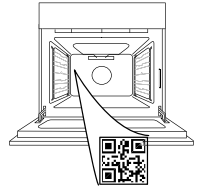




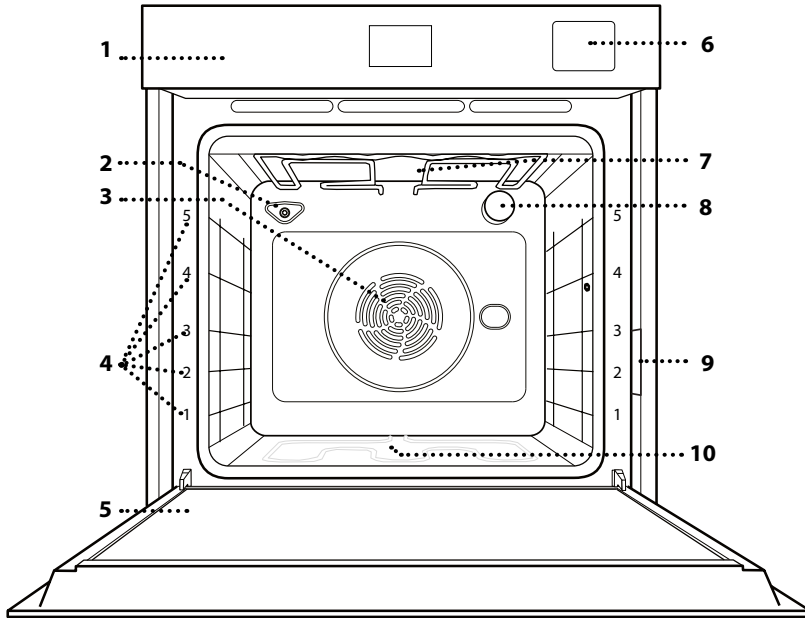
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



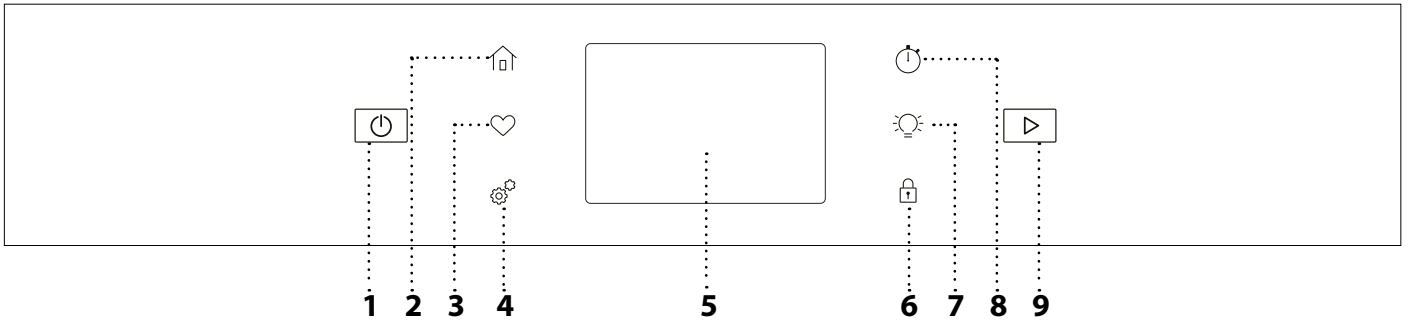
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

8. KITCHEN TIMER

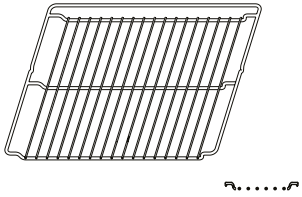
This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

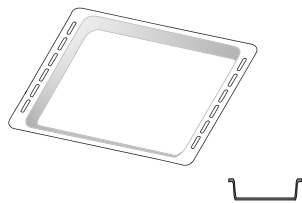
ACCESSORIES

WIRE SHELF



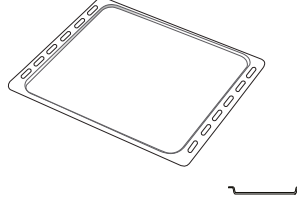
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



