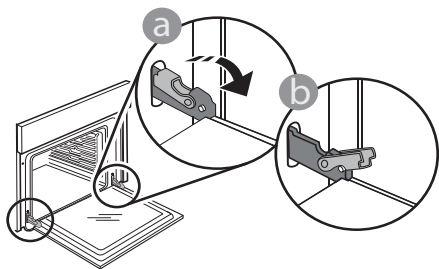
### GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns 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 cepeškrāsnī, pilnībā piepildot tvertni.



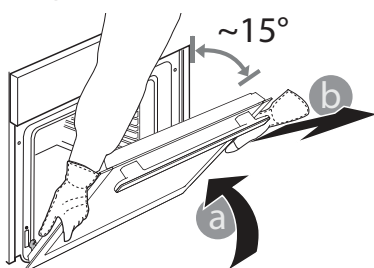
## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



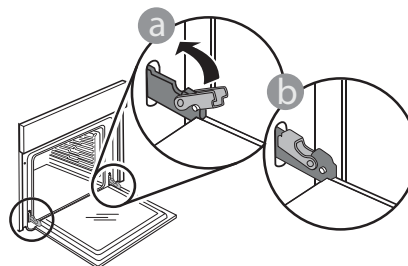
**2.** Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

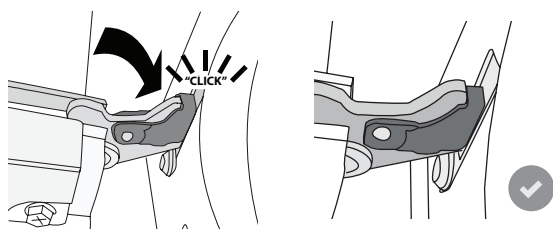


**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

## SPULDZES NOMAĪŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

# WIFI BUJ

## Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais WiFi adapteris atbalsta WiFi b/g/n Eiropas valstīs.

## Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

Nepieciešami šādi maršrutētāja iestatījumi: iespējota 2,4 GHz frekvence, WiFi b/g/n, aktivizēts DHCP un NAT.

## Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

Ierīce neatbalsta WPS.

## Vai ir kādas atšķirības starp viedtālruna lietošanu ar Android vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

## Vai maršrutētāja vietā var izmantot mobilo piesaisti?

Jā, taču mākoņpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

## Kā pārbaudīt, vai darbojas mājas interneta savienojums un ir ieslēgta bezvadu funkcija?

Tiklu ir iespējams atrast, izmantojot viedierīci. Pirms mēģināt atrast tīklu, atspējojiet citus datus savienojumus.

## Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

Atveriet maršrutētāja konfigurācijas sadaļu (skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu) un pārbaudiet, vai ierīces MAC adrese ir norādīta bezvadu pievienoto ierīču lapā.

## Kur atrast ierīces MAC adresi?

Nospiediet "Tools" (Rīki), pēc tam nospiediet "Connectivity" (Savienojamība), pēc tam meklējiet "Mac address" (Mac adrese). MAC adrese sastāv no 6 ciparu un burtu pāru kombinācijas, kas atdalīti ar kolu.

## Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

## Vai pastāv kādi apstākļi, kas var traucēt signālam sasniegt ierīci?

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizņem visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

## Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no ierīces?

Parasti WiFi signāls ir pietiekami spēcīgs, lai aptvertu dažas telpas, taču signāla stiprums ir atkarīgs no sienu izgatavošanas materiāla. Signāla stiprumu var pārbaudīt, novietojot viedierīci blakus ierīcei.

## Kas jā dara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

Lai palielinātu mājas WiFi pārklājumu, varat izmantot īpašas ierīces, piemēram, piekļuves punktus, WiFi atkārtotājus un elektrolīnijas tiltus (nav ierīces komplektā).

## Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

Skatiet maršrutētāja dokumentāciju. Maršrutētāja etiķetē parasti norādīta informācija, lai atvērtu ierīces iestatīšanas lapu, izmantojot pievienoto ierīci.

## Kā jā rīkojas, ja displejā parādās vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots.

Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus. Ja nospiežat "Tools" (Rīki), pēc tam nospiežat "Connectivity" (Savienojamība), jūs varat iegūt plašāku informāciju par savienojuma kļūdas iemeslu.

Maršrutētāja iestatījumi: jābūt ieslēgtam NAT, ugunsdrošībai un DHCP jābūt konfigurētam pareizi. Atbalstītais paroles šifrēšanas režīms: WEP, WPA, WPA2. Lai izmēģinātu citu šifrēšanas veidu, skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu.

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adresi skaitu, kas var izveidot savienojumu ar internetu, iespējams, ka nevarēsiet pievienot ierīci mākonim. Ierīces MAC adrese ir ierīces unikālais identifikators. Lūdzu, sazinieties ar savu interneta pakalpojumu sniedzēju, lai uzzinātu, kā pievienot internetam ierīces, kas nav dators.

## Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas izslēdziet ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. Izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live, lai pārbaudītu, vai ierīce ir tiešsaistē vai nav.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.

## Kā es varu mainīt savu kontu, bet saglabāt ierīces pieslēgtas?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

## Es nomainīju maršrutētāju. Kā jā rīkojas?

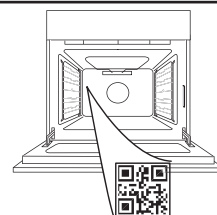
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

# PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

## Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot uz izstrādājuma norādīto kvadrāt kodu
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- 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.



Whirlpool

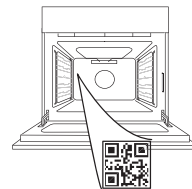


400020006722

**AČIŲ KAD PERKATE WHIRLPOOL GAMINĮ**

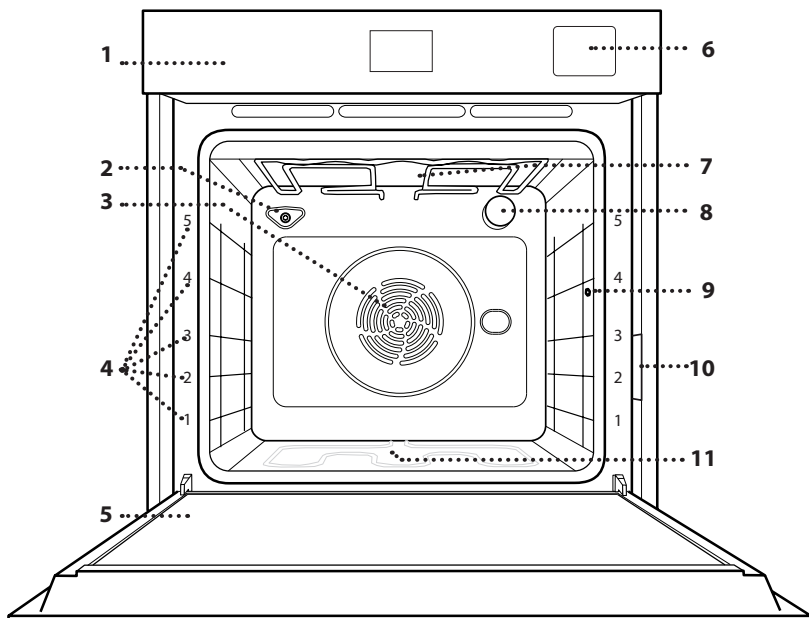
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**



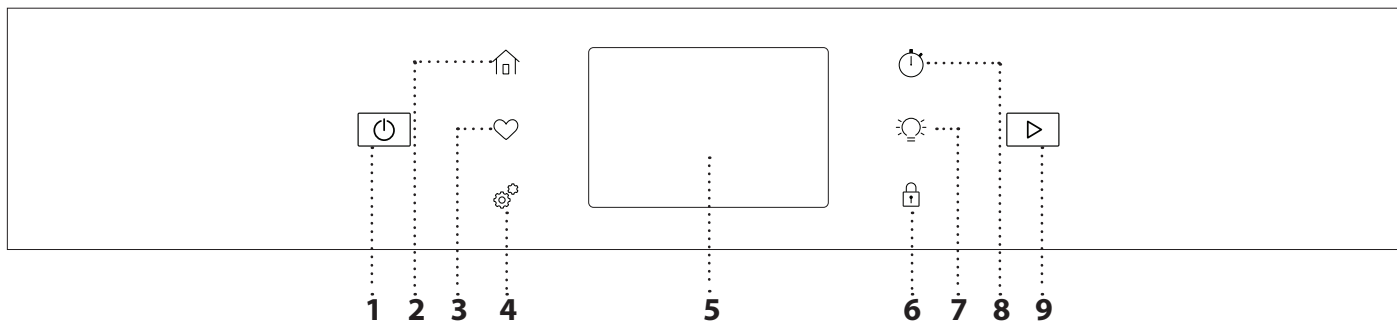
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Drėgmės jutiklis
3. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Maisto zondo įdėjimo vieta
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS

**1. ĮJ. / IŠJ.**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

**2. PAGRINDINIS**

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

**3. MĖGSTAMA**

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

**4. ĮRANKIAI**

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

**5. EKRANAS**

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

**7. LEMPUTĖ**

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

**8. VIRTUVĖS LAIKMĖS**

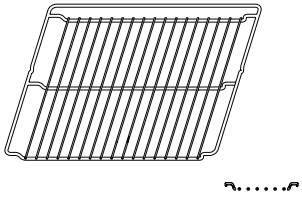
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

**9. PRADĖTI**

Paleisti kepimo funkciją.

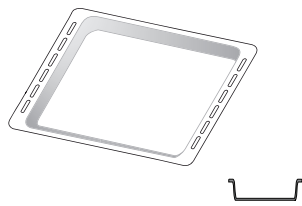
# PRIEDAI

## GROTELĖS



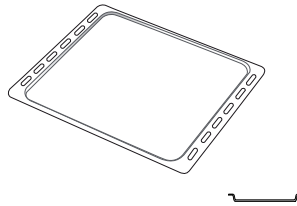
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

## SURINKIMO PADĖKLAS



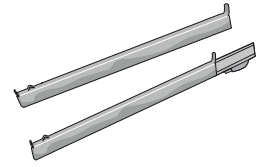
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepiant įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA \*



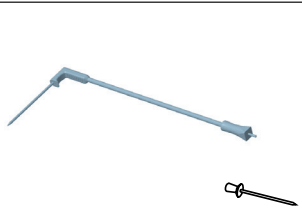
Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



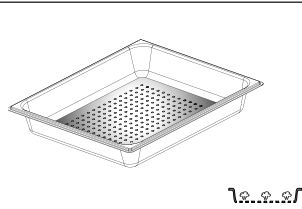
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

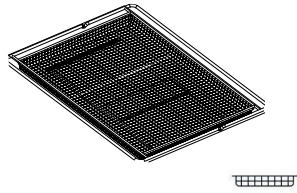
## GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Rekomenduojame garų padėklą pastatyti 2 lygiu, kad gaminimas būtų optimalus. Vienu lygiu žemiau įstatykite surinkimo dėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys.

\*\*

## KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS \*



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

\*\* Naudokite tik funkcijoms GARAI ir VAKUUMINIS GAMINIMAS

## PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

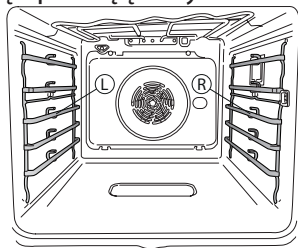
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejuose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.

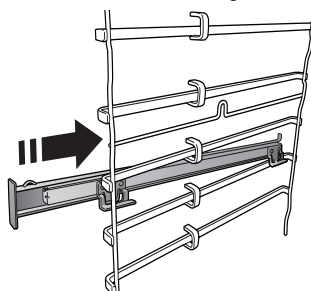
Pakelkite laikiklius aukštyr ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.



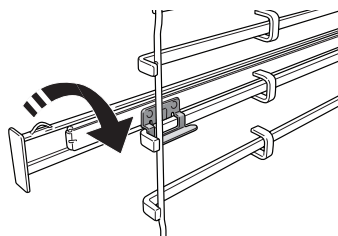
Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančiąsias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

# FUNKCIJOS



## RANKINIS REŽIMAS

### ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

### KONVEKČINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėsą ir kepat pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

### KARŠTO ORO SRAUTAS

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

### GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

### TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

### SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

### COOK 4

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepat sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

### GARAI

#### » GRYNI GARAI

Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę. Daugiau informacijos apie rankinio maisto ruošimo grynais garais ciklus rasite „Grynų garų“ gaminimo lentelėje.

#### » AUTOMATINIS GARAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Orkaitė automatiškai įpurškia reikiamą garų kiekį pagal pasirinktą temperatūrą, kad būtų pasiekti optimalūs kepimo rezultatai.

#### » GARAI+AIR

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepatė duoną ir desertus.

Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.

### • SOUS VIDE

„Vakuuminis gaminimas“ – tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kurio metu naudojami vakuumuoti plastikiniai maišeliai ir maistas gaminamas tiksliai kontroliuojamoje temperatūroje, naudojant garus. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina tolygų viso produkto paruošimą. Ši funkcija leidžia kepti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, pasiekiant virtuvės šefo vertus rezultatus. Patikrinkite „Vakuuminio gaminimo“ gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.

### • SPECIALIOS FUNKCIJOS

#### » PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja. Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukelti oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

#### » ATITIRPINIMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

---

» **ŠILUMOS PALAIKYMAS**

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» **TEŠLOS KILD.**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» **PATOGUS BŪDAS**

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

» **„MAXI“ GAMINIMAS**

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» **EKO CIKLAS**

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

• **ŠALDYTAS MAISTAS**

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



**AUTOMATINIAI REŽIMAI**

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



# KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



## Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



## Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.


## Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

## Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

## NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

### 1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Kalbą galite pakeisti atidarę nustatymų meniu.

### 2. „WI-FI“ NUSTATYMAS

Funkcija „6th Sense Live“ leidžia valdyti orkaitę nuotoliniu būdu iš mobiliojo įrenginio. Jei norite valdyti prietaisą nuotoliniu būdu, pirmą turėsite sėkmingai atlikti sujungimo procesą. Šis procesas būtinas, nes jį atliekant jūsų prietaisas užregistruojamas ir prijungiamas prie namų tinklo.

- Paspauskite "Add Appliance" mobiliojoje programėlėje jei norite tęsti sąrankos sujungimą.
- Pasirinkę produktą, atidarykite skiltį "Tools/Connectivity/Connect to network" jei norite pradėti sąranką.

### KAIP NUSTATYTI RYŠĮ

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto maršruto parinktuvo. Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar namų belaidžio interneto signalas prie įrenginio yra stiprus. Maršrutizatorius arba mobilusis prišimo įrenginys turi skirtis nuo įrenginio, kuriame įdiegta mobilioji programėlė.

Minimalūs reikalavimai.

Išmanusis įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“.

Programų parduotuvėje patikrinkite programų suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versijomis.

Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

#### 1. Atsisiųskite „6th Sense“ programą „Live“

Pirmas įrenginio prijungimo žingsnis – programos atsisiuntimas į mobilųjį įrenginį. „6th Sense“ programa „Live“ padės jums atlikti visus nurodytus veiksmus. „6th Sense“ programą „Live“ galima atsisiųsti „App Store“ arba „Google Play“ parduotuvėse.

#### 2. Sukurkite paskyrą

Jei to dar nesate padarę, turėsite susikurti paskyrą.

Taip galėsite sukurti savo prietaisų tinklą, galėsite juos peržiūrėti ir valdyti nuotoliniu būdu.

### 3. Užregistruokite savo prietaisą

Vadovaukitės programos pateikiamomis instrukcijomis ir užregistruokite savo prietaisą.

Registracijos procesui užbaigti reikės:

- Išmaniojo prietaiso IDentifier (SAID) numerio, esantis skiltyje Tools/Connectivity/Connect to Network,,
- 12 skaitmenų gaminio numerio, nurodyto gaminio etiketėje,
- Išmaniajame telefone įjungto "Bluetooth" ryšio.

Paruošę pridėkite prietaisą per mobiliąją programėlę ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais.

Pastaba:

Bluetooth turi būti tik registracijos proceso metu.

WiFi ryšį galima nustatyti tik per mobiliąją programėlę.

Prijungimo procedūra reiks pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymus (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją).

### 3. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.



### 4. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

### 5. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą

vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite . Atidarykite nustatymus ir pasirinkite „WATER HARNESS“ (VANDENS KIETUMAS). Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite. Pagal toliau pateiktą lentelę pasirinkite tinkamą lygį, atitinkantį jūsų vietovės vandenį:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ				
Lygis		°dH Vokiečių laipsnių	°fH Prancūzų laipsnių	°Klarko Lietuviš- kai laipsnių
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

## 6. ĮKAITINKITE ORKAITĘ


Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti iš „Rankiniai režimai“ ir „Automatiniai“ režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

## 2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDU VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

### TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

### TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gaminimą“.

## 3. AUTOMATINIŲ REŽIMŲ NUSTATYMAS

Naudodami Automatinių Režimų funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINIŲ REŽIMŲ funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: jutiklis sustabdys kepimą tinkamu metu. Tik per paskutines kelias gaminimo minutes ekrane pasirodys atgalinė atskaita, rodanti likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos pagal maisto kategorijas rodomos AUTOMATINIŲ REŽIMŲ meniu (žr. susijusias lenteles).

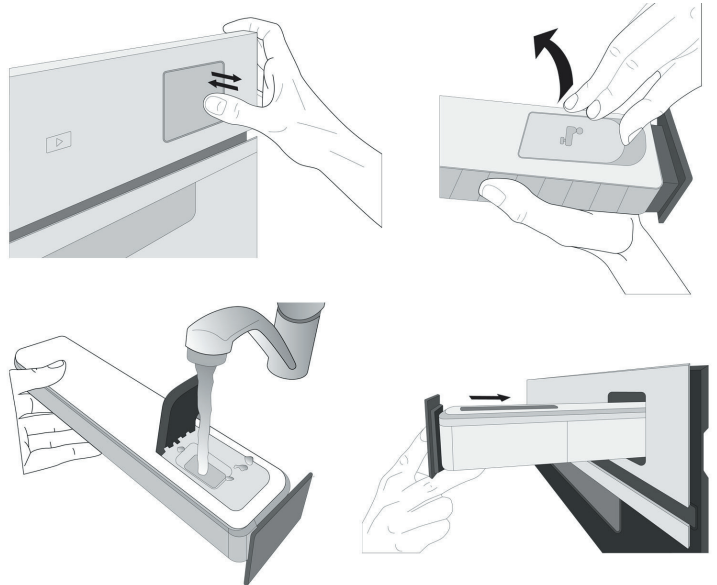
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

## • GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „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 „FILL THE DRAWER“ (PRIPILDYKITE STALČIŲ), 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.

## 4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles:

Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

## 5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

## 6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Įkaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

## 7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant Automatinių Režimų funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

Likus 5 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

## 8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

## 9. PARANKINIAI


Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

## KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

## IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.


## PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

## 10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudojamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

## NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

Įjungia „6th Sense“ programą „Live“.

## VIRTUVĖS LAIKMATEIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiam funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.



### ŠVIESA

Ijungia arba išjungia orkaitės lempuotę.



### STEAM CLEAN (VALYMAS GARAIS)

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.



### FAST DRY

Po grynų garų ciklo orkaitė automatiškai pasiūlys paleisti greito džiovinimo ciklą, kad padėtų pašalinti drėgmę iš ertmės ir bent jau nepakenktų tinkamam prietaiso veikimui. Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais. Minkšta drėgmę sugeriančia popieriaus šluoste išsausinkite po durelėmis esantį surinkimo padėklą.



### KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes.

Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

\*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

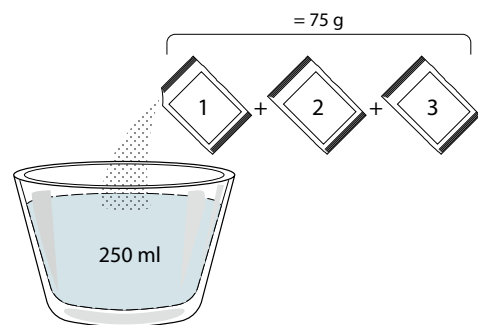
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.


Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminyje buvo įjungtas) nepaėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

#### » ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 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 gaminių techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į garantinio aptarnavimo tarnybą arba [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).


„Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.



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.

#### » 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 <ĮPILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtumėte skalavimą. Neiškinkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Pastaba: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.


Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

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.

## MĖSOS ZONDAS

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondą, 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. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Palieskite . Galite rinktis rankiniu būdu valdomas (pagal gaminimo būdą) ir AUTOMATINIO REŽIMO (pagal maisto tipą) funkcijas, jei zondo naudojimas yra pageidaujamas arba būtinas.

Pradėjus kepimo funkciją, ji bus atšaukta, jei zondas bus ištrauktas išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite zondą iš orkaitės.

## MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

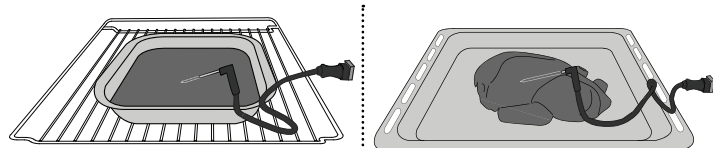
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

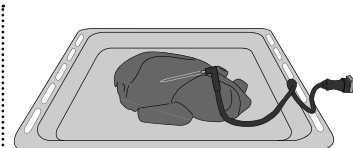
**MĖSA.** Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei ke pate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

**ŽUVIS** (visa). Įkiškite galiuką striausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

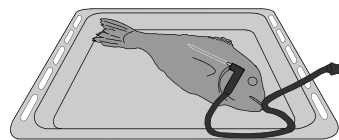
**KEPINIAI IR MAKARONAI:** Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas AUTOMATINIŲ REŽIMŲ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir AUTOMATINIO REŽIMO funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



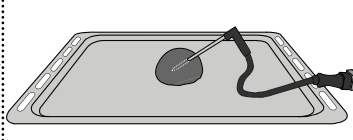
Lazanija



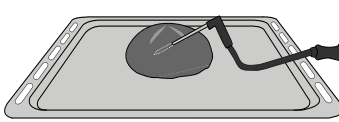
Viščiukas



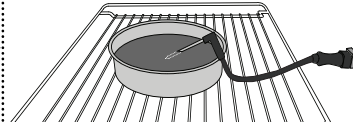
Žuvis



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas

## VALDIKLIŲ UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

## PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

## RYŠIO PRIEIGA

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.

## INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

## PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

# PATARIMAI

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

## KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

## MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

## DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.
































































Jeį naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jeį kepamas kepinyš iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jeį pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

## TEŠLOS KILD.

























































Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
VAKUUMINIS GAMINIMAS 	Švelni jautienos nugarinė		2–4 cm	-	-	 2	 1
	Beef Chuck Steak		2–4 cm	-	-	 2	 1
	Švelni kiaulienos nugarinė		2–4 cm	-	-	 2	 1
	Lašišos filė		1,5–3 cm	-	-	 2	 1
	Morkos		0,2–0,4 kg	-	-	 2	 1
	Šparagai		0,2–0,4 kg	-	-	 2	 1
	Ananasai		0,2–0,5 kg	-	-	 2	 1
	Obuoliai		0,2–0,5 kg	-	-	 2	 1
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5–3 kg*	-	MED	 2	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg*	-	MED	 2	
	Šaldyta	Lazanija	0,5–3 kg	-	-	 2	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg	-	-	 2	
RYŽIAI IR GRŪDAI 	Ryžiai	Baltieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	 2	 1
		Rudieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	 2	 1
		Viso grūdo ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	 2	 1
	Sėklos ir grūdai	Bolivinė balanda	0,1–0,3 kg	-	-	 2	 1
		Soros	0,1–0,3 kg	-	-	 2	 1
		Spelta	0,1–0,5 kg	-	-	 2	 1
		Miežiai	0,1–0,5 kg	-	-	 2	 1
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena 	0,6–2 kg *	MED	MED	-	 3 
		Kepta veršiena 	0,6–2,5 kg *	-	MED	-	 3 
		Kepsnys	2–4 cm	MED	-	2/3	 5
		Mėsos paplotėliai	1,5–3 cm	-	-	3/5	 5  4
		Lėtas gaminimas	0,6–2 kg *	MED	-	-	 3 
	Kiauliena	Kepta kiauliena 	0,6–2,5 kg *	-	MED	-	 3
		Karka 	0,5–2,0 kg *	-	MED	-	 3
		Kiaulienos šonkauliai	0,5–2,0 kg	-	-	2/3	 5  4
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 5
	Ėriena 	Kepta ėriena	0,6–2,5 kg *	MED	MED	-	 2 
Ėriuko nugarinė		0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	 2 	
Koja		0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	 2 	







\* Siūlomas kiekis

































































PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / Kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	









MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
MĖSA	Vištiena	Kepta vištiena	Kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	 
			Įdaryta kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	 
			Vištienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	 
		Karšt. ore kepta višt.	Viščiukas	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
			Vištienos krūtinėlė	1–4 (cm)	-	-	-	 
			Vištienos gabalėliai	0,2–1,5 kg	-	-	-	 
			Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	 
			Paniruotas kotletas	1–4 (cm)	-	-	-	 
			Vištienos sparneliai	0,2–1,5 kg	-	-	-	 
	Vištienos kepsneliai [šaldyti]		-	-	-	-	 	
	Vištienos sparneliai [šaldyti]		-	-	-	-	 	
	Kepta antiena	Kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Įdaryta kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Antienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3		
	Kepta kalakutiena	Keptas kalakutas ir žąsis	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Kimštas keptas kalakutas	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Kalakutienos ir žąsienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	 	
		Kalakutienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3		
Karšt. ore kepta mėsa	Mėsos iešmeliai	0,2–1,5 kg	-	-	1/2	 		
	Kiaulienos kapotinis	1–4 (cm)	-	-	-	 		
	Mėsos paplotėliai	1–4 (cm)	-	-	-	 		
	Dešros ir dešrelės	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	 		
	Paniruotas kotletas	1–4 (cm)	-	-	-	 		
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	3/4	 	
		Lašišos kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	3/4	 	
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	 	
		Menkės filė	0,1–0,3 kg	-	-	-	 	
		Jūrinio ešerio filė	0,05–0,15 kg	-	-	-	 	

\* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / Surinkimo padėklas su 500 ml vandens			Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Jūrinio karšio filė	0,05–0,15 kg	-	-	-	3 2  
		Kita filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2  
		Filė [šaldyta]	0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2  
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 	Menkės filė	vienas padėklas	-	-	-	2 1  
		Filė [šaldyta]	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Kitos filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Lašišos kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	-	2 1  
		Jūrinio ešerio filė	vienas padėklas	-	-	-	2 1  
		Jūrinio karšio filė	vienas padėklas	-	-	-	2 1  
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1  
		Tuno kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	-	2 1  
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas	-	-	-	4 
		Midijos	vienas padėklas	-	-	-	4 
		Krevetės	vienas padėklas	-	-	-	4 3  
		Karal. krevetės	vienas padėklas	-	-	-	4 3  
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 	Šukutės	0,5–1 kg	-	-	-	2 1  
		Midijos	0,5–3 kg	-	-	-	2 1  
		Krevetės	0,1–1 kg	-	-	-	2 1  
		Karal. krevetės	0,5–1,5 kg	-	-	-	2 1  
		Kalmaras	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	2 1  
		Aštuonkojis	0,5–2 kg [kiekvienas]	-	-	-	2 1  
	Visa žuvis	0,2–1,5 kg *	-	-	-	2 1   	
	Kepta žuvis	0,2–1,5 kg *	-	-	-	4 3   	
	Žuvis su sūria plutele	0,2–1,5 kg *	-	-	-	3 3   	
	Karšt. ore kepta žuvis	Kepta paniruota žuvis	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Žuvies filė	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Visa žuvis	0,4–0,8 kg	-	-	-	4 2  
Vėžiagyviai		-	-	-	-	4 2  	
GARUOSE RUOŠTI KIAUŠINIAI 	Vištiena	50–80 g [kiekvienas]	-	-	-	2 1  	
	Putpelė	vienas padėklas	-	-	-	2 1  	













































\* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras		

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	3
		Bulvės [šaldytos]	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	4
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	3
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Paprikų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Brokolių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Daržovių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
	Karšt. ore kepta darž.	Naminės bulvytės	0,3–0,8 kg	-	-	-	4  2
		Bulvės (skilt.)	1–4 (cm)	-	-	-	4  2
		Daržovių mišinys	0,3–0,8 kg	-	-	2/3	4  2
		Džiūvėsėliuose kepti cukinijų traškučiai	0,2–0,5 kg	-	-	-	4  2
		Keptos bulvės	0,3–0,8 kg	-	-	-	4  2
		Suktinukai [šaldyti]	-	-	-	-	4  2
	Garuose keptos daržovės	Nesmulkintos bulvės	50–500 g [kiekviena]	-	-	-	2  1
		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas	-	-	-	2  1
		Bulvių gabalėliai [šaldyti]	vienas padėklas	-	-	-	2  1
		Žirniai	0,2–2,5 kg	-	-	-	2  1
		Žirniai [šaldyti]	0,2–3 kg	-	-	-	2  1
		Brokoliai	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Brokoliai [šaldyti]	0,2–2 kg	-	-	-	2  1
		Žiedinis kopūstas	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Morkos	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
		Cukinijos	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1
	Kitos daržovės	0,2–2 kg	-	-	-	2  1	
	SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas	0,8–1,2 kg	-	MED	-	2
		Daržovių štrudelis	0,5–1,5 kg	-	MED	-	2
		Duona	Bandelės	60–150 g [kiekviena]*	-	-	-
	Vidutinio dydžio duona		200–500 g [kiekviena]*	-	-	-	2

\* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	




















MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KENPINIAI	Duona	Sumuštinių kepalukas 	400–600 g [kiekvienas]	-	-	-	 
		Didelis duonos kepalas 	0,7–2,0 kg *	-	-	-	 
		Pranc. batonas 	200–300 g [kiekvienas]*	-	-	-	 
		Speciali duona	vienas padėklas *	-	-	-	
	Pica ir fokačija	Apvali pica	apskrita	-	-	-	
		Pica, stora	padėklas	-	-	-	
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	
			2 sluoksniai*	-	-	-	 
			3 sluoksniai*	-	-	-	  
			4 sluoksniai*	-	-	-	   
		Plona fokačija	vienas padėklas *	-	-	-	
	Stora fokačija	vienas padėklas *	-	-	-		
	SALDŪS KEPINIAI	Keksai	Biskv. pyragas	0,5–1,2 kg *	-	-	-
Šokoladinis pyragas			0,5–1,2 kg *	-	-	-	 
Sausainiai		0,2–0,6 kg*	-	-	-		
Keksiukas ir apskritas keksas		40–80 g [kiekvienas]*	-	-	-		
Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-		
Kruasanai [šaldyti]		vienas padėklas *	-	-	-		
Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-		
Morengai		10–30 g [kiekvienas]	-	-	-		
Pyragas		0,4–1,6 kg *	-	-	-		
Štrudelis		0,4–1,6 kg	-	-	-		
Vaisinis pyragas		0,5–2 kg	-	-	-		
Flanas su karamele 		0,2–1 kg	-	-	-	 	
GARUOSE KEPTI VAISIAI		Vaisių gabalėliai 	0,5–3 kg	-	-	-	 
	Nepjaustyti vaisiai 	0,1–0,4 kg [kiekvienas]	-	-	-	 	

\* Siūlomas kiekis






PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	



# GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	TAIP	140 - 150	35-55	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	TAIP	170-180	40-60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Fokačija	MAŽAS	TAIP	200-220	20-40	
Duonos kepalas	MAŽAS	TAIP	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Keptos bulvės	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	TAIP	180-200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / gabaliukai	VID.	TAIP	160-180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	TAIP	200-220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	TAIP	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	TAIP	180-200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	TAIP	160-180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	TAIP	200-220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	TAIP	180-200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	TAIP	180-200	15-30	

\*Atkreipkite dėmesį į tai, kad pasirinkus funkciją „Steam Auto“ ši sąsaja turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras



## GAMINIMO GRYNAIS GARAI LENTELĖ

	RECEPTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
	Vištienos filė gabalėliai	100	15-50	2 1 1.0.0.0f
	Kiaušiniai	100	10 - 30	2 1 1.0.0.0f
ŽUVIS	Visa žuvis	90	40 - 50	2 1 1.0.0.0f
	Žuvies filė gabalėliai	90	20-30	2 1 1.0.0.0f
DARŽOVĖS IR VAISIAI	Šviežios daržovės (nesmulkintos)	100	30 - 80	2 1 1.0.0.0f
	Šviežios daržovės (gabalėliais)	100	15-40	2 1 1.0.0.0f
	Šaldytos daržovės	100	20-40	2 1 1.0.0.0f
	Vaisiai (nesmulkinti)	100	15 - 45	2 1 1.0.0.0f
	Vaisiai (gabalėliais)	100	10 - 30	2 1 1.0.0.0f

Neautomatinių funkcijų meniu pasirinkite funkciją Gryni garai. Nustatykite gaminimo temperatūrą ir laiką. Pripildykite vandens baką vadovaudamiesi ekrane pateiktais nurodymais. Maistą dėkite ant 2 lygio garų padėklo, o 1 lygiu – ant skysčių surinkimo dėklo, kad maistas nenutekėtų.

PRIEDAI















































Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Padėklas gaminimui garuose

# MAISTO GAMINIMO VAKUUME LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
JAUTIENA IR VERŠIENA – ĖRIENA	Jautiena vakuume	1,5 cm	62	50–70	2  1 
		3/4 cm	62	80 - 100	2  1 
		1,5 cm	62	50–70	2  1 
		3/4 cm	62	110 - 130	2  1 
KIAULIENA	Kiauliena vakuume	1,5 cm	68	30–50	2  1 
		3/4 cm		50–70	2  1 
		-	68	120 - 140	2  1 
		-	68	120 - 140	2  1 
LAŠIŠA IR TUNAS – UPĖTAKIS	Žuvis vakuume	1,5	62	65 - 75	2  1 
		3	62	80–90	2  1 
		1,5	62	70 - 80	2  1 
		3	62	85 - 95	2  1 
DARŽOVĖS IR VAISIAI	Daržovės vakuume	-	85	30–40	2  1 
		2,5 cm	85 - 95	30–50	2  1 
		-	85	30–40	2  1 
		-	85	30–40	2  1 
		-	85	30–40	2  1 
		2,5 cm	85 - 95	40–60	2  1 
		2,5 cm	85	30–40	2  1 
		2,5 cm	85	30–40	2  1 
		2,5 cm	85	30–40	2  1 
		2,5 cm	85	25–35	2  1 


































Pasirinkite norimą atlikti ciklą ir atlikite siūlomus nustatymus. Gaminimo laikas nurodomas šaldytam maistui. Jei iš karto nepateikite, laikykite maistą šaltame vandenyje, visiškai atvėsinkite ir įdėkite į šaldytuvą. Didesniam kiekiui kepimo laiką koreguokite. Rezultatai priklauso nuo sudedamųjų dalių kokybės ir geros higienos praktikos. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, pirmenybę teikite šviežiam ir kokybiškam maistui. Nenaudokite šios funkcijos maistui pašildyti. Įdėkite vakuume uždarytus maisto produktus į 2 lygio garų padėklą. Nedėkite maišelių vienas ant kito, kad šiluma pasiskirstytų tolygiai. Surinkimo padėklas 1 lygyje

PRIEDAI





Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Padėklas gaminimui garuose

# Ruošimo karštu oru lentelė

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	 4  2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	 4  2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	 4  2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	 4  2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 4  2
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 4  2
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 4  2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 4  2
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 4  2
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 4  2
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 4  2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygus maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karšto oro gruz.		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos



# GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30-50	
		Taip	160	30-50	
		Taip	160	30-50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30-85	
		Taip	160 - 200	30-90	
Sausainiai		Taip	150	20-40	
		Taip	140	30-50	
		Taip	140	30-50	
		Taip	135	40-60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20-40	
		Taip	150	30-50	
		Taip	150	30-50	
		Taip	150	40-60	
Bandelės su įdaru		Taip	180-200	30-40	
		Taip	180-190	35-45	
		Taip	180-190	35-45 *	
Morengai		Taip	90	110-150	
		Taip	90	130-150	
		Taip	90	140-160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190-250	15-50	
		Taip	190-230	20-50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7-12	
		Taip	220-240	25-50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10-15	
		Taip	250	10-20	
		Taip	220-240	15-30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180-190	45-55	
		Taip	180-190	45-60	
		Taip	180-190	45-70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80–130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20–30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60–90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35–55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai		Taip	135	50–70	
Tartaletės		Taip	170	50–70	
Apvali pica		Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80–120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

\*\* Praėjus pusei gamavimo laiko maistą apverskite.

\*\*\* Praėjus dviem trečdaliams gamavimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus.

Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrenginių.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

**Mūvėkite apsaugines pirštines.**

**Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.**

### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Aktyvinkite „Steam 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.

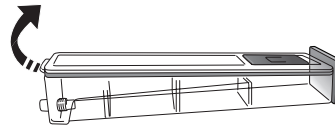
### PRIEDAI

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

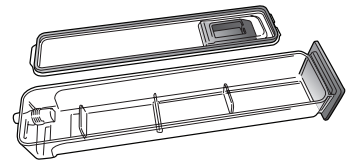
Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!  
Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių. Pastaba: stenkitės 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.



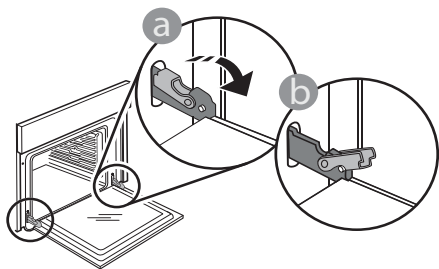
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

### 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 orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

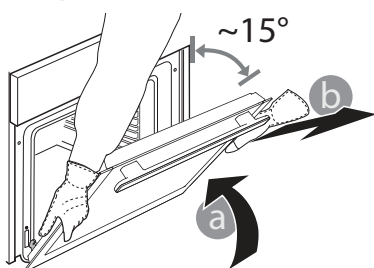
## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



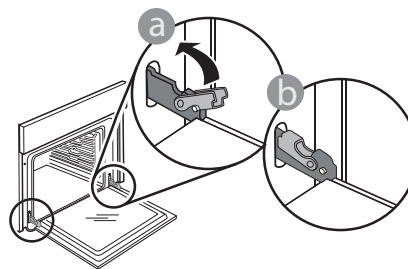
**2.** Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

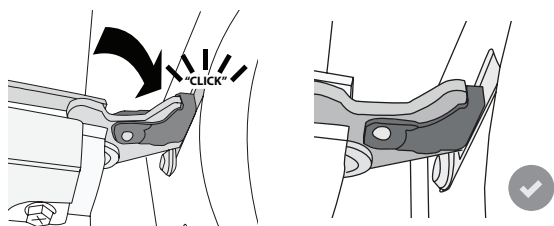


**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatoreius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

## LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

# „WI-FI“ DUK

## **Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?**

Jdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

## **Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?**

Būtinai toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai: 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

## **Kuri WPS versija yra palaikoma?**

Prietaisas nepalaiko WPS.

## **Ar išmaniojo telefono su sistema „Android“ naudojimas kuo nors skiriasi nuo išmaniojo telefono su sistema „iOS“ naudojimo?**

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

## **Ar galiu vietoje maršrutizatoriaus naudoti mobilųjį ryšį?**

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

## **Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

## **Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?**

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

## **Kur rasti prietaiso MAC adresą?**

Paspauskite „Tools“ (įrankiai), tada paspauskite „Connectivity“ (ryšys) ir ieškokite „Mac address“ (kompiuterio adresas). MAC adresą sudaro 6 skaičių ir raidžių porų, atskirtų dvitaškiu, kombinacija.

## **Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?**

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

## **Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?**

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitikinkite, kad „Wi-Fi“ naudojančys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus.

## **Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir įrenginio?**

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

## **Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?**

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriedamas).

## **Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?**

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

## **Ką daryti, jei įrenginio ekrane rodoma , arba įrenginys negali užmegzti pastovaus ryšio su namų maršruto parinktuvu?**

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus. Paspaudę „Tools“ (įrankiai) ir po to „Connectivity“ (ryšys), galite gauti daugiau informacijos apie ryšio klaidos priežastį.

Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti.

Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA, WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Operatoriaus nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

## **Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?**

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį: Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir programėle „6th Sense Live“ patikrinkite, ar prietaisas yra prisijungęs, ar ne.

Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

## **Kaip pakeisti paskyrą, bet išlaikyti prijungtus prietaisus?**

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

## **Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turėčiau daryti?**

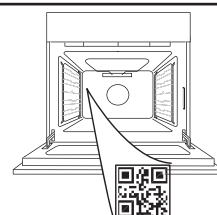
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zonu baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3.	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą.

**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:**

- QR kodo ant produkto naudojimas
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.hotpoint.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



**Whirlpool**

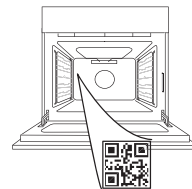


**400020006722**

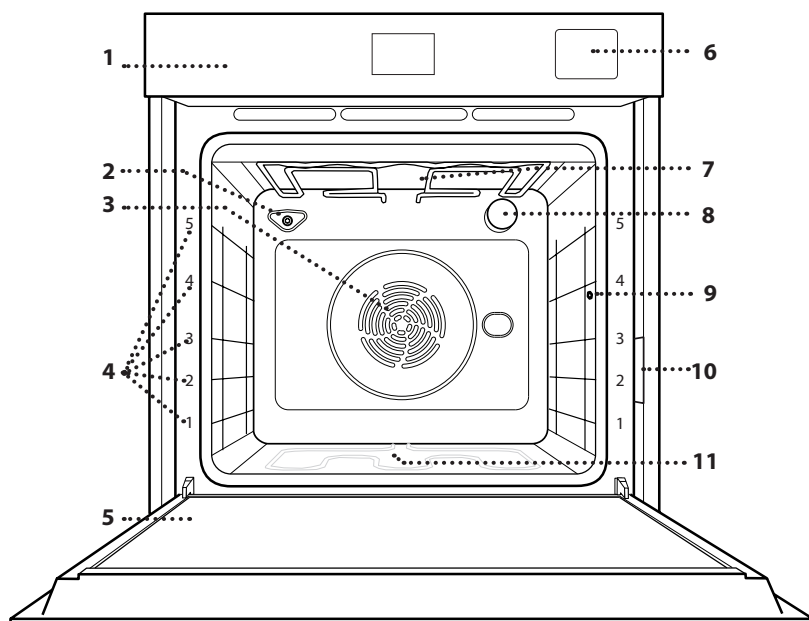
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU Whirlpool**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

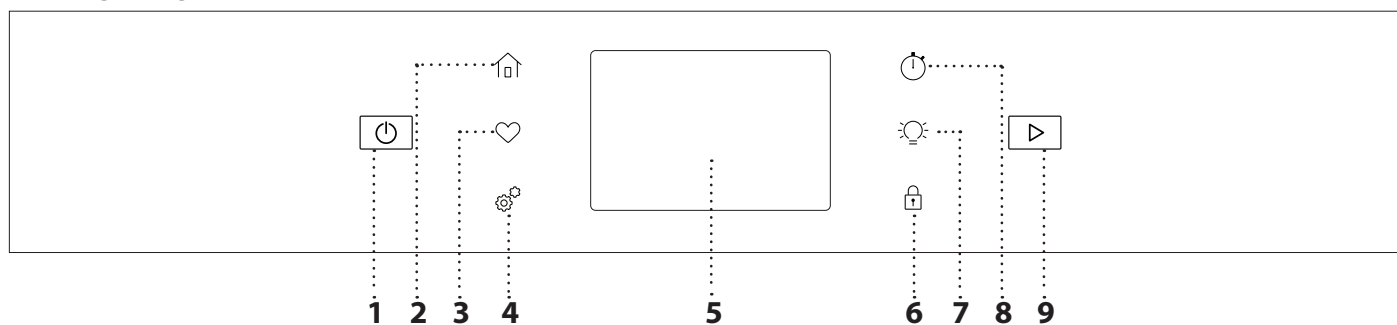
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

**OPIS PRODUKTU**

1. Panel sterowania
2. Czujnik wilgotności
3. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Lampka
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

**PANEL STEROWANIA****1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

**2. MENU GŁÓWNE**

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

**3. ULUBIONE**

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

**4. NARZĘDZIA**

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

**5. WYŚWIETLACZ****6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

**7. OŚWIETLENIE**

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

**8. MINUTNIK KUCHENNY**

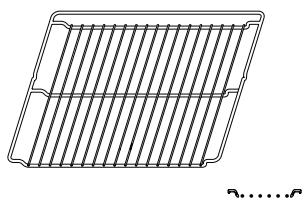
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

**9. ROZPOCZNIJ**

Aby uruchomić funkcję gotowania.