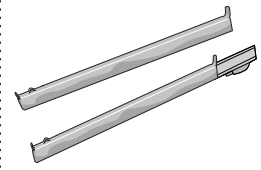
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



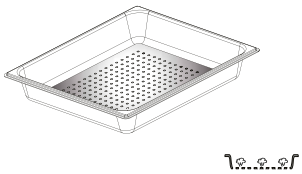
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



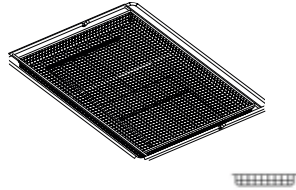
To facilitate inserting or removing accessories.

STEAM TRAY



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

AIR FRY TRAY *



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

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

** Use for STEAM and SOUS VIDE functions only

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

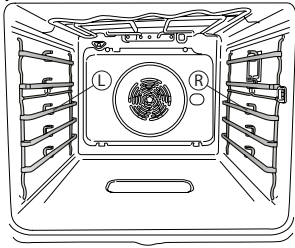
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

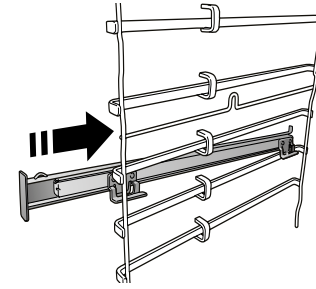
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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

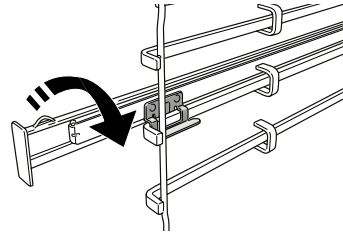


The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

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

| 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 6th Sense Modes.

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

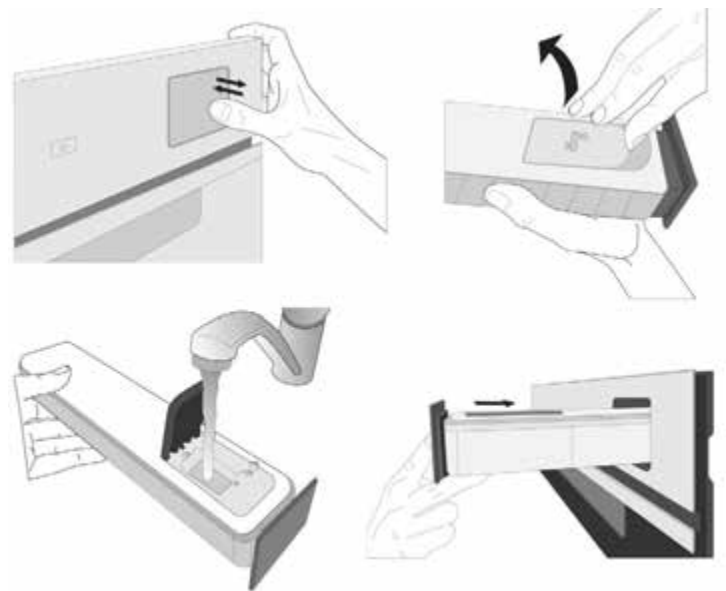
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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


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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES


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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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


CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

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.

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

The display will show you when it is time to run a Descal 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 Descal cycle. |
| <DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles* | Descal is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descal 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.

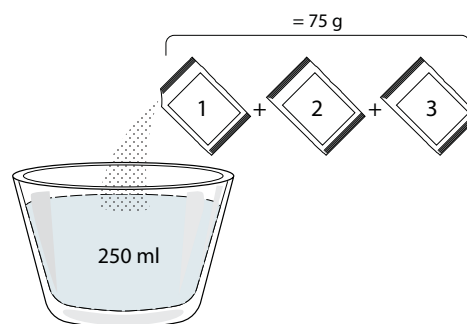
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.


Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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


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



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

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

» 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 Descal 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 Descal cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

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



CONTROL LOCK

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

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



PREFERENCES

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



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.