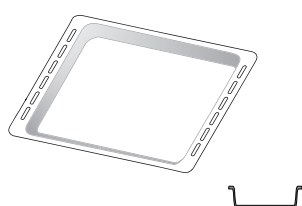
# AKCESORIA

## RUSZT



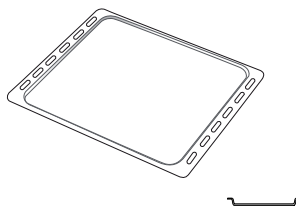
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



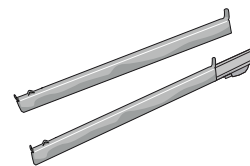
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## SZYNY PRZESUWNE \*



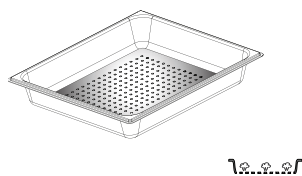
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## SONDA DO POTRAW



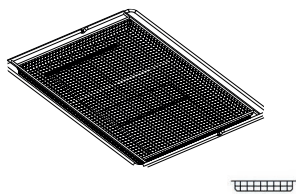
Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

## TACA PAROWA



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomiernie gotowanie się potraw. Zalecamy włożenie tacy do gotowania na parze na poziom 2 w celu uzyskania optymalnej wydajności gotowania. Umieścić tacę ociekową na poziomie 1 poniżej, aby zbierać soki z gotowania. \*\*

## BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU \*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

\*\* Używać tylko do funkcji PARA i SOUS VIDE



## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwać go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

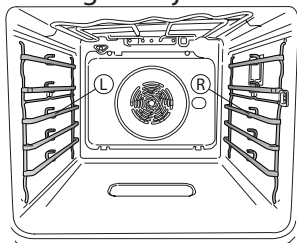
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓLEK

• Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety.

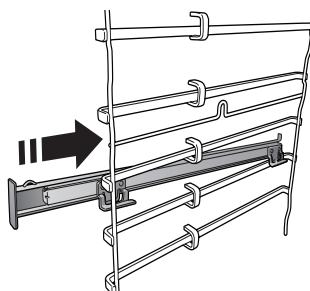
Podnieść prowadnice do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

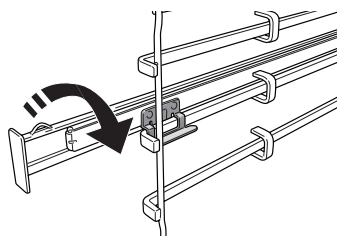
## ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe.

Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki.

Sprawdzić, czy prowadnice przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE



## TRYBY RĘCZNE

### • KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

### • PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

### • TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

### • GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

### • TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

### • SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

### • COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

### • PARA

#### » PURE STEAM

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej. Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia pure steam, przejdź do tabeli gotowania „Pure Steam” [Pieczenie parowe].

#### » PARA AUTOMATYCZNA

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Piekarnik automatycznie wtryskuje odpowiednią ilość pary w oparciu o wybraną temperaturę, aby osiągnąć optymalne wyniki gotowania.

#### » PARA+POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli gotowania z wymuszonym obiegiem powietrza i pary, przejdź do tabeli gotowania „Para + powietrze”.

### • SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, umożliwiających gotowanie w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania przyczynia się do uzyskania wyjątkowej kruchości, smaku, a także zapewnia jednorodność gotowania całej żywności. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce oraz osiągać rezultaty szefa kuchni. Sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

### • FUNKCJE SPECJALNE

#### » PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

---

» **ROZMRAŻANIE**

Do przyspieszenia rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» **UTRZYMANIE TEMPERATURY**

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» **WYRASTANIE**

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» **MROŻONKI GOTOWE**

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkoty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» **PIECZENIE MAXI**

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» **CYKL ECO**

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• **MROŻONA ŻYWNOSĆ**

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



**AUTO MODES**

Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

# JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



**Aby wybrać lub zatwierdzić:**

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



**Aby przewinąć menu lub listę:**

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

**Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:**

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.


**Aby powrócić do poprzedniego ekranu:**

Dotknąć ← .

## PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie

 , aby wejść do menu „Narzędzia”.

### 1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Język można zmienić po otwarciu menu ustawień.

### 2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live umożliwia zdalną obsługę piekarnika za pomocą urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Stuknij "Dodaj urządzenie" w aplikacji mobilnej, aby kontynuować konfigurację połączenia.
- W produkcie otwórz sekcję "Narzędzia/Połączenie/Połącz z siecią", aby rozpocząć konfigurację.

### W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia. Router lub mobilne urządzenie do tetheringu musi różnić się od urządzenia, na którym zainstalowana jest aplikacja mobilna.

Minimalne wymagania.

Urządzenie inteligentne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Router bezprzewodowy: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live App poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live App ze sklepu App Store lub Google Play Store.

### 2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione, należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

### 3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Aby ukończyć proces rejestracji, będziesz potrzebować:

- Numer identyfikatora inteligentnego urządzenia (SAID) znajdujący się w sekcji Narzędzia/Połączenie/Połącz z siecią,
- 12-cyfrowy numer produktu znajdujący się na etykiecie produktu,
- Aktywne połączenie Bluetooth w smartfonie.

Gdy urządzenie będzie gotowe, dodaj je za pośrednictwem aplikacji mobilnej i postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.

Uwaga:

Bluetooth musi być włączony tylko podczas procesu rejestracji.

Połączenie Wi-Fi można skonfigurować tylko za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

### 3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie.

W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

### 4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie

domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

## 5. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY



Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , naciśnij . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark Polski stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

## 6. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA


Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, naciśnij  lub dotknij ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.

- Dotknij głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijaj do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

## 2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

### TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

- Dotknij głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

### CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknij „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

## 3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzenie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

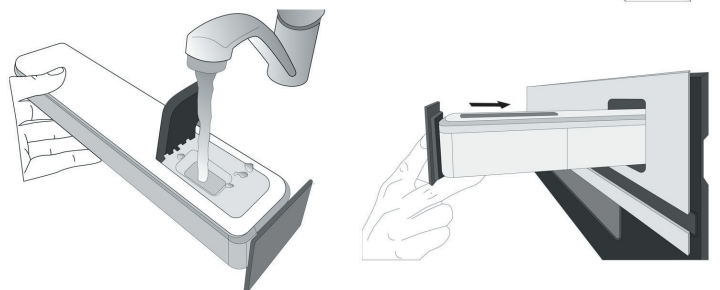
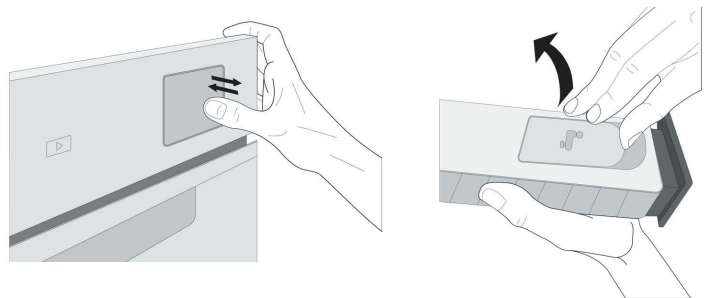
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

## . PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach ręcznych lub jednego z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

## 4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

## 5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotycząc wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

## 6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

## 7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał

dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

## 8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

## 9. ULUBIONE


Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

### JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

### WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.


### ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybierz funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybierz właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknij „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

## 10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

### AKTYWNIANIE ZDALNE

Aby umożliwić korzystanie z aplikacji 6th Sense Live.

### MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.

### OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

### CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

### SZYBKIE SUSZENIE

Po pieczeniu parowym piekarnik automatycznie zasugeruje rozpoczęcie cyklu fast dry [szybkiego suszenia], aby pomóc w usunięciu wilgoci z komory, co na pewno nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Wyczyść blachę na ściekający tłuszcz pod drzwiczkami miękką ściereczką chłonnego papieru, aby usunąć krople wody.

### 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 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

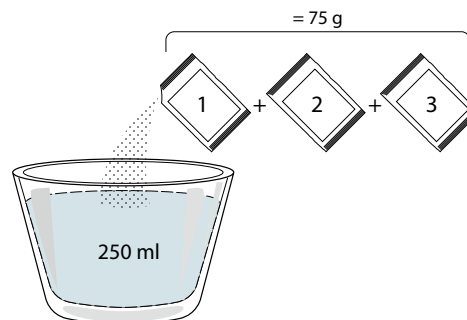
\*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.


Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

#### » FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy 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 zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub odwiedzić stronę [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.




Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed



urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady.

#### » 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 zaleca się osuszenie wnętrza 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.

### SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz różnych potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Dotknąć . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

Po uruchomieniu funkcji gotowania zostanie ona anulowana, jeśli sonda zostanie wyjęta. Zawsze odłączaj i wyjmuj sondę z piekarnika podczas wyjmowania potrawy.

### KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

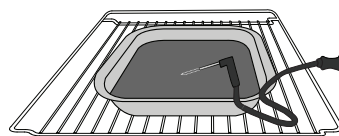
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest pólstywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

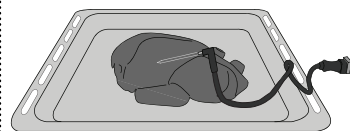
**MIEŚO:** Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

**RYBY** (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

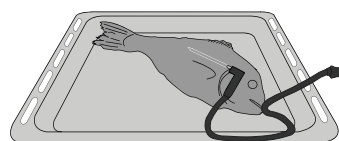
**WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON:** Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas gotowania z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, gotowanie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę wewnętrzną, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



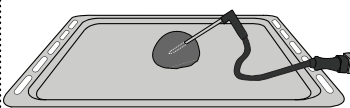
Lasagne



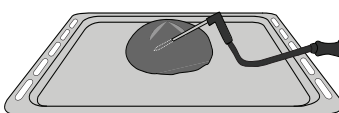
Cały kurczak



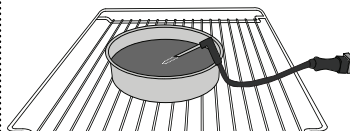
Ryby



Bułki



Chleb duży



Ciasto

### BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

### PREFERENCJE

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.

### ŁĄCZNOŚĆ

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

### INFORMACJE

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

### . UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy spodziewać się nieco mocniejszego chłodzenia.

# PRAKTYCZNE PORADY

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

## JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

## MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

## DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
































































Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.





Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.























































## WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.







KATEGORIE ŻYWNOŚCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
SOUS VIDE 	Delikatna polędwica wołowa		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Stek z karkówki wołowej		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Schab wieprzowy		2-4 cm	-	-	2  1 	
	Filet z łososia		1,5 - 3 cm	-	-	2  1 	
	Marchew		0,2 - 0,4 kg	-	-	2  1 	
	Szparagi		0,2 - 0,4 kg	-	-	2  1 	
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
	Jabłko		0,2 - 0,5 kg	-	-	2  1 	
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2  
	Mrożone	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RYŻ I ZBOŻA 	Ryż	Ryż biały	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Ryż brązowy	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Ryż pełnoziarnisty	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Ziarna i zboża	Komosa ryżowa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Proso	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Pszenica orkisz	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Jęczmień	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa 	0,6 - 2 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	3  
		Pieczeń cielęca 	0,6 - 2,5 kg *	-	ŚREDNI	-	3  
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	5 
		Kotlety mielone	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Wolne gotowanie	0,6 - 2 kg *	ŚREDNI	-	-	3  
	Wieprzowina	Pieczona wieprzowina 	0,6 - 2,5 kg *	-	ŚREDNI	-	3 
		Golonka 	0,5 - 2,0 kg *	-	ŚREDNI	-	3 
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Jagnięcina 	Pieczona jagnięcina	0,6 - 2,5 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2  
Żeberka jagnięce		0,5 - 2,0 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2  	
Gicz		0,5 - 2,0 kg *	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2  	
































































\* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Błacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz	Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Błacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw







KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
MIĘSO	Kurczak	Pieczony kurczak 	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
			Pieczony kurczak faszerowany	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
			Porcje kurczaka	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
		Kurczak smażony beztłuszczowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	4  2 
			Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	4  2 
			Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	4  2 
			Skrzydółka kurczęca	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Nuggetsy z kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	4  2 
			Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	4  2 
		Pieczona kaczka	Pieczona kaczka 	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 
	Pieczona kaczka faszerowana 		0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 	
	Porcje kaczki 		0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 	
	Filet / Pierś z kaczki		1 - 5 cm	-	-	-	2/3 	
	Pieczony indyk	Pieczony indyk i gęś 	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 	
		Pieczony indyk nadziewany 	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 	
		Porcje indyka i gęsi 	0,6 - 3 kg *	-	ŚREDNI	-	2 	
		Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	-	2/3 	
	Mięso smażone beztłuszczowo	Szaszłyki mięsne	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	1/2  2 	
Kotlety wieprzowe		1 - 4 cm	-	-	-	4  2 		
Kotlety mielone		1 - 4 cm	-	-	-	4  2 		
Kielbasy i parówki		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 		
Kotlet panierowany		1 - 4 cm	-	-	-	4  2 		
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4  2 		
		Stek z łososa	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4  2 		
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	3/4  2 		
		Filet z dorsza	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 	
		Filet z labraksy	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	

\* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Błacha piekarnika / błacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / napełniona 500 ml wody	Błacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw	

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILUŚĆ	STOPIEŃ WYMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Filet z morlesza	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filety [mrożone]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Filety i steki gotowane na parze 	Filet z dorsza	jedna taca	-	-	-	 2  1
		Filety [mrożone]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 2  1
		Filet z labraksa	jedna taca	-	-	-	 2  1
		Filet z morlesza	jedna taca	-	-	-	 2  1
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 2  1
		Owoce morza grillowane	Przeźrebki	jedna taca	-	-	-
	Małże		jedna taca	-	-	-	 4
	Krewetki		jedna taca	-	-	-	 4  3
	Krewetki królew		jedna taca	-	-	-	 4  3
	Owoce morza gotowane na parze 	Przeźrebki	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Małże	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki królew	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Kalmary	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	 2  1
		Ośmiorniczki	0,5 - 2 kg [sztuka]	-	-	-	 2  1
	Ryba w całości	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 	
	Pieczona ryba w całości	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 	
	Ryba w posypce solnej	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 	
	Ryba smażona beztłuszczowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
Skorupiaki		-	-	-	-	 4  2	
JAJKA SADZONE NA PARZE 	Kurczak	50 - 80 g [sztuka]	-	-	-	 2  1	
	Przepiórka	jedna taca	-	-	-	 2  1	















































\* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw	







KATEGORIE ŻYWNOŚCI		ILUŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA		
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	3	
		Ziemniaki [mrożone]	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	4	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	3	
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	3	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	3	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	3	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	3	
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	3	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	3	
		Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-	3	
	Warzywa smażone beztłuszczowo	Domowe frytki	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2	
		Łódeczki ziemn	1 - 4 cm	-	-	-	4  2	
		Warzywa mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2	
		Chipsy z cukinii panierowane	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2	
		Smażone ziemniaki	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2	
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	4  2	
	Warzywa gotowane na parze	Całe ziemniaki	50 - 500 g [sztuka]	-	-	-	2  1	
		Kawałki ziemniaków	jedna taca	-	-	-	2  1	
		Ziemniaki w kawałkach [mrożone]	jedna taca	-	-	-	2  1	
		Groszek	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1	
		Groszek [mrożony]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1	
		Brokuły	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Brokuły [mrożone]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1	
		Kalafior	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Marchew	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
		Cukinia	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1	
	Inne warzywa	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1		
	WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	ŚREDNI	-	2
		Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	2
		Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	3
			Chleb średniej wielkości	200 - 500 g [sztuka]*	-	-	-	2

\* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Błacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / napelniona 500 ml wody	Błacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw	

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Chleb	Bochenek kanapkowy 	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	2  	
		Chleb duży 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2  	
		Bagietki 	200 - 300 g [sztuka]*	-	-	-	3  	
		Chleb nietypowy	jedna taca *	-	-	-	2 	
	Pizza i focaccia	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	2 	
		Pizza na grubym cieście	Blacha	-	-	-	2 	
				1 warstwa*	-	-	-	2 
				2 warstwy*	-	-	-	4  1 
				3 warstwy*	-	-	-	5  3  1 
		4 warstwy*	-	-	-	5  4  2  1 		
Focaccia cienka	jedna taca *	-	-	-	2 			
Focaccia gruba	jedna taca *	-	-	-	2 			
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
		Ciasto czekoladowe	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3 		
	Babeczka i ciastko	40 - 80g [sztuka]*	-	-	-	3 		
	Rogaliki	jedna taca *	-	-	-	3 		
	Croissanty [mrożone]	jedna taca *	-	-	-	3 		
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	-	-	3 		
	Bezy	10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	3 		
	Tarta	0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3 		
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 		
	Ciasto z owocami	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 		
	Flan karmelowy 	0,2 - 1 kg	-	-	-	2  1 		
OWOCE GOTOWANE NA PARZE	Kawałki owoców 	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  1 		
	Całe owoce 	0,1 - 0,4 kg [sztuka]	-	-	-	2  1 		

\* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw	



## TABELA PIECZENIA W TRYBIE PARA + POWIETRZE

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	NISKI	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	TAK	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Bagietka	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / kawałki	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	TAK	180 - 200	15 - 30	

\*W przypadku wybrania funkcji automatycznej pary ta korelacja musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Sonda do potraw





## TABELA PIECZENIA PURE STEAM [PAROWEGO]

PRZEPIS		TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA	
	Filety z kurczaka	100	15-50	2 	1 
	Jajka	100	10 - 30	2 	1 
RYBY	Ryba w całości	90	40 - 50	2 	1 
	Filety rybne	90	20-30	2 	1 
WARZYWA I OWOCE	Świeże warzywa (całe)	100	30 - 80	2 	1 
	Świeże warzywa (kawałki)	100	15 - 40	2 	1 
	Mrożone warzywa	100	20 - 40	2 	1 
	Owoce (całe)	100	15 - 45	2 	1 
	Owoce (kawałki)	100	10 - 30	2 	1 

Wybierz funkcję Pure Steam z menu funkcji manualnych. Ustaw temperaturę i godzinę pieczenia. Napełnij zbiornik wody, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Umieść potrawę na tacy parowej na poziomie 2 i blasze na ściekający tłuszcz na poziomie 1, aby zapobiec kapaniu potrawy.

AKCESORIA



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Taca parowa

# TABELA PIECZENIA SOUS VIDE

PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
WOŁOWINA I CIEŁĘCINA - JAGNIĘCINA	Wołowina sous vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1 1.0.0.0f
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1 1.0.0.0f
		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1 1.0.0.0f
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1 1.0.0.0f
WIEPRZOWINA	Wieprzowina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30-50	2 1 1.0.0.0f
		3/4 cm		50 - 70	2 1 1.0.0.0f
		-	68	120 - 140	2 1 1.0.0.0f
		-	68	120 - 140	2 1 1.0.0.0f
ŁOSOŚ I TUŃCZYK - PSTRAĞ	Ryby sous vide	1,5	62	65 - 75	2 1 1.0.0.0f
		3	62	80 - 90	2 1 1.0.0.0f
		1,5	62	70 - 80	2 1 1.0.0.0f
		3	62	85 - 95	2 1 1.0.0.0f
WARZYWA I OWOCE	Warzywa sous vide	-	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85 - 95	30-50	2 1 1.0.0.0f
		-	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		-	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		-	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85 - 95	40-60	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1.0.0.0f
		2,5/3 cm	85	25-35	2 1 1.0.0.0f

Wybierz cykl, który chcesz wykonać i postępuj zgodnie z sugerowanymi ustawieniami. Czasy pieczenia odnoszą się do żywności mrożonej. Jeśli potrawa nie jest podana natychmiast, przechowaj ją w zimnej wodzie i całkowicie ostudź, a następnie włóż lodówki. Dostosuj czas pieczenia dla większych ilości. Wyniki zależą od jakości składników i dobrych nawyków higienicznych. Preferuj używanie świeżej i wysokiej jakości żywności, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie używaj tej funkcji do podgrzewania potraw. Umieść próżniowo zamkniętą żywność na tacy parowej na poziomie 2. Nie umieszczaj worków jeden na drugim, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła. Umieść blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 1.

AKCESORIA

Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia





1.0.0.0f

Taca parowa

# TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	 4  2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	 4  2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	 4  2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	 4  2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	 4  2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	 4  2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biskopki		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	
		Tak	135	40-60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	40-60	
Ptiesie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie		Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia			Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190-200	45-65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190-200	80-110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190-200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka	Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	
Tarty	Tarty	Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła	Pizza	Tak	210	40-60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	Menu	Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

\*\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie		Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody		

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

**Nosić rękawiczki ochronne.**

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.**

### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

### AKCESORIA

Po każdym użyciu 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.

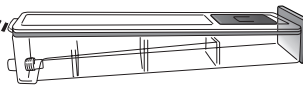
### KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

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.

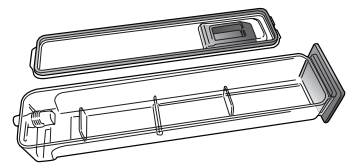
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

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.



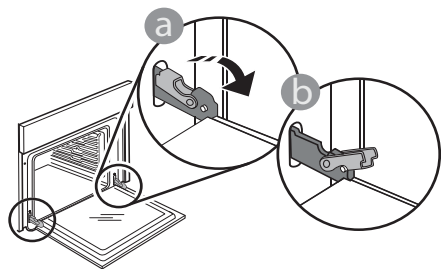
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

### 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 przyrządzenia na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzenia na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

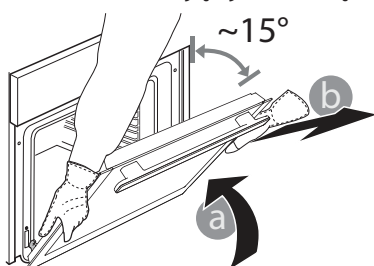
**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

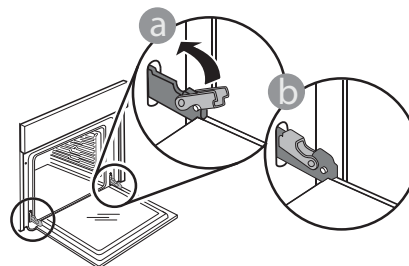
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



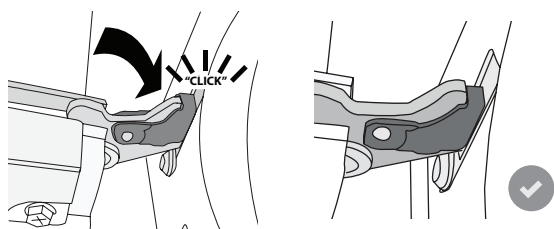
**3.** Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

## WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

# Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

## **Które protokoły WiFi są obsługiwane?**

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

## **Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?**

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

## **Która wersja WPS jest obsługiwana?**

Urządzenie nie obsługuje funkcji WPS.