6th
sense **COOKING TABLE**

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

* Suggested quantity

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






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


















































* Suggested quantity

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






| FOOD CATEGORIES | | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|----------------|----------------|---------------------|-----------------------|---|
| FISH & SEAFOOD | Steamed seafood | Scallops | 0.5 - 1 kg | - | - | - | 2 | 1 |
| | | Mussels | 0.5 - 3 kg | - | - | - | 2 | 1 |
| | | Shrimps | 0.1 - 1kg | - | - | - | 2 | 1 |
| | | King Prawns | 0.5 - 1.5 kg | - | - | - | 2 | 1 |
| | | Squid | 0.1 - 0.5 kg [each] | - | - | - | 2 | 1 |
| | | Octopus | 0.5 - 2 kg [each] | - | - | - | 2 | 1 |
| | Air fried fish | Breaded fish | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Fish fillet | 1.5 - 3.5 (cm) | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Whole Fish | 0.4 - 0.8 kg | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Shellfish | - | - | - | - | 4 | 2 |
| STEAMED EGGS | Chicken | 50 - 80g [each] | - | - | - | 2 | 1 | |
| | Quail | one tray | - | - | - | 2 | 1 | |
| VEGETABLES | Roasted vegetables | Potatoes | 0.5 - 1.5 kg* | - | MED | - | 3 | |
| | | Potatoes [frozen] | 0.5 - 1.5 kg* | - | MED | - | 4 | |
| | | Stuffed Vegetables | 0.1 - 0.5 kg [each] | - | - | - | 3 | |
| | | Other Vegetables | 0.5 - 1.5 kg | - | MED | - | 3 | |
| | Gratin vegetables | Potatoes Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | | Tomatoes Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | | Peppers Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | | Broccoli Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | | Cauliflower Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | | Vegetables Gratin | one tray | - | - | - | 3 | |
| | Air fried vegetables | Homemade fries | 0.3 - 0.8 kg | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Potatoes wedges | 1 - 4 (cm) | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Mixed vegetables | 0.3 - 0.8 kg | - | - | 2/3 | 4 | 2 |
| | | Zucchini chips | 0.2 - 0.5 kg | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Fried Potatoes | 0.3 - 0.8 kg | - | - | - | 4 | 2 |
| | | Spring rolls [frozen] | - | - | - | - | 4 | 2 |
| | Steamed vegetables | Whole Potatoes | 50 - 500 g [each] | - | - | - | 2 | 1 |
| | | Potatoes Pieces | one tray | - | - | - | 2 | 1 |
| Potatoes Pieces [frozen] | | one tray | - | - | - | 2 | 1 | |

* Suggested quantity













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

| FOOD CATEGORIES | | QUANTITY | DONENESS LEVEL | BROWNING LEVEL | TURN (OF COOK TIME) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|--|---------------------|---|--------------------|----------------|---|---|---|
| VEGETABLES  | Steamed vegetables | Peas | 0.2 - 2.5 kg | - | - | - | 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  |
| | | Coulistflowers | 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  |
| | | Sandwich Loaf  | 400 - 600 g [each] | - | - | - | 2  |
| | | Big Bread  | 0.7 - 2.0kg | - | - | - | 2  |
| | | Baguettes  | 200 - 300g [each] | - | - | - | 3  |
| | | Special bread | one tray* | - | - | - | 2  |
| | | Pizza & focaccia | Round pizza | one tray* | - | - | - |
| | Thick pizza | | one tray* | - | - | - | 2  |
| | Pizza [frozen] | | 1 layer* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 layers* | - | - | - | 4  1  |
| | | | 3 layers* | - | - | - | 5  3  1  |
| 4 layers* | | | - | - | - | 5  4  2  1  | |
| Focaccia Thin | one tray* | | - | - | - | 2  | |
| Focaccia Thick | one tray* | - | - | - | 2  | | |
| SWEET BAKERY | Sponge Cake In Tin | | 0.5 - 1.2 kg | - | - | - | 2  |
| | Cookies | | 0.2 - 0.6 kg* | - | - | - | 3  |
| | Muffin & Cup Cake | | 40 - 80g [each]* | - | - | - | 3  |
| | Croissants | | one tray* | - | - | - | 3  |
| | Croissants [frozen] | | one tray* | - | - | - | 3  |
| | Choux Pastry | | one tray* | - | - | - | 3  |
| | Meringues | | 10 - 30g [each] | - | - | - | 3  |






* Suggested quantity

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

COOKING TABLE




















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

* Suggested quantity






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



STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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



PURE STEAM COOKING TABLE

| | RECIPE | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES | |
|---------------------|---------------------------|------------------|----------------|-----------------------|-------|
| | Chicken fillets | 100 | 15 - 50 | 2 | 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 1x.2.2f | 1 1 |
| | | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Tough cuts & grassfed: Chuck, Flank Steak, Ribs | | 1.5/2 cm | 62 | 50 - 70 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| PORK | Loin | Pork Sous Vide | 1.5/2 cm | 68 | 30 - 50 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | | | 3/4 cm | | 50 - 70 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Chop cutlets | | - | 68 | 120 - 140 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Ribs | | - | 68 | 120 - 140 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| SALMON & TUNA - TROUT | Fillet | Fish Sous Vide | 1.5 | 62 | 65 - 75 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Steak | | 1.5 | 62 | 70 - 80 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| VEGETABLES & FRUITS | Asparagous | Vegetables Sous Vide | - | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Carrots | | 2.5/3 cm | 85 - 95 | 30 - 50 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Broccoli | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Cauliflower | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Radicchio | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Potatoes slices | | 2.5/3 cm | 85 - 95 | 40 - 60 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Zucchini | | 2.5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Apple wegdes | | 2.5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Pear wedges | | 2.5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1x.2.2f | 1 1 |
| | Pineapple slices | | 2.5/3 cm | 85 | 25 - 35 | 2 1x.2.2f | 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 |  | 1x.2.2f |
| | Drip tray / Baking tray | Steam tray |





















































































AIR FRY COOKING TABLE














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

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

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

COOKING TABLE

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

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

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---|----------------------|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers | | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 | 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 | 4 COOK Cookies | Yes | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Tarts | 4 COOK Tarts | Yes | 170 | 50 - 70 | 5 3 2 1 |
| Round pizzas | 4 COOK Pizza | Yes | 210 | 40 - 60 | 5 3 2 1 |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) | 4 COOK Menu | Yes | 190 | 40 - 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagna & Meat | | Yes | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Meat & Potatoes | | Yes | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Fish & 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 or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | 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.

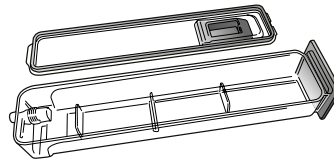
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

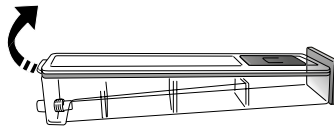
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

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:



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



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

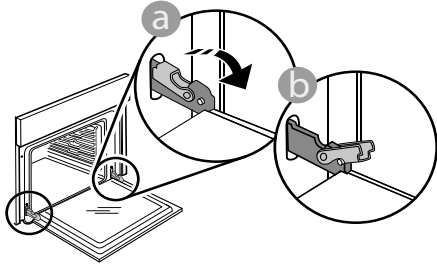
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

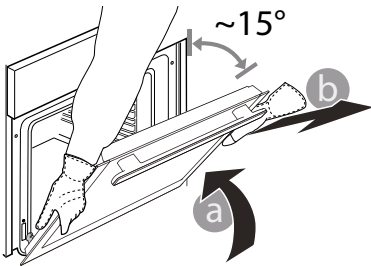
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty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

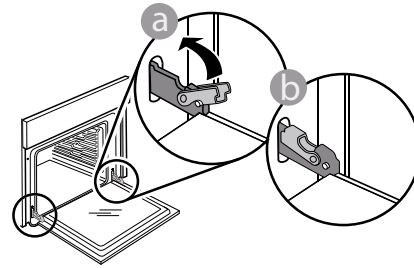


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

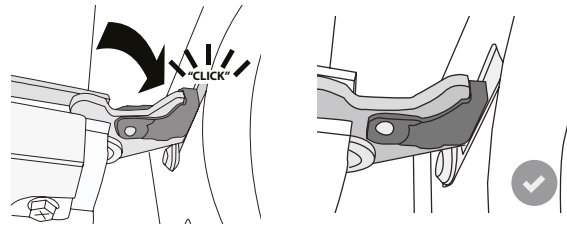


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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 Whirlpool 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?