## **Czy są jakieś różnice między korzystaniem ze smartfona z systemem Android a iOS?**

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

## **Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego?**

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.

## **Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?**

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

## **Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?**

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

## **Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?**

Naciśnij "Narzędzia", następnie "Łączność", a następnie wyszukaj "Adres Mac". Adres MAC składa się z kombinacji 6 par cyfr i liter oddzielonych dwukropkiem.

## **Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?**

Użyj urządzenia inteligentnego i aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

## **Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?**

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

## **Jak daleko router powinien znajdować się od urządzenia?**

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

## **Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?**

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptery sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

## **Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?**

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

## **Co mogę zrobić, jeśli pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?**

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu. Jeśli naciśniesz "Narzędzia", a następnie "Łączność", możesz uzyskać więcej informacji na temat przyczyny błędu połączenia.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystaj z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

## **Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?**

Po skonfigurowaniu ustawień sieci wyłącz urządzenie, odczekaj 20 sekund i ponownie włącz urządzenie: Użyj urządzenia inteligentnego i aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

## **Jak mogę zmienić konto, ale zachować połączenie z urządzeniami?**

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

## **Zmieniłem router - co powinienem zrobić?**

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

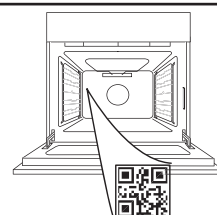


# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

## Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool

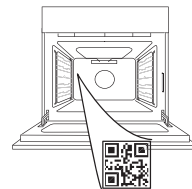


400020006722


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS**
**Whirlpool**

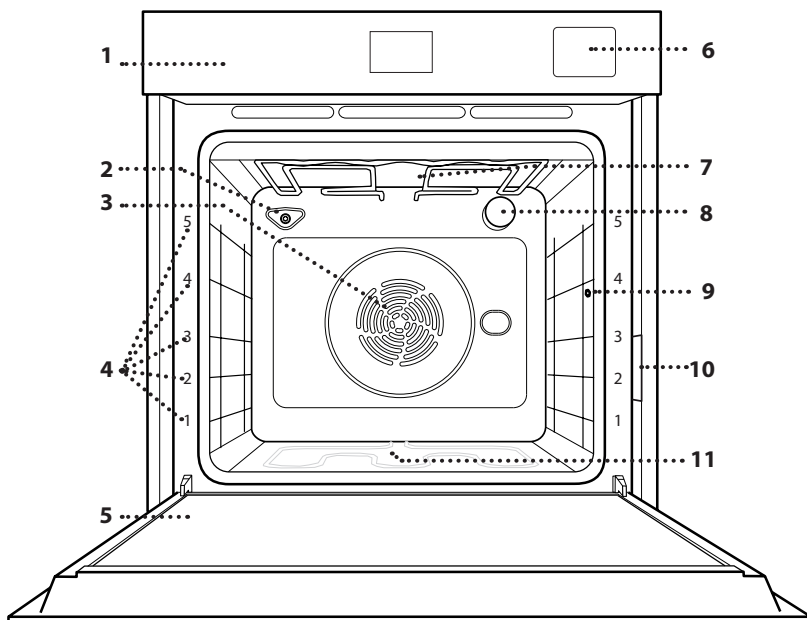
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII**



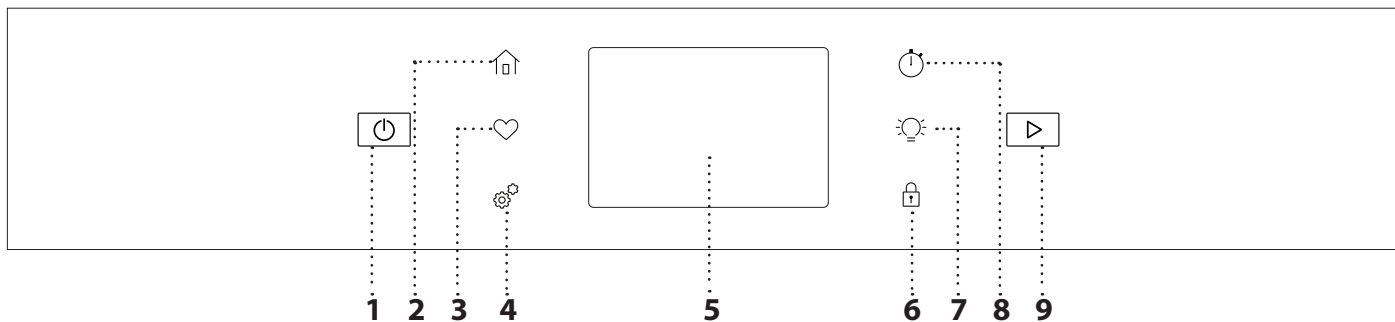
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Senzor de umiditate
3. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Punct de inserție sondă pentru alimente
10. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
11. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

### 2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

### 3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

### 4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

### 5. AFIȘAJ

### 6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apășate în mod accidental.

### 7. BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

### 8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

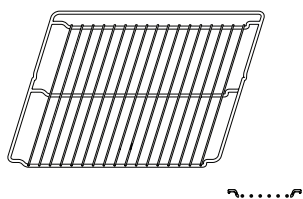
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

### 9. PORNIRE

Pentru a porni funcția de preparare.

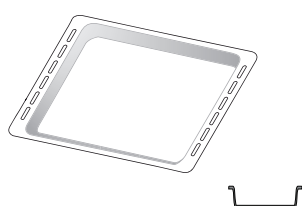
## ACCESORII

### GRĂȚAR METALIC



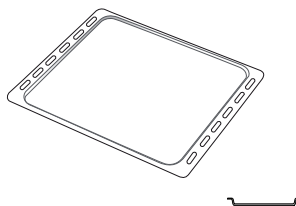
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



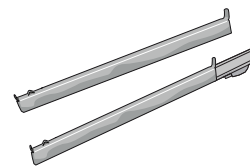
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

### TAVĂ DE COPT\*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

### GHIDAJE CULISANTE \*



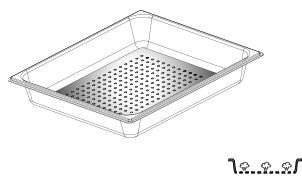
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

### SONDĂ PENTRU ALIMENTE



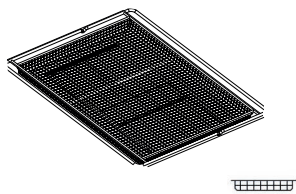
Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

### TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Pentru o preparare optimă, vă recomandăm să așezați tava de preparare la aburi pe nivelul 2. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul 1, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. \*\*

### TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER\*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

\* Disponibil numai la anumite modele

\*\* A se utiliza numai pentru funcțiile ABUR și ÎN VID

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

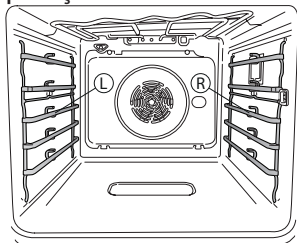
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

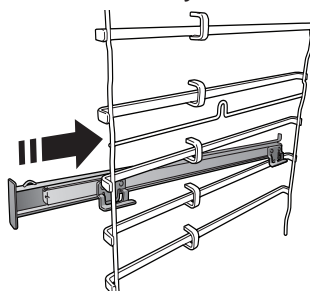
• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



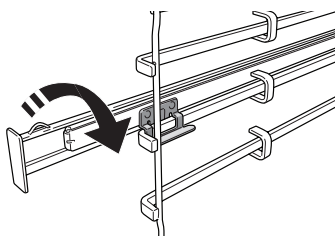
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

## MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

# FUNCTII



## MODURI MANUALE

- **CONVENȚIONAL**

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

- **COACERE CU CONVECȚIE**

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **AER FORȚAT**

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

- **GRILL**

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cărnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **GRILL TURBO**

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

- **COOK 4**

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

- **ABURI**

- » **PURE STEAM**

Pentru gătitul preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor. Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală la aburi, consultați tabelul cu informații privind prepararea cu funcția „Pure steam”.

- » **JET DE ABURI AUTOMAT**

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite la exterior, dar fragede și suculente la interior. Cuptorul injectează automat cantitatea potrivită de abur în funcție de temperatura selectată pentru a obține rezultate optime de preparare.

- » **ABUR+AER**

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală aer forțat + aburi, consultați tabelul „Abur+aer”.

- **SOUS VIDE**

Prepararea în vid este o tehnică profesională de preparare, care necesită utilizarea de pungi din plastic vidate pentru alimente și care presupune prepararea cu aburi la temperaturi controlate cu precizie. Procesul treptat și precis de preparare contribuie la dezvoltarea unui grad excepțional de frăgezime și savoare; de asemenea, asigură o preparare uniformă a întregului aliment. Această funcție este optimă pentru prepararea profesională a cărnii, peștelui, legumelor și fructelor. Pentru o utilizare corespunzătoare a funcției, consultați tabelul cu informații privind prepararea în vid.

- **FUNCTII SPECIALE**

- » **PIZZA**

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.

Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

- » **AER CALD**

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

- » **DECONGELARE**

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

---

» **MENȚINERE LA CALD**

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» **DOSPIRE**

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» **CONFORTABIL**

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, brișe, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» **MAXI COOKING**

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» **CICLUL ECO**

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• **ALIMENTE CONGELATE**

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



**MODURI AUTO**

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

# UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



**Pentru a selecta sau a confirma:**

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



**Pentru a derula într-un meniu sau o listă:**

Trageți pur și simplu cu degetul pe afişaj pentru a derula printre elemente sau valori.

**Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:**


Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

**Pentru a reveni la ecranul anterior:**

Atingeți ← .

## PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

### 1. SELECTAREA PREFERINTELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Puteți modifica ulterior limba, din meniul cu setări.

### 2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „Add Appliance” (Adăugare aparat) în aplicația mobilă pentru a continua cu configurarea conexiunii.
- Pe produs, deschideți secțiunea „Tools/Connectivity/Connect to network” (Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea) pentru a începe configurarea.

### CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat. Routerul sau dispozitivul mobil de partajare a conexiunii la internet trebuie să fie diferit de dispozitivul pe care este instalată aplicația mobilă.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din App Store sau magazinul Google Play.

#### 2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

#### 3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Pentru a finaliza procesul de înregistrare, veți avea nevoie de:

- Numărul SAID (Smart appliance IDentifier) prezent în secțiunea Tools/Connectivity/Connect to Network '(Instrumente/Conectivitate/Conectare la rețea),
- Numărul produsului format din 12 cifre, care este prezent pe eticheta produsului,
- Conexiune Bluetooth activă pe smartphone.

După ce sunteți gata, adăugați aparatul prin intermediul aplicației mobile și urmați instrucțiunile afișate în aceasta.

Notă:

Funcția Bluetooth trebuie să fie activată doar în timpul procesului de înregistrare.

Conexiunea Wi-Fi poate fi configurată numai prin intermediul aplicației mobile.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

#### 3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.



#### 4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă

locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

## 5. SETAREA DURITĂȚII APEI

Pentru a permite funcționarea eficientă a cuptorului și pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setați duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniți cuptorul apăsând , apăsați . Deschideți Preferințe și selectați „DURITATEA APEI”. Apăsați „SETARE” pentru a confirma. Selectați nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, pe baza tabelului următor:

TABEL DURITATE APĂ				
Nivel		°dH Germană grade	°fH Franceză grade	°Clark English grade
1	Foarte deduriz.	0-6	0-10	0-7
2	Deduri- zată	7-11	11-20	8-14
3	Mediu	12-16	21-29	15-20
4	Dură	17-34	30-60	21-42
5	Foarte dură	35-50	61-90	43-62

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

Pentru duritatea apei, este presetat „Hard” (Dură).

## 6. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.


Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.



# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

## 2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

### TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

### DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

## 3. SETARE MODURI AUTOMATE

Modurile automate vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conținutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcțiile MODURILOR AUTOMATE vă permit să obțineți un rezultat de preparare optim pentru orice tip de alimente, fără niciun reglaj: senzorul va opri prepararea la momentul potrivit. Numai în ultimele minute de preparare, va apărea o numărătoare inversă pe afișaj, indicând durata de preparare rămasă.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „Moduri automate” (consultați tabelele corespunzătoare).

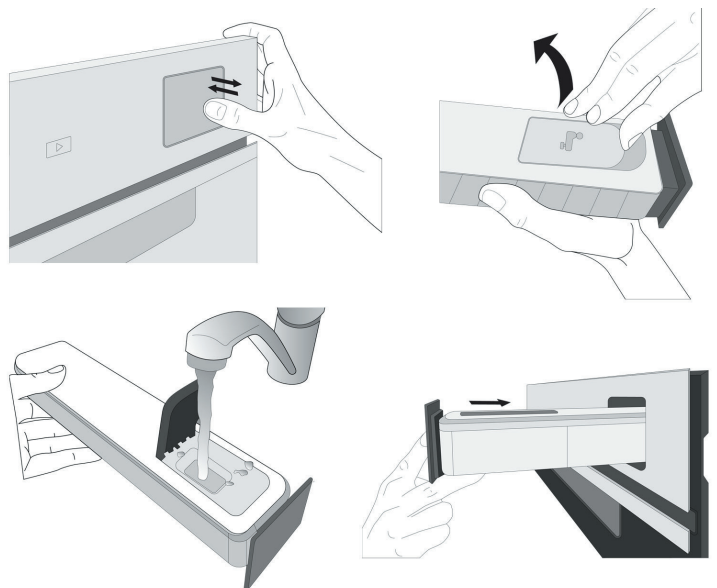
- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

## . PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aburi” sau „Aer forțat + Aburi” dintre funcțiile manuale, sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6TH SENSE este posibilă găteala oricăror alimente datorită utilizării aburilor. Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienții prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detașabil de pe panoul de comandă.

Atunci când pe afișaj apare solicitarea cu indicația „UMPLEȚI SERTARUL”, scoateți sertarul, deschideți capacul sertarului și umpleți-l cu apă până la nivelul indicat pe afișaj. Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsați pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul.

## 4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului:

Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

## 5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

## 6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

## 7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri automate vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

## 8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

## 9. FAVORITE


Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

## SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

## DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.


## MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

## 10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

### ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației 6th Sense Live.

### CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie.
- Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a

duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



## BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



## CURĂȚARE CU ABURI

Acțiunea vaporilor de apă eliberați pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece.



## USCARE RAPIDĂ

După derularea unui ciclu Pure steam, cuptorul va sugera automat pornirea ciclului de uscare rapidă, pentru a ajuta la eliminarea umidității din cavități, care cel puțin nu compromite funcționarea corectă a aparatului. Urmați instrucțiunile de pe afișaj. Cu un prosop moale de hârtie, colectați picăturile de apă din tava de colectare a picăturilor de sub ușă.



## DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a sistemului de aburi. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 140 de minute.

Decalcifierea poate fi inițiată oricând de către utilizator din meniul de curățare.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuați un ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

MESAJ DECALCIFIERE	SEMNIFICAȚIE
<SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi*	Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere.
<ESTE NECESARĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

\*Luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durtății apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afișarea mesajelor de decalcifiere depinde de durtatea apei setat pe aparat.

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a circuitului intern de aburi.

Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală și, dacă este

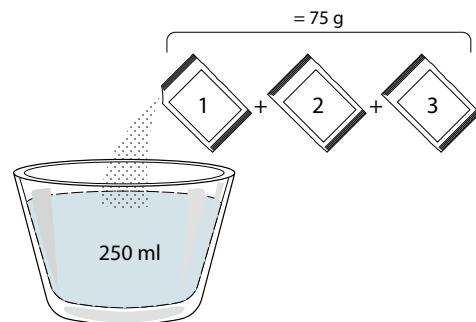
necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliți sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”.

### » ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)

Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE SOLUȚIE), turnați soluția de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 250 ml de apă potabilă. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau accesați [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare.

Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluția de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detașabil.

### » ETAPA 2/2: CLĂTIRE (30 MIN.)

Pentru a elimina reziduurile de decalcifiere din sertar și din circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF WATER> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE APĂ), umpleți rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsați pe pentru a începe clătirea. Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Vă rugăm să rețineți următoarele: dacă este necesar, din sistem se poate solicita golirea sertarului și repetarea acestei operațiuni.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscați cavitățile de eventualele urme de apă. Atunci veți putea utiliza toate funcțiile de preparare la aburi.


Vă rugăm să rețineți următoarele: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă niște zgomote, deoarece

pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficiență optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreținere, nu scoateți sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După ce boilerul se umple cu soluție de decalcifiere și pe afișaj apare mesajul „ETAPA DE DECALCIFIERE 1/2”, ciclul nu trebuie întrerupt; în caz contrar întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat înainte de a putea rula orice funcție de preparare cu aburi.

## SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului. Atingeți . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și MODURILE AUTOMATE (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectați și scoateți întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateți alimentele.

## UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

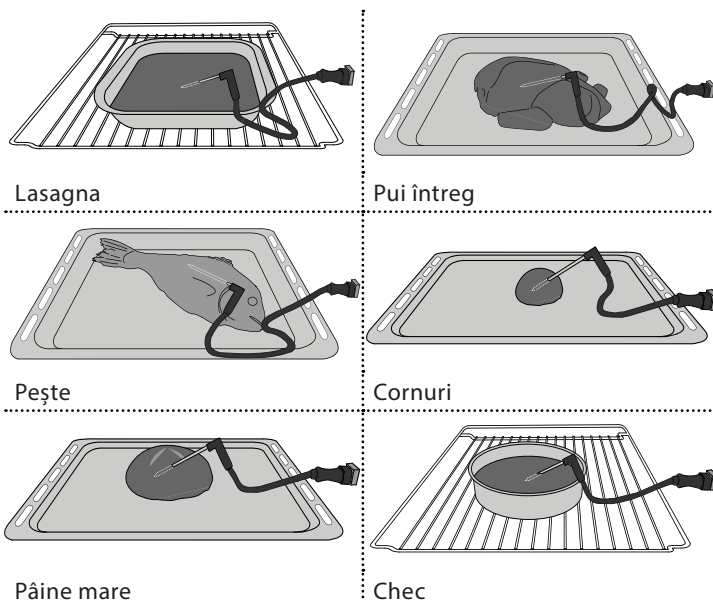
Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.

**CARNE:** Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

**PEȘTE** (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

**PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE:** Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizați funcțiile MODURILOR AUTOMATE compatibile, pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizați sonda în procesul de coacere cu funcțiile MODURILOR AUTOMATE, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.



## BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsat în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

## PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.

## CONECTIVITATE

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

## INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

## . NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutate mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

## GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

## CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
SOUS VIDE 🍷	Mușchi de vită	2-4 cm	—	—	—	2	1
	Friptură de vită	2-4 cm	—	—	—	2	1
	Mușchi de porc	2-4 cm	—	—	—	2	1
	File de somon	1,5 - 3 cm	—	—	—	2	1
	Morcovi	0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2	1
	Sparanghel	0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2	1
	Ananas	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
	Măr	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg*	—	MED	—	2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	—	MED	—	2
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	—	—	2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	—	—	—	2
OREZ ȘI CEREALE 🍷	Orez	Orez alb	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2
		Orez brun	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2
		Orez cu bobul întreg	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2
	Semințe și cereale	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2
		Mei	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2
		Alac	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2
		Orz	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2
CARNE	Vită	Friptură de vită la cuptor 🍷	0,6 - 2 kg*	MED	MED	—	3
		Friptură de vițel la cuptor 🍷	0,6 - 2,5 kg*	—	MED	—	3
		Friptură	2 - 4 cm	MED	—	2/3	5
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	5
		Preparare lentă	0,6 - 2 kg*	MED	—	—	3
	Porc	Friptură de porc 🍷	0,6 - 2,5 kg*	—	MED	—	3
		Rasol 🍷	0,5 - 2,0 kg*	—	MED	—	3
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg	—	—	2/3	5
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	5
	Carne de miel 🍷	Friptură de miel	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	—	2
		Coaste de miel	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2
Pulpă		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2	

\* Cantitate recomandată

ACCESORII						
ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente

**6<sup>th</sup> sense** **TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
CARNE	Pui	Friptură de pui	Friptură de pui	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2
			Friptură de pui umplut	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2
			Bucăți de pui	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2
		Pui prăjit la aer	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	4  2
			Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2
			Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4  2
			Pulpe de pui	—	—	—	—	4  2
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2
			Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4  2
			Crochete de pui [congelate]	—	—	—	—	4  2
			Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	—	4  2
			Friptură de rață	Friptură de rață la cuptor	0,6 - 3 kg*	—	MED	—
	Friptură de rață umplută	0,6 - 3 kg*		—	MED	—	2	
	Rață bucăți	0,6 - 3 kg*		—	MED	—	2	
	File / Piept de rață	1 - 5 cm		—	—	2/3	5	
	Friptură de curcan	Friptură de curcan și de găscă		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2
		Friptură de curcan umplut		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2
		Bucăți de curcan și de găscă	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	2	
		File/Piept de curcan	1 - 5 cm	—	—	2/3	5	
	Carne prăjită cu aer cald	Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	4  2	
		Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2	
		Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2	
Cârnați și crenvurști		1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4  2		
Cotlet pane		1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2		
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE		Fileuri prăjite	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2
	Friptură de somon		1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2	
	Pește-spadă		0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	3  2	
	File de cod		0,1 - 0,3 kg	—	—	—	3  2	
	File de biban		0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3  2	

\* Cantitate recomandată

ACCESORII						
ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	File de doradă	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3	2
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3	2
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3	2
	Fileuri la abur și fripturi	File de cod	o tavă	—	—	—	2	1
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2	1
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2	1
		Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	—	2	1
		File de biban	o tavă	—	—	—	2	1
		File de doradă	o tavă	—	—	—	2	1
		Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2	1
	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	—	2	1	
	Fructe de mare-grătar	Scoici	o tavă	—	—	—	4	
		Midii	o tavă	—	—	—	4	
		Creveți	o tavă	—	—	—	4	3
		Creveți roz	o tavă	—	—	—	4	3
	Fructe de mare la abur	Scoici	0,5 - 1 kg	—	—	—	2	1
		Midii	0,5 - 3 kg	—	—	—	2	1
		Creveți	0,1 - 1 kg	—	—	—	2	1
		Creveți roz	0,5 - 1,5 kg	—	—	—	2	1
		Calamar	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	—	—	—	2	1
		Caracatiță	0,5 - 2 kg [fiecare]	—	—	—	2	1
	Pește întreg	0,2 - 1,5 kg*	—	—	—	2	1	
	Pește întreg la cuptor	0,2 - 1,5 kg*	—	—	—	4	3	
Pește în crustă de sare	0,2 - 1,5 kg*	—	—	—	3	3		
Pește prăjit la aer	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4	2	
	File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4	2	
	Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4	2	
	Crustacee	—	—	—	—	4	2	
OUĂ LA ABUR	Pui	50 - 80 g [fiecare]	—	—	—	2	1	
	Prepeliță	o tavă	—	—	—	2	1	

\* Cantitate recomandată







ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente















































6<sup>th</sup> sense **TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
LEGUME	Legume la cuptor	Potatoes (Cartofi)	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	3
		Cartofi [congealați]	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	4
		Legume umplute [fiecare]	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă	—	—	—	3
		Roșii gratinate	o tavă	—	—	—	3
		Ardei gratinați	o tavă	—	—	—	3
		Broccoli gratinat	o tavă	—	—	—	3
		Conopidă gratinată	o tavă	—	—	—	3
		Legume gratinate	o tavă	—	—	—	3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Chipsuri de dovlecel pane	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi țărănești	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Rulouri de primăvară [congelate]	—	—	—	—	4 2
	Legume la abur	Cartofi întregi	50 - 500 g [fiecare]	—	—	—	2 1
		Cartofi bucăți	o tavă	—	—	—	2 1
		Cartofi bucăți [congealați]	o tavă	—	—	—	2 1
		Mazăre	0,2 - 2,5 kg	—	—	—	2 1
		Mazăre [congelată]	0,2 - 3 kg	—	—	—	2 1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Broccoli [congelat]	0,2 - 2 kg	—	—	—	2 1
		Cauliflowers (Conopidă)	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Morcovi	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
		Dovlecei	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2 1
	Alte legume	0,2 - 2 kg	—	—	—	2 1	
	PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Prăjitură sărată	0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	2
		Ștrudel cu legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2
		Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]*	—	—	—
Pâine de mărime medie			200 - 500 g [fiecare]*	—	—	—	2

\* Cantitate recomandată

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA




















CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Pâine	Franzelă sandviș 	400 - 600 g [fiecare]	—	—	—	2  
		Pâine mare 	0,7 - 2,0 kg*	—	—	—	2 
		Baghete 	200 - 300 g [fiecare]*	—	—	—	3 
		Pâine specială	o tavă*	—	—	—	2 
	Pizza și focaccia	Pizza rotundă	rotund	—	—	—	2 
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	2 
		Pizza [congelată]	1 strat*	—	—	—	2 
			2 straturi*	—	—	—	4  1 
			3 straturi*	—	—	—	5  3  1 
			4 straturi*	—	—	—	5  4  2  1 
Focaccia subțire		o tavă*	—	—	—	2 	
Focaccia groasă	o tavă*	—	—	—	2 		
PANIFICAȚIE DULCE	Prăjituri care cresc	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg*	—	—	—	2  
		Prăjitură cu ciocolată	0,5 - 1,2 kg*	—	—	—	2  
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg*	—	—	—	3 	
	Brioșe și prăjituri	40 - 80 g [fiecare]*	—	—	—	3 	
	Croissante	o tavă*	—	—	—	3 	
	Croissante [congelate]	o tavă*	—	—	—	3 	
	Choux a la creme	o tavă*	—	—	—	3 	
	Bezele	10 - 30 g [fiecare]	—	—	—	3 	
	Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	3 	
	Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 	
	Plăcintă cu fructe	0,5 - 2 kg	—	—	—	2 	
	Tartă cu caramel 	0,2 - 1 kg	—	—	—	2  1 	
	FRUCTE LA ABUR	Bucăți de fructe 	0,5 - 3 kg	—	—	—	2  1 
Fructe întregi 		0,1 - 0,4 kg [fiecare]	—	—	—	2  1 	

\* Cantitate recomandată

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer	Sondă pentru alimente



# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABUR+AER

REȚETĂ	NIVEL ABURI*	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	REDUS	DA	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	REDUS	DA	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes (Pandișpanuri)	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	REDUS	DA	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf (Franzelă)	REDUS	DA	170 - 180	70 - 100	 3
Pâine mică	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette (Baghetă)	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	 3
Cartofi copti	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	DA	180 - 200	60 - 100	 3
Carne de vițel / vită / porc (taiată în bucăți)	MEDIU	DA	160 - 180	60-80	 3
Rosbif, în sânge, 1 kg	MEDIU	DA	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbif, în sânge, 2 kg	MEDIU	DA	200	55 - 65	 3
Pulpă de miel	MEDIU	DA	180 - 200	65 - 75	 3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	DA	160 - 180	85 - 100	 3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) (taiată în bucăți)	MEDIU	DA	200 - 220	55 - 65	 3
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	MEDIU	DA	180 - 200	25 - 40	 3
File de pește	RIDICAT	DA	180 - 200	15 - 30	 3

\*Rețineți că, în cazul selectării funcției Preparare automată cu aburi, această corelație trebuie omisă. Cuptorul va selecta automat cel mai potrivit nivel de aburi pentru temperatura selectată.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Sondă pentru alimente



## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA PURE STEAM

	REȚETĂ	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
	Fileuri de pui	100	15 - 50	2 1	1
	Ouă	100	10 - 30	2 1	1
PEȘTE	Pește întreg	90	40 - 50	2 1	1
	Pește file	90	20 - 30	2 1	1
LEGUME ȘI FRUCTE	Legume proaspete (întregi)	100	30 - 80	2 1	1
	Legume proaspete (bucăți)	100	15 - 40	2 1	1
	Legume congelate	100	20 - 40	2 1	1
	Fructe (întregi)	100	15 - 45	2 1	1
	Fructe (bucăți)	100	10 - 30	2 1	1

Selectați funcția Pure Steam (Aburi puri) din meniul cu funcții manuale. Setați temperatura de preparare și durata. Reumpleți rezervorul de apă urmând instrucțiunile de pe afișaj. Așezați alimentele pe tava de preparare la aburi, iar apoi așezați-o pe nivelul 2, iar pe nivelul 1 așezați o tavă de colectare a picăturilor, pentru a colecta zeama scursă de la alimente.

ACCESORII



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de preparare la aburi





## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REȚETĂ	FUNȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4  2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.  
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/ Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	 Pizza	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/ Bucăți de carne (nivel 1)	 Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

\*\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă			



## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

## ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Pentru o curățare optimă a suprafețelor interioare, activați funcția „Steam Clean”. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

### ACCESORII

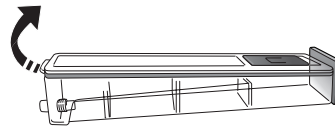
După utilizare, puneți accesorii în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete. Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

### ÎNTREȚINEREA SERTARULUI PENTRU APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase: risc de deteriorare! La sfârșitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detașabil.

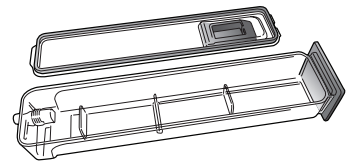
Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Pentru a elimina complet apa din interior sau pentru a curăța suprafețele interioare, puteți deschide sertarul pentru apă:



1. Împingeți spre partea de sus clapeta din spate pentru a scoate capacul superior al sertarului pentru apă.

2. După ce ați terminat curățarea, puteți închide sertarul introducând cele două clapete frontale în interiorul deschiderilor frontale și împingând în jos partea din spate.



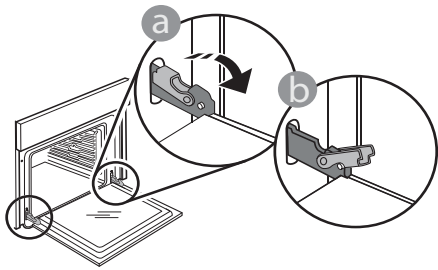
Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

### FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți în mod regulat funcția „Decalcifiere”. După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare cu „Aburi”, se recomandă insistent activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

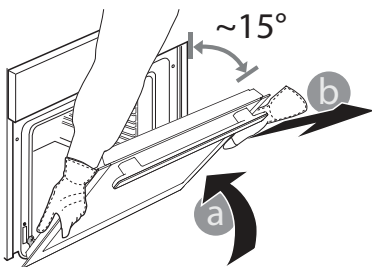
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



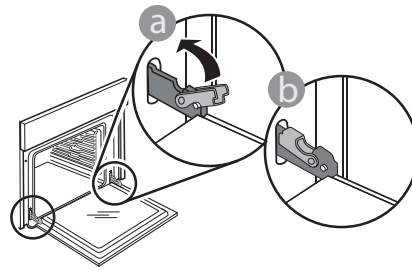
**2.** Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

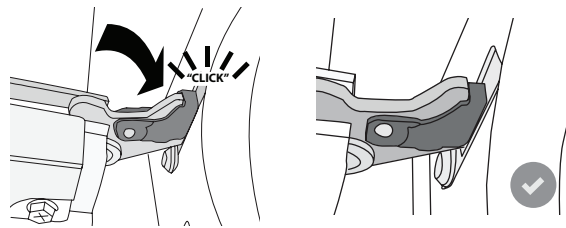


**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**4.** Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



**5.** Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

---

# Întrebări frecvente referitoare la WIFI

---

## Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

## Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

## Ce versiune de WPS este acceptată?

Aparatul nu acceptă WPS.

## Există diferențe între utilizarea unui smartphone cu Android și a unui smartphone cu iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

## Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

## Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

## Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

## Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe „Tools” (Instrumente), apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), iar apoi căutați „Mac address” (Adresă Mac). Adresa Mac constă dintr-o combinație de 6 perechi de numere și litere separate de două puncte.

## Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online.

## Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

## La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

## Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

## Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului.

De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

## Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă aparatul nu poate stabili o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului. Dacă apăsați pe „Tools” (Instrumente), iar apoi apăsați pe „Connectivity” (Conectivitate), puteți obține mai multe informații despre motivul erorii de conectare. Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

## Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului: Utilizați dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live pentru a verifica dacă aparatul este sau nu online. Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

## Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

## Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

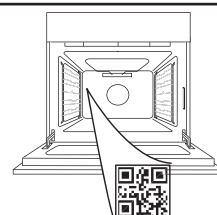
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

## Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool



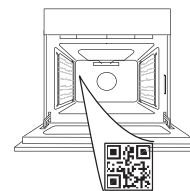
400020006722



**HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL**

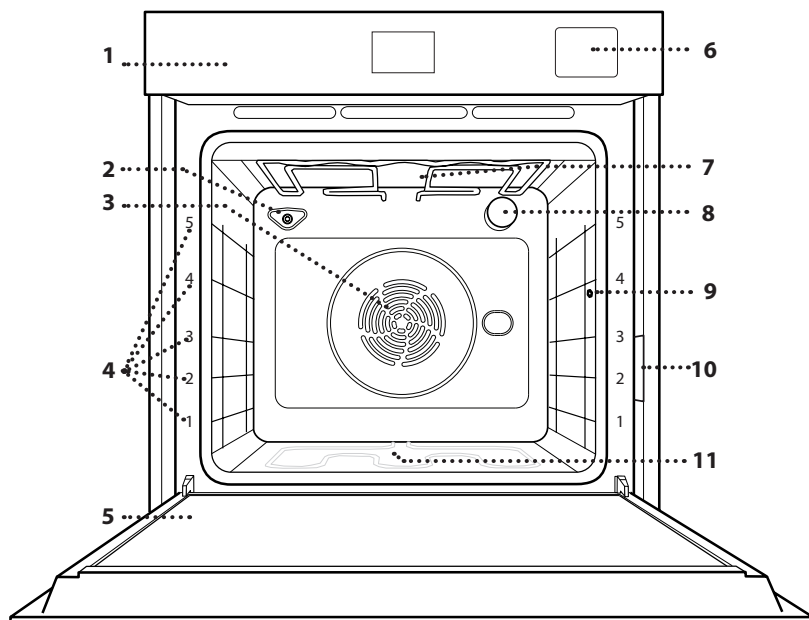
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU**



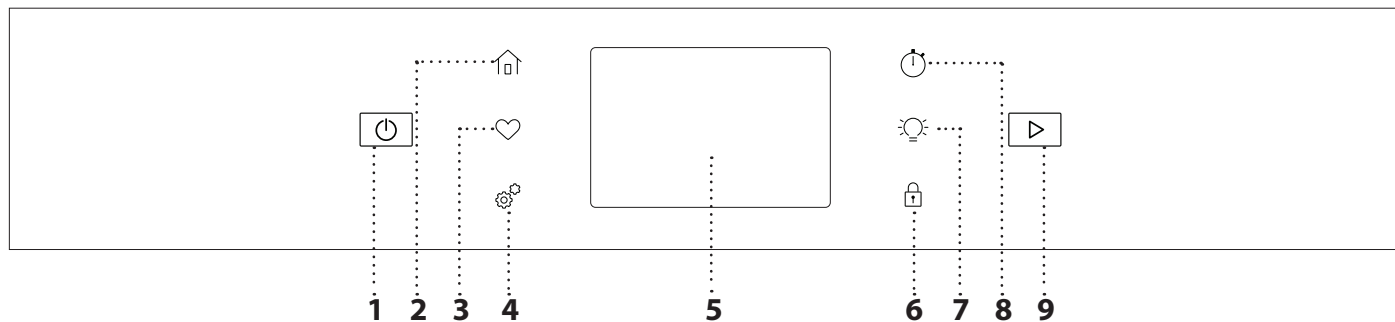
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Senzor vlažnosti
3. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Vtičnica temperaturne sonde za hrano
10. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
11. Spodnji grelnik (ni viden)

## NADZORNA PLOŠČA



### 1. VKLOP/IZKLOP

Za vklop in izklop pečice.

### 2. DOMOV

Za hiter dostop do glavnega menija.

### 3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama priljubljenih funkcij.

### 4. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

### 5. ZASLON

### 6. ZAKLEPANJE TIPK

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

### 7. LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.

### 8. KUHINJSKA URA

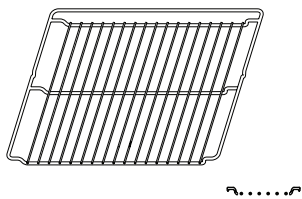
Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

### 9. START

Za vklop funkcije kuhanja.

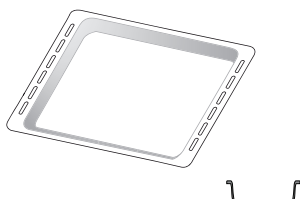
# PRIBOR

## REŠETKA



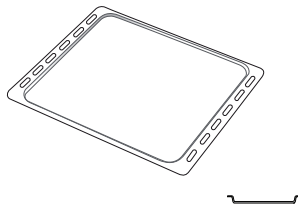
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

## PRESTREZNI PEKAČ



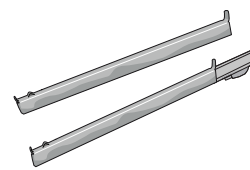
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## UNIVERZALNI PEKAČ\*



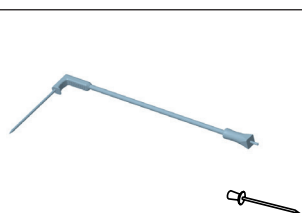
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

## DRSNA VODILA.\*



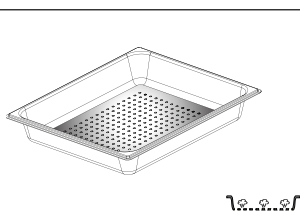
Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

## SONDA ZA HRANO



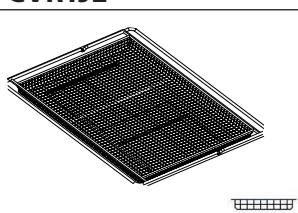
Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo. Zaradi tega podstavka ga lahko uporabljate za meso in ribe, pa tudi za kruh, torte in pecivo.

## PARNI PEKAČ



Parni pekač olajša kroženje pare, kar omogoči enakomernjšo pripravo hrane. Priporočamo, da za optimalno pripravo pladenj za paro postavite na 2. raven. Pladenj za prestrezanje namestite na 1. raven pod njega, da prestreže kahalne sokove. \*\*

## PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE\*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

\* Na voljo le pri določenih modelih

\*\* Uporabljajte samo za funkciji PARA in KUHANJE V VAKUUMU

## VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

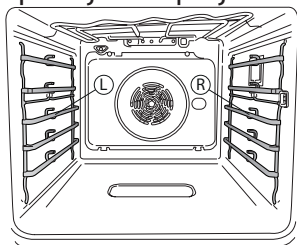
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

## ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

• Vodila za pekače odstranite tako, da s kovancem na obeh straneh odvijete in odstranite pritrdilne vijake (če so prisotni).

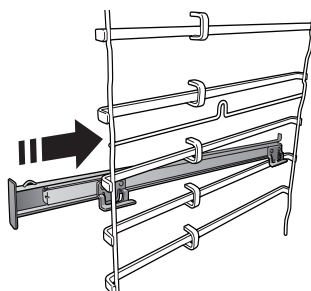
Vodila dvignite in spodnji del izvlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.



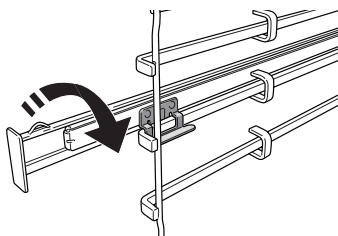
Levo („L“) in desno („R“) vodilo police prepoznate po logotipu, ki je prikazan na tej sliki.

## NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsni vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsni vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

# FUNKCIJE



## ROČNI NAČINI

### • KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

### • KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

### • TERMOVENT

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

### • ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrežni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

### • TURBO GRILL

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrežni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

### • HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.

### • COOK 4

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

### • PARA

#### » PURE STEAM

Za pripravo naravnih in zdravih jedi s paro, tako da se ohrani naravna hranilna vrednost živila. Funkcija je še posebej primerna za pripravo zelenjave, rib in sadja ter za blanširanje. Če ni navedeno drugače, odstranite vso embalažo in zaščitno folijo, preden postavite hrano v pečico. Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s čisto paro glejte preglednico za pripravo živil „Čista para“.

#### » PARA AVTO

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Pečica samodejno vbrizga ustrezno količino pare glede na izbrano temperaturo za doseganje optimalnih rezultatov priprave.

#### » PARA+ ZRAK

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.

Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s termoventilacijo + paro glejte preglednico za kuhanje na "paro + termoventilacijo".

### • KUHANJE V VAKUUMU

„Kuhanje v vakuumu“ je profesionalna tehnika kuhanja, ki zahteva uporabo vakuumskih plastičnih vrečk za živila in pripravo pri natančno nadzorovanih temperaturah s pomočjo pare. Postopen in natančen postopek priprave prispeva k razvoju izjemne mehkobe in okusa ter zagotavlja enakomerno kuhanje celotnega živila. Ta funkcija omogoča pripravo mesa, rib, zelenjave in sadja, s čimer dosežete rezultate kuharskih mojstrov. Za pravilno uporabo funkcije preverite preglednico za pripravo živil „Kuhanje v vakuumu“.

### • POSEBNE FUNKCIJE

#### » PIZZA

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji.

Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogreivate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » CVRTJE Z ZRAKOM

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

#### » ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

#### » OHRANJANJE TOPLOTE

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.



---

» **VZHAJANJE**

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» **UDOBJE**

Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.

» **PEČ VELIKIH KOSOV**

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

» **FUNKCIJA ECO**

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

• **ZAMRZNJENA ŽIVILA**

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.



**SAMODEJNI NAČINI**

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segrevati.

# UPORABA ZASLONA NA DOTIK



**Za izbiro ali potrditev:**

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknete zaslona.



**Za pomikanje po meniju ali seznamu:**

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

**Potrditev nastavitve ali dostop do naslednjega zaslona:**


dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.

**za vrnitev na prejšnji zaslon:**

Dotaknite se ← .

## PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

### 1. IZBIRA JEZIKOVNIH NASTAVITEV

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

Jezik lahko spremenite tako, da odprete meni z nastavitvami.

### 2. NASTAVITEV BREŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Dotaknite se možnosti „Dodaj napravo“ v mobilni aplikaciji, da nadaljujete z vzpostavljanjem povezave.
- V izdelku odprite razdelek „Orodja/Povezljivost/Povezava z omrežjem“ in začnite z nastavljanjem.

### KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali: Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan. Usmerjevalnik ali naprava za mobilno povezavo se mora razlikovati od naprave, na kateri je nameščena mobilna aplikacija.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Prenesite aplikacijo 6th Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6th Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6th Sense Live lahko prenesete iz trgovine App Store ali trgovine Google Play.

#### 2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

### 3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije potrebujete:

- številko identifikatorja pametne naprave (SAID), ki jo najdete v razdelku Orodja/Povezljivost/Povezava z omrežjem,
- 12-mestno številko izdelka, ki je navedena na etiketi izdelka,
- aktivno povezavo Bluetooth na pametnem telefonu.

Ko ste pripravljeni, dodajte svojo napravo prek mobilne aplikacije in sledite navodilom, ki so podana v njej.

Opomba:

Bluetooth mora biti omogočen le med postopkom registracije.