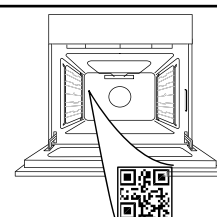
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

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

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

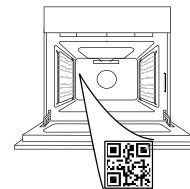
- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.




**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

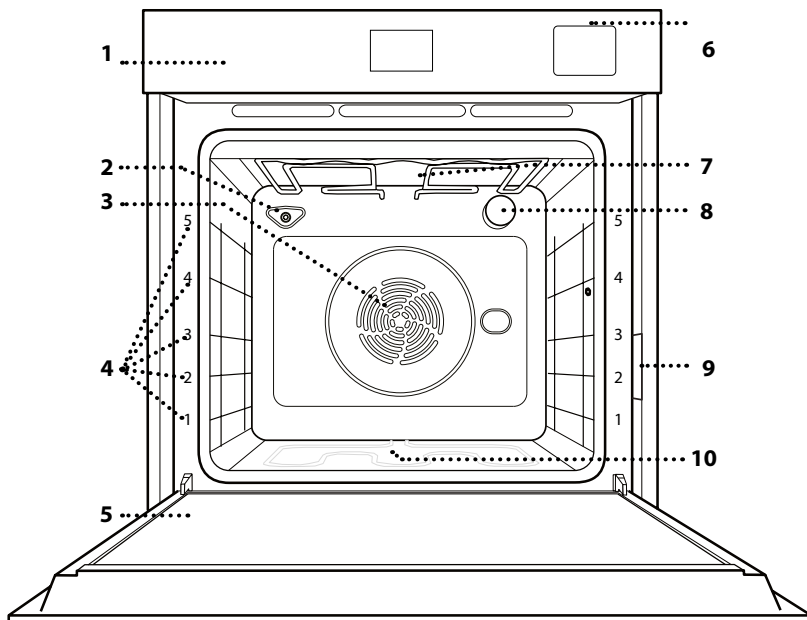
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.whirlpool.eu/register

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



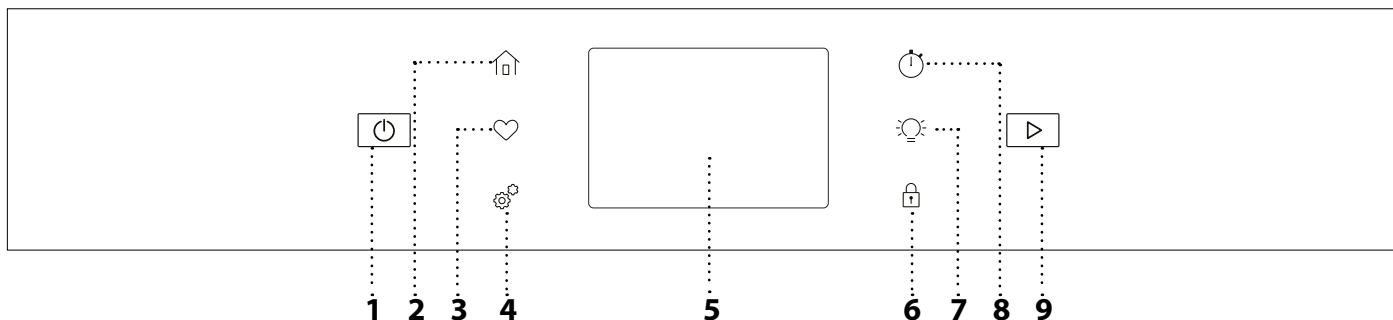
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJ / ISKLJ

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

3. OMILJENI

Za pronalaženja popisa omiljenih funkcija.

4. ALATI

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

5. ZASLON

6. ZAKLJUČAVANJE

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

7. SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

8. KUHINJSKI TAJMER

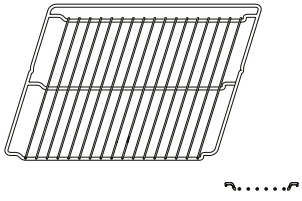
Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena.