Povezavo Wi-Fi je možno vzpostaviti le prek mobilne aplikacije.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

### 3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.



Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

### 4. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljenih električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

## 5. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Če jo želite nastaviti, vklopite pečico s pritiskom na  in pritisnite . Odprite nastavitve „Preferences“ in izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Za potrditev se dotaknite „SET“. Na podlagi naslednje preglednice izberite ustrezno raven za vodo na vašem območju:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE				
Stopnja		°dH Nemščina stopinje	°fH Francošči- na stopinje	Clark Anglešči- na stopinje
1	Zelo mehka	0–6	0–10	0–7
2	Mehka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Trda	17–34	30–60	21–42
5	Zelo trda	35–50	61–90	43–62

Za potrditev se dotaknite „SET“.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

## 6. OGREVANJE PEČICE


Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za vklop peči pritisnite  ali se kjerkoli dotaknete zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med ročnimi in samodejnimi načini.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želena funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

## 2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali želena funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

### TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.

Glede na izbrano funkcijo lahko s posebnim stikalom vključite ali izključite predgretje.

### TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se po pritisku na gumb START dotaknete razdelka za čas „Time“ ali možnosti „Set Cook Time“ (Nastavi čas priprave).
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite med kuhanjem preklicati nastavljen trajanje in tako ročno upravljati konec priprave, se lahko dotaknete vrednosti trajanja in nastavite „0“ ali pa odprete meni s tremi pikami in uredite čas kuhanja.

Če želite cikel ustaviti, odprite meni s tremi pikami in izberite možnost „Stop Cooking“ (Ustavi kuhanje).

## 3. NASTAVITEV SAMODEJNIH NAČINOV

Samodejni načini omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitve priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

Poleg tega lahko s posebnim senzorjem, ki prepozna vsebnost vlage v živilih, z nekaterimi funkcijami SAMODEJNIH NAČINOV dosežete optimalno pripravo vseh vrst živil brez kakršnih koli nastavitve: senzor bo ob pravem času ustavil pripravo. Le v zadnjih nekaj minutah priprave se na zaslonu prikaže odštevanje, ki označuje preostali čas priprave.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „Auto Modes“ (Samodejni načini) (glejte ustrezne preglednice).

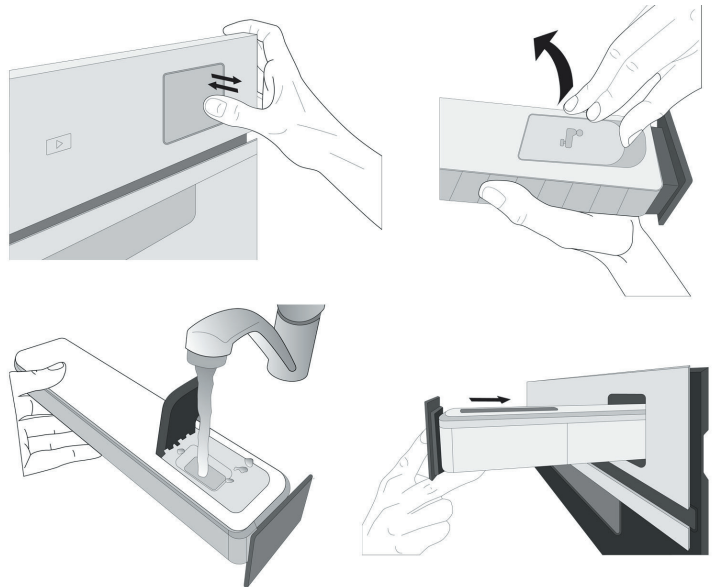
- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

## . PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija+Para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov v vseh vaših receptih. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „FILL THE DRAWER“ (NAPOLNITE PREDAL), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

## 4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavev zelenega začetnega časa se dotaknite „DELAY“. Glede na izbrane funkcije lahko izberete čas začetka ali čas, ko želite, da je živilo pripravljeno.
- Ko nastavite zeleni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SET“ (NASTAVI), da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Položite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.


programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SKIP DELAY“ (PRESKOČI ČASOVNI ZAMIK).

## 5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitve se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti. Vse možnosti, ki so na voljo za spreminjanje, lahko pregledate tako, da odprete meni s tremi pikami v spodnjem levem delu zaslona.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

## 6. PREDGRETJE

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko se ta faza konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis „OVEN READY“ (PEČICA JE PRIPRAVLJENA).

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite gumba „Start now“ (Začni zdaj) ali gumba „START“, da začnete s pripravo.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitve predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Za vklop ali izklop predgretja uporabite namenski preklopnik „Preheating“ (Predgretje) v spodnjem desnem kotu zaslona. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

## 7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere funkcije Samodejnih načinov zahtevajo obračanje živil med pripravo. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

Na enak način, ko preostane 5 % časa do konca priprave, vas pečica pred koncem priprave pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

## 8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE).
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Dotaknite se možnosti „+ 5 min“, da podaljšate pripravo.

## 9. PRILJUBLJENO


Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogosteje uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

## SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE), da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve.

## KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljene meni, pritisnite : V tem meniju so navedene vse shranjene funkcije. Za vklop izbrane funkcije priprave se dotaknite gumba „START“.


## SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se ikone s tremi pikami v zgornjem desnem kotu.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Če želite odstraniti določeno funkcijo, boste v tem meniju našli možnost „DELETE FAVORITE“ (IZBRIŠI IZ PRILJUBLJENIH).

## 10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.



### REMOTE ENABLE (DALJINSKO OMOGOČANJE)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live.



### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite možnost kuhinjskega časovnika.
- Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.
- Dotaknite se možnosti „PAUSE“ (PREKINI), če želite začasno ustaviti časovnik. Nato se lahko dotaknete možnosti „RESUME“ (NADALJUJ), da ponovno zaženete časovnik.
  - Če želite časovnik preklicati ali nastaviti novo trajanje časovnika, se dotaknite možnosti „CANCEL“ (PREKLIČI).
  - Dotaknite se možnosti "+1 min", če želite podaljšati trajanje za 1 minuto.



### LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.



### STEAM CLEAN (ČIŠČENJE S PARO)

Vodna para, ki se pri tem posebnem ciklu čiščenja sprošča pri nizki temperaturi, pomaga pri odstranjevanju umazanije. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.



### FAST DRY (HITRO SUŠENJE)

Po ciklu čiščenja s paro pečica samodejno predlaga začetek cikla hitrega sušenja, ki pomaga odstraniti vlago iz notranjosti aparata, s čimer se zagotovi, da ni ogroženo njegovo pravilno delovanje. Sledite navodilom na zaslonu. Prestrezni pladenj pod vrati očistite z mehko brisačko iz vpojnega papirja, da odstranite kapljice vode.



### ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 140 minut.

Odstranjevanje vodnega kamna lahko uporabnik kadar koli sproži iz menija Čiščenje.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<DESCALE RECOMMENDED> (priporočeno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.
<DESCALE NEEDED> (potrebno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*	Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

\* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikažejo sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

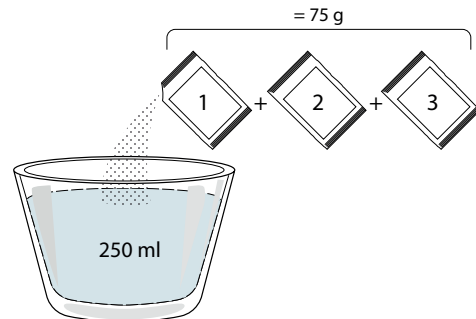
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vročna voda).

#### » KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.




Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na . Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

Ko je faza odstranjevanja vodnega kamna končana, se bo tekočina izčrpala iz rezervoarja: raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki je bila uporabljena v tej fazi, prelijte v izvlečni predal.

#### » KORAK 2/2: IZPIRANJE (30 MIN.)

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode),

napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite , da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Opomba: po potrebi se lahko od sistema zahteva, da predal izprazni in to operacijo ponovi.


Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjajte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.

## SONDA ZA ŽIVILA

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo različnih vrst živil med pripravo, da bi dosegli optimalno temperaturo. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura. Živilo postavite v pečico in sondo za hrano priključite v vtičnico. Sonda naj bo čim dlje od vira toplote. Zaprite vrata pečice. Dotaknite se . Če je uporaba sonde dovoljena oziroma zahtevana lahko izbirate med ročnimi funkcijami (glede na način priprave) in funkcijami SAMODEJNI NAČINI (glede na vrsto živila).

Ko se funkcija priprave začne, jo z odstranitvijo sonde prekličete. Ko vzamete hrano iz pečice, vedno izključite in odstranite sondo iz pečice.

## UPORABA SONDE ZA HRANO

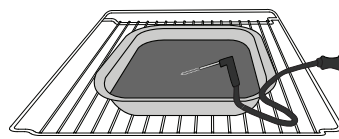
Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.

Kabel je poltrd in ga je mogoče po potrebi oblikovati, da lahko sondo vstavite v različne vrste živil na najbolj učinkovit način. Prepričajte se, da se kabel med kuhanjem ne dotika zgornjega grelnega telesa.

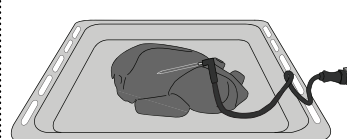
**MESO:** Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščnim in mastnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

**RIBA (cela):** Konico zapičite v najdebelejši del, pri čemer se izognite kostem.

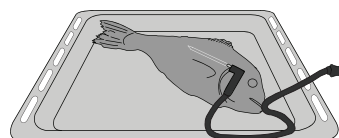
**PECIVA IN TESTENINE:** Zapičite konico globoko v testo in oblikujte kabel, da dosežete optimalen kot sonde. Za pripravo teh vrst živil s sondo je treba uporabiti združljive funkcije SAMODEJNI NAČINI. Če sondo uporabljate pri kuhanju s funkcijami SAMODEJNI NAČINI, se priprava samodejno ustavi, ko izbrani recept doseže idealno temperaturo jedra, ne da bi bilo treba nastaviti temperaturo pečice.



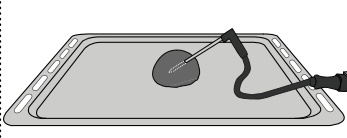
Lazanja



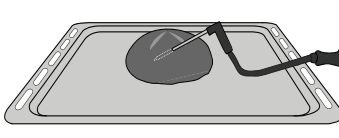
Cel piščanec



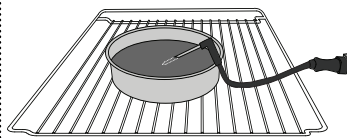
Ribe



Žemlje



Velik kruh



Torta

## CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Če želite napravo odkleniti, pritisnite in zadržite tipko za zaklepanje na drsni ploščici.

## LASTNE NASTAVITVE

Za spreminjanje več nastavitev pečice, izbiro „Sabbath Mode“ in izklop „Demo Mode“.

## CONNECTIVITY (POVEZLJIVOST)

Za spreminjanje nastavitev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

## INFORMACIJE

Za pridobivanje dodatnih informacij o izdelku.

## . OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko močnejše hlajenje.

---

# UPORABNI NASVETI

---

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

---

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

---

## MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezniki pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

## SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.


























































Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

---







## VZHAPANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

























































KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR	
SOUS VIDE (POČASNO) 	Goveji file		2–4 cm	-	-	2  1 	
	Goveja vratovina		2–4 cm	-	-	2  1 	
	Svinjski file		2–4 cm	-	-	2  1 	
	Lososov file		1,5–3 cm	-	-	2  1 	
	Korenje		0,2–0,4 kg	-	-	2  1 	
	Beluši		0,2–0,4 kg	-	-	2  1 	
	Ananas		0,2–0,5 kg	-	-	2  1 	
	Jabolko		0,2–0,5 kg	-	-	2  1 	
NARASTKI IN PEČENE TESTENINE	Sveža	Lazanja	0,5–3 kg*	-	MED	2  	
		Kaneloni	0,5–3 kg*	-	MED	2  	
	Zamrznjeno	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	2 	
		Kaneloni	0,5–3 kg	-	-	2 	
RICE & CEREALS (RIŽ IN ŽITA) 	Riž	Bel riž	0,1–0,5 kg	-	-	2  1 	
		Rjavi riž	0,1–0,5 kg	-	-	2  1 	
		Polnozrnat riž	0,1–0,5 kg	-	-	2  1 	
	Semena in žita	Kvinoja	0,1–0,3 kg	-	-	2  1 	
		Proso	0,1–0,3 kg	-	-	2  1 	
		Pira	0,1–0,5 kg	-	-	2  1 	
		Ječmen	0,1–0,5 kg	-	-	2  1 	
MESO	Govedina	Roast Beef (Goveja pečenka) 	0,6–2 kg*	MED	MED	-	3 
		Roast Veal (Telečja pečenka) 	0,6–2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Zrezek	2–4 cm	MED	-	2/3	5 
		Plesk. za hamburger	1,5–3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Slow Cooking (Počasno kuhanje)	0,6–2 kg*	MED	-	-	3 
	Svinjina	Roast Pork (Svinjska pečenka) 	0,6–2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Bočnik 	0,5–2,0 kg*	-	MED	-	3 
		Svinjska rebra	0,5–2,0 kg	-	-	2/3	5  4 
		Slanina	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Lamb (Jagnjetina) 	Roast Lamb (Jagnječja pečenka)	0,6–2,5 kg*	MED	MED	-	2 
Lamb Rack (Jagnječi kotleti)		0,5–2,0 kg*	MED	MED	-	2 	
Krača		0,5–2,0 kg*	MED	MED	-	2 	

\* Predlagana količina

PRIBOR						
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano	

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR		
MESO	Piščanec	Roasted Chicken (Pečen piščanec) 	Pečen piščanec	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 
		Na zraku ocvrt piščan.	Stuffed Roast Chicken (Polnjen pečen piščanec)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 
			Deli piščanca	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 
			Cel piščanec	0,6–2,5 kg	-	-	-	4  2 
		Na zraku ocvrt piščan.	Piščančja prsa	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Deli piščanca	0,2–1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Piščančja bedra	-	-	-	-	4  2 
			Panirani kotlet	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Piščančje perutničke	0,2–1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Piščančji medaljoni [zamrznjeno]	-	-	-	-	4  2 
	Piščančje peritničke [zamrznjeno]		-	-	-	-	4  2 	
	Roasted Duck (Pečena raca)		Roast duck (Račja pečenka) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 
			Stuffed Roast Duck (Polnjena pečena raca) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 
		Duck Pieces (Kosi race) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 	
		Račji file/prsi	1–5 cm	-	-	2/3	5 	
	Roasted turkey (Pečen puran)	Roast Turkey & Goose (Pečen puran in gos) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 	
		Stuffed Roast Turkey (Nadevan pečen puran) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 	
		Turkey & Goose Pieces (Kosi purana in gosi) 	0,6–3 kg*	-	MED	-	2 	
		Puranji file / prsa	1–5 cm	-	-	2/3	5 	
	Na zraku ocvrto meso	Mesna nabodala	0,2–1,5 kg	-	-	1/2	4  2 	
		Svinjski kotleti	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Plesk. za hamburger	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Klobase in klobasice	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Panirani kotlet	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 	
RIBE IN MORSKI SADEŽI	Pečeni fileji in zrezki	Zrezek tune	1–3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 	
		Lososov zrezek	1–3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 	
		Zrezek mečarice	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	3  2 	
		File polenovke	0,1–0,3 kg	-	-	-	3  2 	
		Brancinov file	0,05–0,15 kg	-	-	-	3  2 	




















































\* Predlagana količina

PRIBOR						
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano	

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
RIBE IN MORSKI SADEŽI	Pečeni fileji in zrezki	Oradin file	0,05–0,15 kg	-	-	-	3  2
		Drugi fileji	0,5–3 (cm)	-	-	-	3  2
		Fileji [zamrznjeno]	0,5–3 (cm)	-	-	-	3  2
	Steamed fillets & steaks (Dušeni fileji in zrezki)	File polenovke	en pekač	-	-	-	2  1
		Fileji [zamrznjeno]	0,5–3 (cm)	-	-	-	2  1
		Drugi fileji	0,5–3 (cm)	-	-	-	2  1
		Lososov zrezek	1–3 (cm)	MED	-	-	2  1
		Brancinov file	en pekač	-	-	-	2  1
		Oradin file	en pekač	-	-	-	2  1
		Zrezek mečarice	0,5–3 (cm)	-	-	-	2  1
		Zrezek tune	1–3 (cm)	MED	-	-	2  1
		Morski sadeži na žaru	Pokrovače	en pekač	-	-	-
	Školjke		en pekač	-	-	-	4
	Škampi		en pekač	-	-	-	4  3
	Kraljeve kozice		en pekač	-	-	-	4  3
	Steamed seafood (Dušeni morski sadeži)	Pokrovače	0,5–1 kg	-	-	-	2  1
		Školjke	0,5–3 kg	-	-	-	2  1
		Škampi	0,1–1 kg	-	-	-	2  1
		Kraljeve kozice	0,5–1,5 kg	-	-	-	2  1
		Lignji	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-	2  1
		Hobotnica	0,5–2 kg [kos]	-	-	-	2  1
	Cela riba	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	2  1	
	Roasted Whole Fish (Pečena cela riba)	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	4  3	
	Fish In Salt Crust (Riba v slani skorji)	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	3  3	
	Na zraku ocvrte ribe	Panirane ribe	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4  2
		Ribji file	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4  2
		Cela riba	0,4–0,8 kg	-	-	-	4  2
Školjke		-	-	-	-	4  2	
STEAMED EGGS (PARJENA JAJCA)	Piščanec	50–80 g [kos]	-	-	-	2  1	
	Prepelica	en pekač	-	-	-	2  1	















































\* Predlagana količina

PRIBOR						
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrejni pekač/originalni pekač	Prestrejni pekač s 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano







KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR		
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Krompir	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	3 	
		Krompir [zamrznjeno]	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	4 	
		Polnjena zelenjava	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-	3 	
		Druga zelenjava	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3 	
	Gratinirana zelenjava	Krompirjev narastek	en pekač	-	-	-	3 	
		Gratinirani paradižniki	en pekač	-	-	-	3 	
		Gratinirana paprika	en pekač	-	-	-	3 	
		Gratiniran brokoli	en pekač	-	-	-	3 	
		Gratinirana cvetača	en pekač	-	-	-	3 	
		Gratinirana zelenjava	en pekač	-	-	-	3 	
	Na zraku ocvrta zelen.	Domači ocvrti krompir	0,3–0,8 kg	-	-	-	4  2 	
		Krompir v rezin.	1–4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Mešana zelenjava	0,3–0,8 kg	-	-	2/3	4  2 	
		Breaded Zucchini chips (Panirane rezine bučk)	0,2–0,5 kg	-	-	-	4  2 	
		Pečen krompir	0,3–0,8 kg	-	-	-	4  2 	
		Spomladanski zavitki [zamrznjeno]	-	-	-	-	4  2 	
	Steamed vegetables (Dušena zelenjava) 	Cel krompir	50–500 g [kos]	-	-	-	2  1 	
		Krompir v kosih	en pekač	-	-	-	2  1 	
		Krompir v kosih [zamrznjeno]	en pekač	-	-	-	2  1 	
		Grah	0,2–2,5 kg	-	-	-	2  1 	
		Grah [zamrznjeno]	0,2–3 kg	-	-	-	2  1 	
		Brokoli	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 	
		Brokoli [zamrznjeno]	0,2–2 kg	-	-	-	2  1 	
		Cauliflowers (Cvetača)	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 	
		Korenje	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 	
		Bučke	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 	
	Druga zelenjava	0,2–2 kg	-	-	-	2  1 		
	SLANO PECIVO	Slana torta	0,8–1,2 kg	-	MED	-	2 	
		Zelenjavni zavitek	0,5–1,5 kg	-	MED	-	2 	
		Kruh	Žemljice 	60–150g [kos]*	-	-	-	3  
			Srednje velik kruh	200–500g [kos]*	-	-	-	2 

\* Predlagana količina

PRIBOR						
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano	

















KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR		
SLANO PECIVO	Kruh	Štruca za sendvič 	400–600 g [kos]	-	-	-	 2 	
		Big bread (Velik kruh) 	0,7–2,0 kg*	-	-	-	 2 	
		Baguettes (Bagete) 	200–300 g [kos]*	-	-	-	 3 	
		Poseben kruh	en pekač *	-	-	-	 2	
	Pica in fokača	Round Pizza	okrogla	-	-	-	 2	
		Pizza Thick (Debela pica)	pravokotna	-	-	-	 2	
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	 2	
			2 plasti*	-	-	-	 4  1	
			3 plasti*	-	-	-	 5  3  1	
			4 plasti*	-	-	-	 5  4  2  1	
		Tenka fokača	en pekač *	-	-	-	 2	
	Debela fokača	en pekač *	-	-	-	 2		
	SLADKO PECIVO	Rising cakes (Vzhajane sladice)	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg*	-	-	-	 2 
			Chocolate Cake (Čokoladna torta)	0,5–1,2 kg*	-	-	-	 2 
Piškoti		0,2–0,6 kg*	-	-	-	 3		
Mafini in kolački		40–80 g [kos]*	-	-	-	 3		
Rogljčki		en pekač *	-	-	-	 3		
Rogljčki [zamrznjeni]		en pekač *	-	-	-	 3		
Paljeno testo		en pekač *	-	-	-	 3		
Beljakovi poljubčki		10–30 g [kos]	-	-	-	 3		
Pite		0,4–1,6 kg*	-	-	-	 3		
Zavitek		0,4–1,6 kg	-	-	-	 3		
Sadna pita		0,5–2 kg	-	-	-	 2		
Caramel Flan (Karamelni flan) 		0,2–1 kg	-	-	-	 2  1		
DUŠENO SADJE	Fruit Pieces (Koščki sadja) 	0,5–3 kg	-	-	-	 2  1		
	Whole Fruits (Celo sadje) 	0,1–0,4 kg [kos]	-	-	-	 2  1		

\* Predlagana količina






PRIBOR						
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pice na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano	





















# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMO-VENTILACIJA

RECEPT	STOPNJA PARE*	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	LOW	DA	140–150	35–55	
Kolački/mafini	LOW	DA	160–170	30–40	
Kvašeno pecivo	LOW	DA	170–180	40–60	
Biskvitne torte	LOW	DA	160–170	30–40	
Fokača	LOW	DA	200–220	20–40	
Štruca kruha	LOW	DA	170 -180	70–100	
Majhen kruh	LOW	DA	200–220	30–50	
Bageta	LOW	DA	200–220	30–50	
Pečen krompir	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Jagnjetina/govedina/švinjina 1 kg	SREDNJA	DA	180–200	60–100	
Jagnjetina/govedina/švinjina (kosi)	SREDNJA	DA	160–180	60–80	
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	SREDNJA	DA	200–220	40–50	
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	SREDNJA	DA	200	55–65	
Jagnječje stegno	SREDNJA	DA	180–200	65–75	
Dušena svinjska krača	SREDNJA	DA	160–180	85–100	
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	SREDNJA	DA	200–220	55–65	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	DA	180–200	25–40	
Ribji file	VISOKA	DA	180–200	15–30	

\* Upoštevajte, da je pri izbiri funkcije za samodejno peko s paro treba to korelacijo preskočiti. Pečica bo samodejno izbrala najboljšo stopnjo pare, primerno za izbrano temperaturo.

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO ČISTA PARA

	RECEPT	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
	Piščančji fileji	100	15–50	2  1 
	Jajca	100	10–30	2  1 
RIBE	Cela riba	90	40–50	2  1 
	Ribji fileji	90	20–30	2  1 
ZELENJAVA IN SADJE	Sveža zelenjava (cela)	100	30–80	2  1 
	Sveža zelenjava (kosi)	100	15–40	2  1 
	Zamrznjena zelenjava	100	20–40	2  1 
	Sadje (celo)	100	15–45	2  1 
	Sadje (kosi)	100	10–30	2  1 

Izberite funkcijo Pure Steam iz menija za ročno izbiro funkcij. Nastavite temperaturo in čas kuhanja. Posodo za vodo napolnite v skladu z navodili na zaslonu. Živila postavite na parni pekač na 2. višino, na 1. višino pa prestrezni pekač, da preprečite kapljanje sokov iz živil.

PRIBOR



Prestrezni pekač/originalni pekač



Parni pekač

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI KUHANJE V VAKUUMU

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
GOVEDINA IN TELETINA – JAGNJETINA	Govedina, kuhana v vakuumu	1,5/2 cm	62	50–70	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		1,5/2 cm	62	50–70	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
SVINJINA	Svinjina, kuhana v vakuumu	1,5/2 cm	68	30–50	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		3/4 cm		50–70	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		-	68	120 - 140	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
LOSOS IN TUNA – POSTRV	Ribe, kuhane v vakuumu	1,5	62	65–75	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		3	62	80 - 90	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		1,5	62	70 - 80	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		3	62	85 - 95	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
ZELENJAVA IN SADJE	Zelenjava, kuhana v vakuumu	-	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85 - 95	30–50	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		-	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		-	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		-	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85 - 95	40–60	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85	30–40	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐
		2,5/3 cm	85	25–35	2 1.2.2.2f	1 ┌───┐

Izberite želeni cikel in upoštevajte predlagane nastavitve. Čas priprave se nanaša na živila, shranjena v hladilniku. Če hrane ne postrežete takoj, jo shranite v hladni vodi, popolnoma ohladite in nato postavite v hladilnik. Pri večjih količinah prilagodite čas priprave. Rezultati so odvisni od kakovosti sestavin in dobre higijene. Za najboljše rezultate raje uporabljajte sveža in visokokakovostna živila. Te funkcije ne uporabljajte za segrevanje hrane. Vakuumsko zaprto živilo postavite na parni pekač na 2. višino. Da bi zagotovili enakomerno porazdelitev toplote, vrečk ne postavljajte ene na drugo. Postavite prestrezni pekač na 1. višino.

PRIBOR

 Prestrezni pekač/originalni pekač

 Parni pekač





## PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4  2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4  2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4  2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15–20	4  2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4  2
	Domači ocvrti krompir		300–800 g	Da	200	20–40	4  2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4  2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4  2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4  2
	Panirani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4  2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4  2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE			
	Cvrtje z zrakom		
PRIBOR			
	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	
Piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	
		Da	135	40–60	
Kolački / mafini		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	
		Da	150	40–60	
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	
		Da	180–190	35–45 *	
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	
		Da	90	140–160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	
		Da	220–240	25–50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	
		Da	220–240	15–30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	
		Da	180–190	45–70 *	

FUNKCIJE								ECO	
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40 *	
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190–200	80–110	
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg		-	170	110–150	
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200–230	50–100	
Puran / gos, 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90 ***	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	
Piškoti		Da	135	50–70	
Tarts		Da	170	50–70	
Round pizzas (Okrogla pica)		Da	210	40–60	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)		Da	190	40–120 *	
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–100 *	

\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

\*\* Obrnite hrano po polovici časa priprave.

\*\*\* Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE								ECO	
	Klasično	Termoventilac	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza
PRIBOR									
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode				

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pečivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.**

**Ne uporabljajte parnih čistilcev.**

**Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.**

**Nosite zaščitne rokavice.**

**Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.**

### ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

### NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo čiščenja s paro „Steam Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

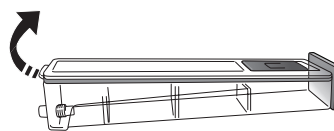
### PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico. Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

### VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

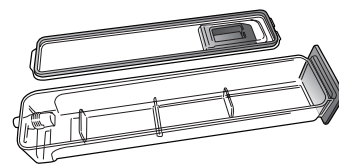
Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje! Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal. Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Če želite popolnoma odstraniti vodo iz notranjosti ali očistiti notranje površine, lahko odprete predal za vodo:



1. Za odstranitev zgornjega pokrova predala za vodo potisnite zadnjo loputo proti vrhu.

2. Po končanem čiščenju lahko predal zaprete tako, da sprednja zaklopa vstavite v sprednji odprtini in potisnete zadnjo stran navzdol.



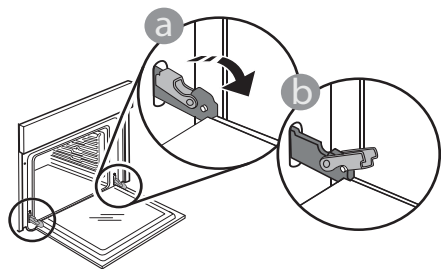
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

### REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkcijo „Odstranjevanje vodnega kamna“. Če funkcije s „paro“ niste uporabili dalj časa, močno priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjeno posodo.

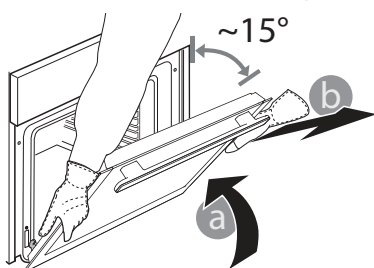
## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

**1.** Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



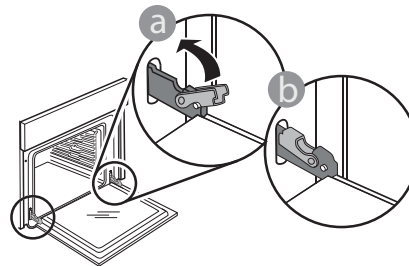
**2.** Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

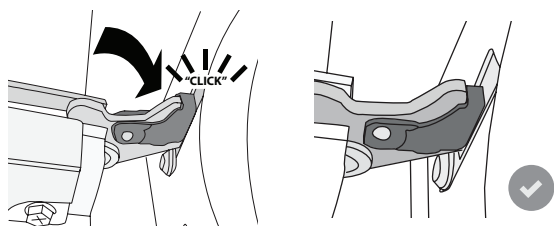


**3.** Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

**4.** Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



**5.** Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

---

# Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

---

## Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

## Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

## Katera različica WPS je podprta?

Aparat ne podpira WPS.

## Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

## Ali lahko uporabim mobilno povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

## Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

## Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

## Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite „Orodja“, nato pritisnite „Povezljivost“ in poiščite „Naslov Mac“. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije 6 parov števil in črk, ki so ločene s podpičjem.

## Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

S pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live lahko preverite, ali je aparat vklopljen ali ne.

## Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine.

Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

## Kako daleč naj bo usmerjevalnik od aparata?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

## Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko

razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

## Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitve naprave z uporabo povezane naprave.

## Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja. Če pritisnete „Orodja“ in nato „Povezljivost“, lahko pridobite več informacij o vzroku napake povezave.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

## Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato aparat vklopite: S pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live lahko preverite, ali je aparat vklopljen ali ne.

Nekatere nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.

## Kako lahko spremenim račun, vendar ohranim povezavo z aparati?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

## Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

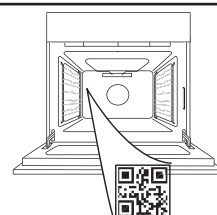
Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitve vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Whirlpool

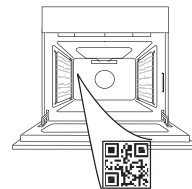


400020006722



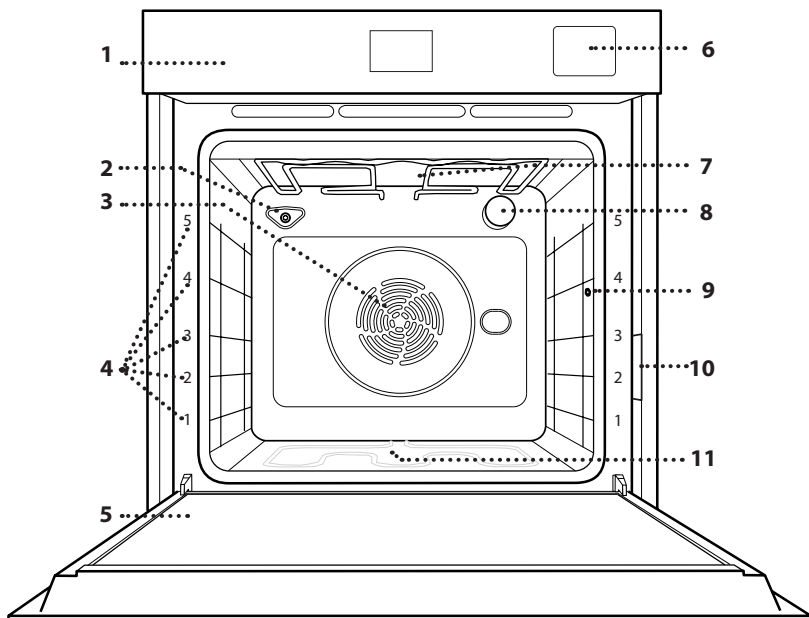
**ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ WHIRLPOOL**  
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



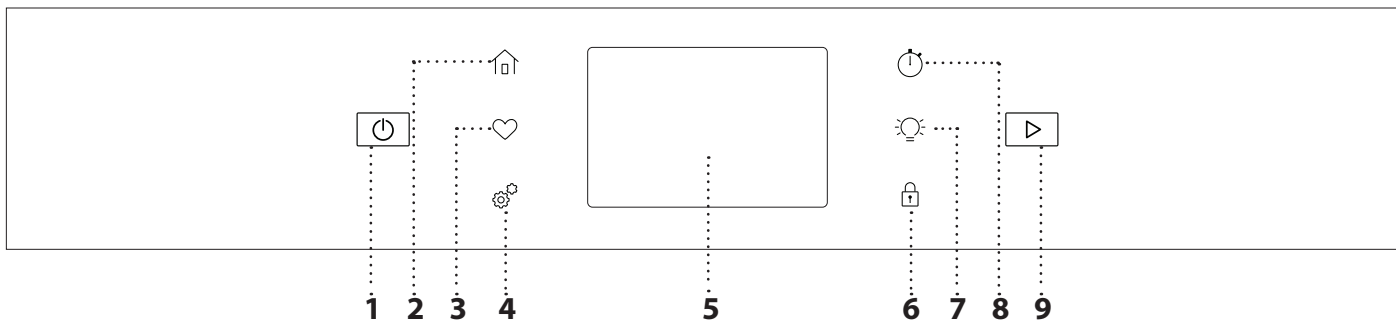
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Датчик вологості
3. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Місце введення кухонного термометра
10. Паспортна табличка (не знімати)
11. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. УВІМК./ВИМК.

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

### 2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для отримання швидкого доступу до головного меню.

### 3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

### 4. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

### 5. ДИСПЛЕЙ

### 6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

### 7. СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

### 8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу.

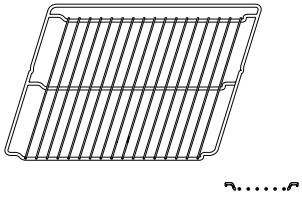
### 9. ПУСК

Для запуску функції готування.



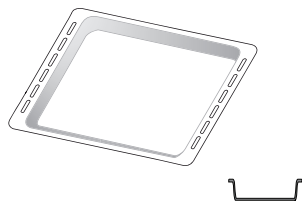
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



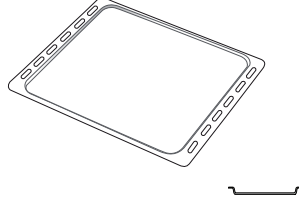
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН



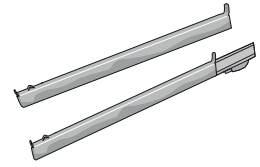
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



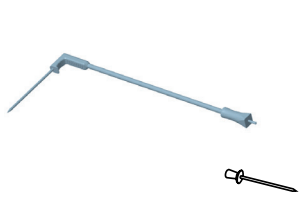
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



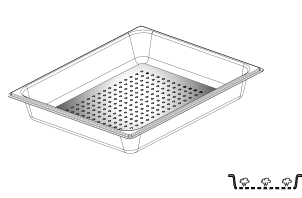
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

## ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



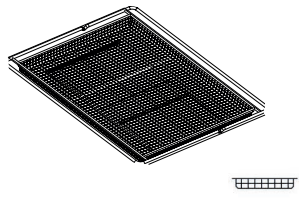
Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

## ПАРОВИЙ ЛОТОК



Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Для досягнення оптимальних результатів приготування рекомендуємо встановлювати лоток для приготування на пару на рівень 2. Встановіть піддон на рівень 1 для збирання соку, що витікає при готуванні. \*\*

## ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ\*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

\* Є лише в певних моделях

\*\* Використовуйте лише для функцій STEAM (Пара) та SOUS VIDE (Су-від)

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуňte решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

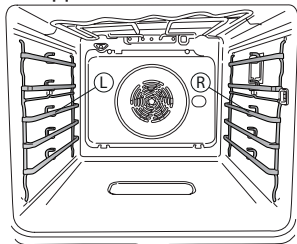
Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки.

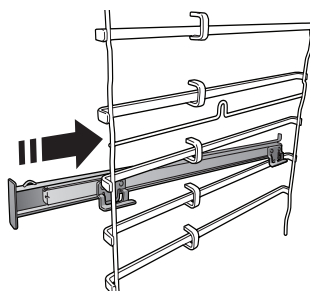
Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплення: тепер напрямні для решітки можна зняти.

- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



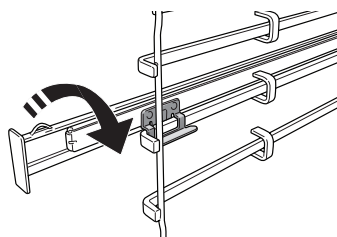
Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

## УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

# ФУНКЦІЇ



## РУЧНІ РЕЖИМИ

### • ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

### • ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

### • КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

### • ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### • ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### • ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

### • ФУНКЦІЇ СООК

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці готування.

### • ПАРА

#### » ГОТУВ. ПАРОЮ

Для приготування здорових і корисних страв за допомогою пари, що дає змогу зберегти природну харчову цінність продуктів. Ця функція найкраще підходить для приготування овочів, риби та фруктів, а також бланшування. Якщо не зазначено інше, зніміть пакувальний матеріал і захисну плівку, перш ніж класти продукти в духову шафу. Для отримання додаткової інформації про цикли приготування їжі за допомогою функції готування паром в ручному режимі перейдіть до розділу «Готування паром» в таблиці приготування страв.

#### » ПАРА АВТОМАТИЧНО

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення оптимальних результатів готування духову шафу автоматично подає потрібну кількість пари залежно від обраної температури.

#### » ПАРА + ПОВІТРЯ

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.

Для отримання додаткової інформації про цикли приготування їжі за допомогою функції конвекції + пари в ручному режимі перейдіть до розділу «Пара + конвекція» в таблиці приготування страв.

### • ПРИГОТУВАННЯ ПІД ВАКУУМОМ

Су-від (Приготування під вакуумом) — це професійна технологія приготування їжі, для якої потрібно використовувати вакуумовані пакети з харчового пластику. Завдяки цій технології користувач під час готування може точно контролювати температуру за допомогою пари. Поступовий та точний процес приготування сприяє отриманню надзвичайної ніжності та аромату, а також забезпечує рівномірність приготування всієї страви. Ця функція дозволяє готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, що відповідає стандартам якості приготування від найкращих шеф-кухарів. Для правильного використання функції Су-від див. відповідну таблицю приготування страв.

### • СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

#### » ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням. Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

#### » АЕРОГРИЛЬ

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

---

» **РОЗМОРОЗКА**

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» **ПІДІГРІВ**

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа й досі гаряча після циклу готування.

» **ЗРУЧНІСТЬ**

Для готування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

» **ВЕЛИКІ ШМАТКИ**

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушення.

» **ЦИКЛ ЕСО**

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом Есо та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

• **ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



**АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ**

Функція дозволяє готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

# ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



**Зробити вибір або підтвердити вибір:**  
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



**Прокрутити меню або список:**  
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:


Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться і ← .

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

### 1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

Мову можна змінити згодом, для цього відкрийте меню налаштувань.

### 2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Щоб перейти до налаштування з'єднання, у мобільному додатку натисніть «Add Appliance (Додати пристрій)».
- На пристрої відкрийте розділ «Tools/Connectivity/Connect to network (Інструменти/Підключення/Підключити до мережі)», щоб розпочати налаштування.

### ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. Скористуйтеся смарт-пристроєм, щоб перевірити, чи достатньо сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою. Роутер або мобільний пристрій прив'язки повинен відрізнятись від пристрою, на якому встановлено мобільний застосунок.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android з екраном 1280x720 (або вище) або iOS.

Перегляньте в магазині застосунків їхню сумісність з версіями Android або iOS.

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц Wi-Fi b/g/n.

### 1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є

завантаження додатка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час виконання усіх перелічених тут кроків. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з App Store або Google Play Store.

### 2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

### 3. Реєстрація вашого виробу

Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоб зареєструвати прилад. Для завершення процесу реєстрації необхідно наступне:

- Номер ідентифікатора Smart appliance Identifier (SAID) у розділі Інструменти/Підключення/Підключити до мережі,
- 12-значний номер продукту, який вказано на етикетці продукту,
- На смартфоні активне з'єднання Bluetooth.

Коли пристрій буде готовий, додайте його через мобільний застосунок і дотримуйтеся інструкцій, вказаних у ньому.

Примітка:

Bluetooth має бути ввімкнений лише під час процесу реєстрації.

Налаштування WiFi з'єднання можливе лише через мобільний застосунок.

Процедуру підключення потрібно буде виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.



Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

#### 4. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

#### 5. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духовна шафа працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Щоб встановити рівень, увімкніть піч, натиснувши , натисніть . Перейдіть до «Preferences (Налаштування користувача)», потім виберіть «WATER HARDNESS (ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ)». Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження. Виберіть правильний рівень води для свого регіону, використовуючи наведену нижче таблицю:

РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ				
Рівень		°dH Німецькі градуси	°fH Фран- цузькі градуси	°Кларка Англій- ські градуси
1	Дуже м'яка	0-6	0-10	0-7
2	М'яка	7-11	11-20	8-14
3	Серед- ньої жор- сткості	12-16	21-29	15-20
4	Жорстка	17-34	30-60	21-42
5	Дуже жорстка	35-50	61-90	43-62

Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

#### 6. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ


Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручними режимами «Ручний» та «Автоматичний».

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

## 2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

### ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

### ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духови шафи готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

Функція «Auto Modes (Автоматичні режими)» дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Крім того, завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу у страві, деякі функції «AUTO MODES (Автоматичні режими)» дозволяють досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню «Auto Modes (Автоматичні режими)» (див. відповідні таблиці).

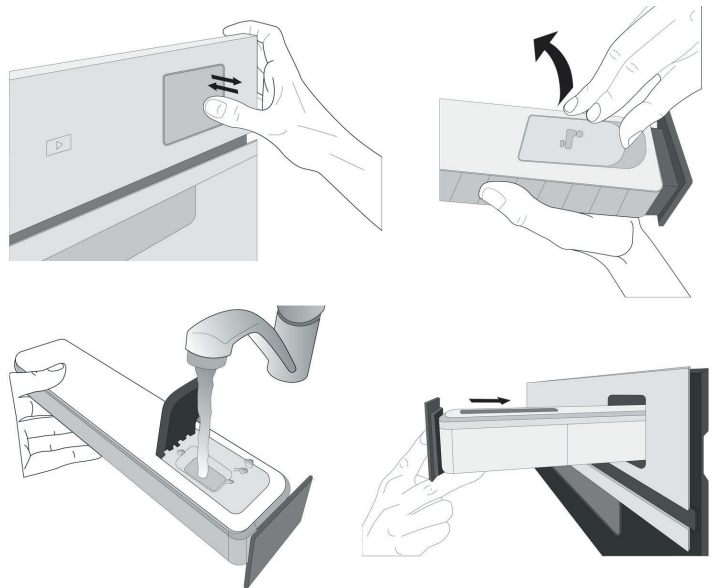
- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

## . ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Вибираючи режим «Пара» або «Конвекція + Пара» в меню «Функції вручну» або один з декількох рецептів для функції 6th sense ви можете приготувати будь-яку страву за допомогою пари. Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята шафи мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на парі необхідно додати воду у нагрівач системи пароутворення, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний контейнер на контролній панелі.

Коли на дисплеї з'явиться вказівка «FILL THE DRAWER (ЗАПОВНІТЬ КОНТЕЙНЕР)» витягніть контейнер, відкрийте кришку та залийте в неї воду до рівня, що відображається на дисплеї. Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Після того, як ви вставте контейнер назад, натисніть СТАРТ, щоб продовжити цикл приготування. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.



Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл: духови шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.

## 4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.

- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.


У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

## 5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духову шафу прогривається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

## 6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

## 7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах «Auto Modes (Автоматичні режими)» потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духову шафу запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

## 8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

## 9. ОБРАНЕ


Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

## ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

## ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду обраного натисніть : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.


## ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

## 10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



### УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте Whirlpool 6th Sense Live.



### КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу. Після



запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.
- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



### ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



### STEAM CLEAN

Дія парів води, які вивільнюються під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, сприяє видаленню бруду. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.



### ШВИДКА СУШКА

Після завершення циклу приготування з використанням чистої пари духовка шафа автоматично запропонує розпочати цикл швидкого сушіння з метою видалення вологи з порожнини, що, принаймні, не зашкодить належному функціонуванню приладу. Дотримуйтесь інструкцій, які відображаються на дисплеї. Очистіть піддон під дверцятами м'якою тканиною з абсорбуючим папером, щоб стерти краплі води.



### ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї. Середня тривалість виконання функції становить близько 140 хвилин.

Очищення від накипу користувач може активувати в будь-який час через меню «Очищення».

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ	ЗНАЧЕННЯ
<РЕКОМЕНД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки паром*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<НЕОБХІД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки паром*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки паром неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

\*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки паром, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.

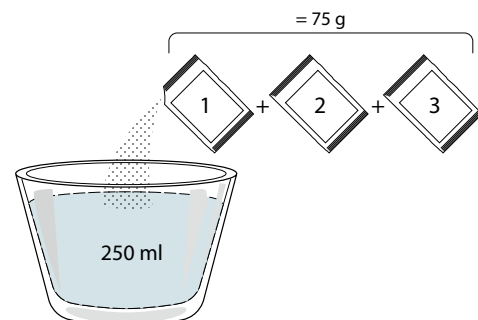
Перед початком фази видалення накипу прилад перевірить, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.


Зверніть увагу: щоб переконаватися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

#### » ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.




Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення процесу видалення накипу нагрівач буде спорожнено: розчин для видалення накипу, який використовується на цьому етапі, буде злитий у висувний контейнер.

#### » ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 ХВ)

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на

дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть , щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Зверніть увагу: за потреби за допомогою системи можна отримати запит на спорожнення шухляди та виконати цю операцію повторно.


Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі.

Зверніть увагу: під час циклу видалення накипу може бути чути деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.

Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо тільки на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

Зверніть увагу: Після заповнення водонагрівача розчином для видалення накипу і появи на дисплеї повідомлення «ФАЗА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ 1/2», цикл не слід переривати, інакше потрібно буде виконати увесь цикл повторно до того, як можна буде запустити будь-яку функцію приготування їжі за допомогою пари.

## ТЕРМОЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Торкніться і  . ви можете обрати між ручним (за методом готування) та АВТОМАТИЧНИМИ режимами (за типом страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп. Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

## ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

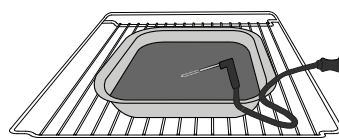
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

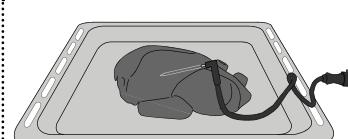
**М'ЯСО:** Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

**РИБА (ціла):** Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

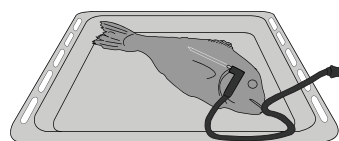
**ВИПІЧКА ТА ПАСТА:** Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції AUTO MODES (Автоматичні режими). Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями AUTO MODES (Автоматичні режими), приготування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту, без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



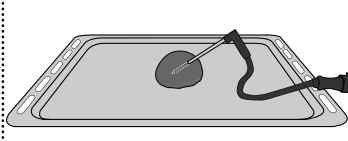
Лазанья



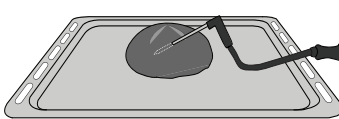
Ціла курка



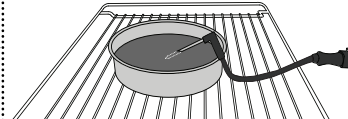
Риба



Рулет



Великий хліб



Торт

## БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.

## ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.

## ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

## ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується дещо більше охолодження.

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

## ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.






















Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

## ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ		
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ВАКУУМОМ 	Яловича вирізка		2 - 4 см	-	-	2	1	
	Стейк Чак із яловичини		2 - 4 см	-	-	2	1	
	Свиняча вирізка		2 - 4 см	-	-	2	1	
	Філе лосося		1,5 - 3 см	-	-	2	1	
	Морква		0,2 - 0,4 кг	-	-	2	1	
	Спаржа		0,2 - 0,4 кг	-	-	2	1	
	Ананас		0,2 - 0,5 кг	-	-	2	1	
	Яблука		0,2 - 0,5 кг	-	-	2	1	
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Fresh (Свіжий продукт)	Лазанья	0,5 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	 	
		Канелоні	0,5 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	 	
	Заморожено	Лазанья	0,5 - 3 кг	-	-	-		
		Канелоні	0,5 - 3 кг	-	-	-		
РИС І КАШІ 	Рис	Білий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	2	1	
		Коричневий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	2	1	
		Цільнозерновий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	2	1	
	Насіння та каші	Кіноа	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	2	1
		Пшоно	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	2	1
		Спельта	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2	1
		Ячмінь	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2	1
	М'ЯСО	Яловичина	Запечена яловичина 	0,6 - 2 кг*	СЕРЕД.	СЕРЕД.	-	3 
Запечена телятина 			0,6 - 2,5 кг*	-	СЕРЕД.	-	3 	
Стейк			2 - 4 см	СЕРЕД.	-	2/3	5	
Котлети для бургерів			1,5 - 3 см	-	-	3/5	5 	
Готування на повільному вогні			0,6 - 2 кг*	СЕРЕД.	-	-	3 	
Свинина		Жарена свинина 	0,6 - 2,5 кг*	-	СЕРЕД.	-	3	
		Лапа 	0,5 - 2,0 кг*	-	СЕРЕД.	-	3	
		Свинячі реберця	0,5 - 2,0 кг	-	-	2/3	5 	
		Бекон	0,5 - 1,5 см	-	-	1/2	5	
Ягнятина 		Жарена баранина	0,6 - 2,5 кг*	СЕРЕД.	СЕРЕД.	-	2 	
	Баранячий бік	0,5 - 2,0 кг*	СЕРЕД.	СЕРЕД.	-	2 		
	Нога	0,5 - 2,0 кг*	СЕРЕД.	СЕРЕД.	-	2 		

\* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю	Температурний шуп	

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'Я-НЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
М'ЯСО	Курятина	Жарена курятина	Жарена курятина	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2
			Жарена фарширована курка	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2
			Шматки курятини	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2
		Курятина в аерофритюрі	Ціла курка	0,6 - 2,5 кг	-	-	-	4  2
			Курячі грудинки	1 - 4 (см)	-	-	-	4  2
			Шматки курятини	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	4  2
			Курячі гомілки	-	-	-	-	4  2
			Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	4  2
			Курячі крильця	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	4  2
			Курячі нагетси [заморожені]	-	-	-	-	4  2
	Курячі крильця [заморожені]	-	-	-	-	4  2		
	Смажена качка	Запечена качка	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Жарена фарширована качка	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Шматки качки	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Філе/грудка качки	1-5 см	-	-	2/3	5	
	Запечена індичка	Запечена індичка та гуска	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Фарширована індичка	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Індичка та гуска шматочками	0,6 - 3 кг*	-	СЕРЕД.	-	2	
		Індиче філе / грудка	1-5 см	-	-	2/3	5	
	М'ясо в аерофритюрі	Шашлики з м'яса	0,2 - 1,5 кг	-	-	1/2	4  2	
Свині відбивні		1 - 4 (см)	-	-	-	4  2		
Котлети для бургерів		1 - 4 (см)	-	-	-	4  2		
Сосиски й сардельки		1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4  2		
Котлета в паніровці		1 - 4 (см)	-	-	-	4  2		
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Стейк із тунця	1 - 3 (см)	СЕРЕД.	-	3/4	3  2	
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	СЕРЕД.	-	3/4	3  2	
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	3/4	3  2	
		Філе тріски	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	3  2	
		Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	3  2	

\* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю	Температурний шуп

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	3  2
		Інше філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	3  2
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	3  2
	Філе та стейки на парі	Філе тріски	один лист	-	-	-	2  1
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	2  1
		Інші філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	2  1
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	СЕРЕД.	-	-	2  1
		Філе морського окуня	один лист	-	-	-	2  1
		Філе морського окуня	один лист	-	-	-	2  1
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	-	2  1
		Стейк із тунця	1 - 3 (см)	СЕРЕД.	-	-	2  1
		Морепродукти на грилі	Молюски	один лист	-	-	-
	Мідії		один лист	-	-	-	4
	Креветки		один лист	-	-	-	4  3
	Королівські креветки		один лист	-	-	-	4  3
	Морепродукти на парі	Молюски	0,5 - 1 кг	-	-	-	2  1
		Мідії	0,5 - 3 кг	-	-	-	2  1
		Креветки	0,1 - 1 кг	-	-	-	2  1
		Королівські креветки	0,5 - 1,5 кг	-	-	-	2  1
		Кальмар	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	2  1
		Восьминіг	0,5 - 2 кг [од.]	-	-	-	2  1
	Ціла риба	0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	2  1	
	Запечена ціла риба	0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	4  3	
	Риба в солоній скоринці	0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	3  3	
	Риба в аерофритюрі	Риба в паніровці	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4  2
		Рибне філе	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4  2
		Ціла риба	0,4 - 0,8 кг	-	-	-	4  2
		Молюски та ракоподібні	-	-	-	-	4  2
	ЯЙЦЯ НА ПАРУ	Курятина	50 - 80 г [од.]	-	-	-	2  1
		Перепел	один лист	-	-	-	2  1















































\* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
Решітка	Деко для духовки / Деко для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю	Температурний шуп	

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'Я-НЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
ОВОЧІ	Запечені овочі	Картопля	0,5 - 1,5 кг *	-	СЕРЕД.	-	3
		Картопля [заморожена]	0,5 - 1,5 кг *	-	СЕРЕД.	-	4
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	3
		Інші овочі	0,5 - 1,5 кг	-	СЕРЕД.	-	3
	Овочевий гратен	Картопляна запіканка	один лист	-	-	-	3
		Томатний гратен	один лист	-	-	-	3
		Перці гратен	один лист	-	-	-	3
		Запіканка з броколі	один лист	-	-	-	3
		Гратен із цвітної капусти	один лист	-	-	-	3
		Овочева паніровка	один лист	-	-	-	3
	Овочі в аерофритюрі	Домашня картопля фрі	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	4  2
		Картопл. скибки	1 - 4 (см)	-	-	-	4  2
		Овочева асорті	0,3 - 0,8 кг	-	-	2/3	4  2
		Цукіні в паніровці	0,2 - 0,5 кг	-	-	-	4  2
		Смажена картопля	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	4  2
		Спрінг-ролі [заморожені]	-	-	-	-	4  2
	Овочі на пару	Ціла картопля	50 - 500 г [од.]	-	-	-	2  1
		Картопля шматками	один лист	-	-	-	2  1
		Картопля шматочками [заморожена]	один лист	-	-	-	2  1
		Горох	0,2 - 2,5 кг	-	-	-	2  1
		Горох [заморожений]	0,2 - 3 кг	-	-	-	2  1
		Броколі	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	2  1
		Брокколі [заморожена]	0,2 - 2 кг	-	-	-	2  1
		Цвітна капуста	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	2  1
		Морква	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	2  1
		Цукіні	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	2  1
	Інші овочі	0,2 - 2 кг	-	-	-	2  1	
	СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг	0,8 - 1,2 кг	-	СЕРЕД.	-	2
		Овочевий штрудель	0,5 - 1,5 кг	-	СЕРЕД.	-	2
		Хліб	Булочки	60 - 150 г [од.]*	-	-	-
	Хліб середнього розміру		200 - 500г [од.]*	-	-	-	2

\* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
Решітка	Деко для духовки / Деко для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю	Температурний щуп	

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб	Хліб для сендвічів 	400 - 600 г [од.]	-	-	-	 
		Великий хліб 	0,7 - 2,0 кг *	-	-	-	 
		Багети 	200 - 300 г [од.]*	-	-	-	 
		СПЕЦІАЛ.ХЛІБ	одне деко *	-	-	-	
	ПІЦЦА І ФОКАЧА	Кругла піца	круглі	-	-	-	
		Товста піца	деко	-	-	-	
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	
			2 шар*	-	-	-	 
			3 шар*	-	-	-	  
			4 шар*	-	-	-	   
Тонка фокача		одне деко *	-	-	-		
Товста фокача	одне деко *	-	-	-			
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквіти	Бісквітний торт	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	 
		Шоколадний пиріг	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	 
	Печиво	0,2 - 0,6 кг*	-	-	-		
	Мафіни та кекси	40 - 80 г [од.]*	-	-	-		
	Круасани	одне деко *	-	-	-		
	Круасани [заморожені]	одне деко *	-	-	-		
	Заварне тістечко	одне деко *	-	-	-		
	Безе	10 - 30 г [од.]	-	-	-		
	Пісочний пиріг	0,4 - 1,6 кг*	-	-	-		
	Штрудель	0,4 - 1,6 кг	-	-	-		
	Фруктовий пиріг	0,5 - 2 кг	-	-	-		
	Карамельний пудинг 	0,2 - 1 кг	-	-	-	 	
	ФРУКТИ НА ПАРУ	Фрукти шматочками 	0,5 - 3 кг	-	-	-	 
Фрукти (цілі) 		0,1 - 0,4 кг [од.]	-	-	-	 	

\* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю	Температурний щуп	





## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА + ПОВІТРЯ»

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ*	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Коржики/печиво	НИЗЬКИЙ	ТАК	140 - 150	35 - 55	
Тістечка/кекси	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 - 180	40 - 60	
Бісквітні торти	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Фокача	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200	55 - 65	
Бараняча нога	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1 - 1,5 кг)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	50 - 70	
Курка/цесарка/качка (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	25 - 40	
Рибне філе	ВИСОКИЙ	ТАК	180 - 200	15-30	

\*Будь ласка, зверніть увагу на те, у разі вибору функції «Steam Auto» (Автоматичний рівень пари) цю пропорцію слід пропустити. Духова шафа автоматично вибере найкращий рівень пари, що відповідає вибраній температурі.

ПРИЛАДДЯ					
Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп	



## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ ГОТУВАННЯ ПАРОЮ

РЕЦЕПТ		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИБЛАДДА	
	Курячі філе	100	15 - 50	2 1	
	Яйця	100	10 - 30	2 1	
РИБА	Ціла риба	90	40 - 50	2 1	
	Рибне філе	90	20 - 30	2 1	
ОВОЧІ ТА ФРУКТИ	Свіжі овочі (цілі)	100	30 - 80	2 1	
	Свіжі овочі (нарізані)	100	15 - 40	2 1	
	Заморожені овочі	100	20 - 40	2 1	
	Фрукти (цілі)	100	15 - 45	2 1	
	Фрукти (нарізані)	100	10 - 30	2 1	

Виберіть функцію «Чиста пара» в меню ручних функцій. Налаштуйте температуру та час готування. Заповніть ємність для води, дотримуючись інструкцій на дисплеї. Помістіть їжу на піддон для приготування на пару на рівень 2, а піддон для збору соку на рівень 1.

ПРИБЛАДДА



Піддон/лист для випікання



Паровий лоток

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ СУ-ВІД

РЕЦЕПТ		ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
ЯЛОВИЧИНА ТА ТЕЛЯТИНА - БАРАНИНА	Делікатне розрізання: Вирізка, Стейк, Відбивні	Приготування яловичини під вакуумом	1,5/2 см	62	50 - 70	2	1
			3/4 см	62	80 - 100	2	1
	Жорстке м'ясо та фермерська яловичина: Передня філейна частина, стейк яловичої пашинки, реберця		1,5/2 см	62	50 - 70	2	1
			3/4 см	62	110 - 130	2	1
СВИНИНА	Філейна частина	Приготування свинини під вакуумом	1,5/2 см	68	30 - 50	2	1
	Рублені котлети		3/4 см	68	50 - 70	2	1
	Реберця		-	68	120 - 140	2	1
ЛОСОСЬ І ТУНЕЦЬ - ФОРЕЛЬ	Філе	Приготування риби під вакуумом	1,5	62	65 - 75	2	1
			3	62	80 - 90	2	1
	Стейк		1,5	62	70 - 80	2	1
			3	62	85 - 95	2	1
ОВОЧІ ТА ФРУКТИ	Спаржа	Приготування овочів під вакуумом	-	85	30 - 40	2	1
	Морква		2,5/3 см	85 - 95	30 - 50	2	1
	Броколі		-	85	30 - 40	2	1
	Цвітна капуста		-	85	30 - 40	2	1
	Радіккіо		-	85	30 - 40	2	1
	Картопля скибочками		2,5/3 см	85 - 95	40 - 60	2	1
	Цукіні		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1
	Яблучні дольки		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1
	Грушеві дольки		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1
	Ананас (кільцями)		2,5/3 см	85	25 - 35	2	1

Виберіть необхідний цикл й дотримуйтесь вказаних параметрів. Час приготування вказано для охолоджених продуктів. Якщо не плануєте подавати страву одразу, покладіть її в холодну воду й дайте їй повністю охолонути, а потім поставте в холодильник. Відрегулюйте час приготування для більшої кількості. Результати залежать від якості інгредієнтів та дотримання правил гігієни. Для досягнення найкращих результатів віддавайте перевагу свіжим та якісним продуктам харчування. Не використовуйте цю функцію для розігрівання їжі. Помістіть продукти у герметичній плівці в лоток для приготування пару на рівень 2. Для рівномірного розподілу тепла не кладіть пакети один на одного. Поставте піддон для збору соку на рівень 1.

ПРИЛАДДЯ

Піддон/лист для випікання

Паровий лоток

Паровий лоток



## ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	4  2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	4  2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	4  2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	4  2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	4  2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	4  2
	Овочева асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	4  2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	4  2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	4  2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	4  2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	4  2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЯ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30-85	
		Так	160 - 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35-45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130-150	
		Так	90	140-160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190-230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	
		Так	220-240	25-50*	
Заморожена піца		Так	250	10-15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220-240	15-30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45-55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45-70*	

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Eco	Піца
ПРИЛАДДЯ									
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці		Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	2-3 (середня - висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарти		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50-100*	

\*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

\*\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\*\*Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Eco	Піца
ПРИЛАДДЯ									
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці		Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води		

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

**Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.**

**Забороняється застосовувати парочисувачі.**

**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

**Надягайте захисні рукавички.**

**Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.**

### ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

### ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію «Steam Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

### ПРИЛАДДЯ

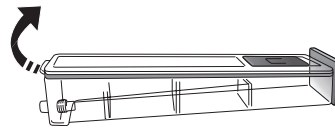
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити шуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

### ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

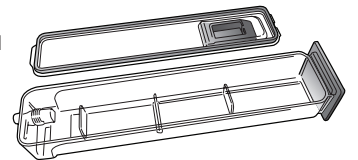
Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духову шафу автоматично виконує цикл зливання, який триває

приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер. Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні. Для того, щоб повністю злити воду або почистити внутрішні поверхні, можна відкрити шухляду для води:



1. Натисніть на верхню частину задньої кришки, щоб зняти верхню кришку висувної шухляди.

2. По завершенні очищення шухляду можна закрити, для чого потрібно вставити дві передні кришки всередину передніх отворів і натиснути на задню стінку.



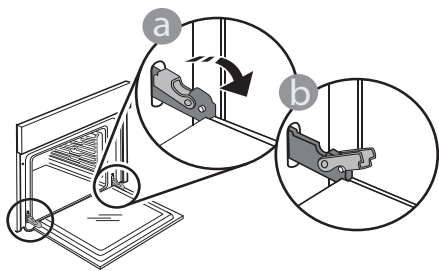
Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

### СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Видалення накипу». Якщо режим «Пара» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

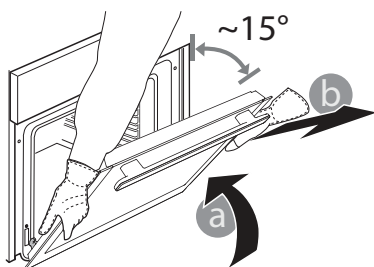
## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



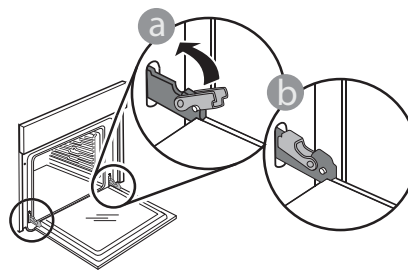
**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

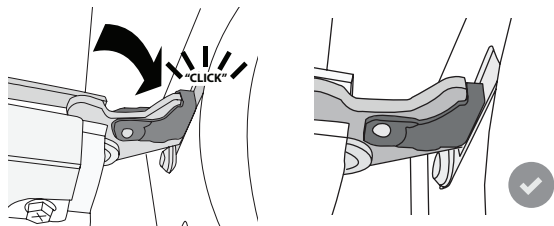


**3.** Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.



# Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

## Які протоколи Wi-Fi підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

## Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

## Яка версія WPS підтримується?

Пристрій не підтримує WPS.

## Чи є відмінності у використанні смартфонів з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте; це не має принципового значення.

## Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний телефон?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.

## Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

## Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначено MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

## Де я можу знайти MAC-адресу приладу?

Натисніть «Tools» (Інструменти), потім «Connectivity» (Підключення), а потім знайдіть «MAC address» (MAC-адресу). MAC-адреса складається з комбінації 6 пар цифр і букв, розділених двокрапкою.

## Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок 6th Sense Live, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі чи ні.

## Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому що кількість ваших пристроїв з підтримкою Wi-Fi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

## Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від пристрою?

Зазвичай сигнал Wi-Fi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу стін. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

## Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає виробу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки виробу).

## Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного виробу.

## Що робити, якщо на дисплеї відображається або прилад не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора та/або каналу передачі даних. Якщо ви натиснете «Tools» (Інструменти), а потім «Connectivity» (З'єднання), ви зможете отримати більше інформації про причину помилки з'єднання.

Налаштування маршрутизатора: потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора».

Канал передачі даних: якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. дізнайтесь у вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

## Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Встановивши комп'ютерну мережу вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть прилад: Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок 6th Sense Live, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі чи ні.

Відображення деяких налаштувань в додатку може зайняти деякий час.

## Як можна змінити обліковий запис, але залишити свої пристрої підключеними?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису до того, як перемістити їх в новий.

## Що робити в разі заміни маршрутизатора?

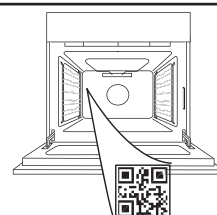
Ви можете зберегти одні й ті самі налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з виробу і повторно налаштувати параметри.

# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ECO» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool



400020006722