9. START

Pokretanje funkcije kuhanja.

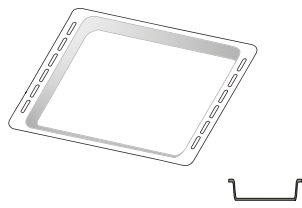
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



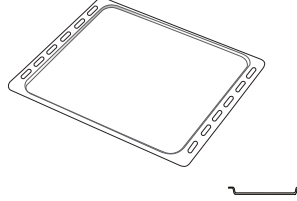
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



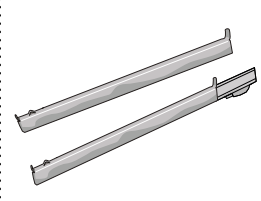
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



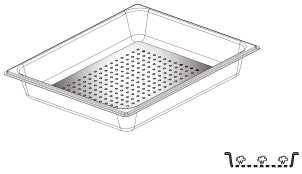
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



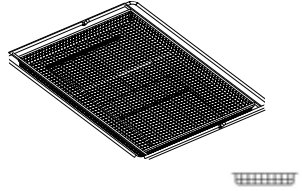
Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA ZA ISPARAVANJE



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

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



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

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

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

* Dostupno samo na određenim modelima

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

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

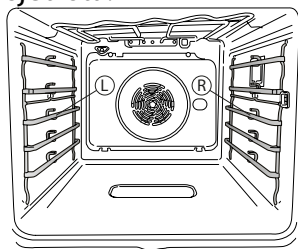
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

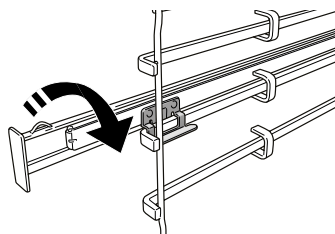
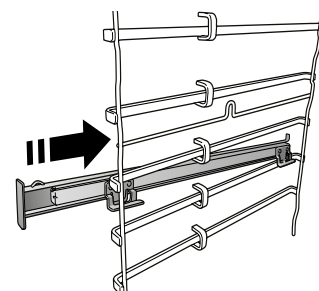
- Vodilice rešetki skinite tako da pričvrstne vijke (ako je uređaj opremljen) s obje strane uklonite s pomoću kovanice. Podignite vodilice i donje dijelove izvucite iz njihovih sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

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



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

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



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

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

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

FUNKCIJE



MANUAL MODES

- **TRADICIONALNO**

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

- **KONVENCIONALNO PEČENJE**

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

- **KRUŽENJE ZRAKA**

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

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **BRZO ZAGRIJAV.**

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

- **COOK4**

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

- **PARA**

- » **PURE STEAM**

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

- » **PARA AUTOMATSKI**

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

- » **PARA+ZRAK**

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

Za više informacija o ciklusima ručnog kuhanja ručnom parom pogledajte tablicu kuhanja „Ručna para”.

- **SOUS VIDE**

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

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

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

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

» AIR FRY

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

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

» DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» DIZANJE TIJESTA

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

» PRIKLADNOST

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

» MAXI KUHANJE

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

» CIKLUS ECO

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

• SMRZNUTA HRANA

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



AUTO MODES

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

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



Za odabir ili potvrđivanje:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.



Za kretanje po izborniku ili popisu:

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

Za potvrdu postavki ili pristup sljedećem zaslonu:


Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

Za povratak na prethodni zaslon:

Dodirnite ← .

PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

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

1. ODABIR ŽELJENOG JEZIKA

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

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

Jezik se može promijeniti nakon otvaranja postavki izbornika.

2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6th Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „Dodaj uređaj“ u mobilnoj aplikaciji da biste nastavili s postavljanjem veze.
- Na proizvodu otvorite dio „Alati/Povezivost/Povezivanje s mrežom“ da biste započeli postavljanje.

POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja. Usmjerivač ili usmjerivač mobilnog uređaja moraju se razlikovati od uređaja na kojem je instalirana mobilna aplikacija.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Preuzmite aplikaciju 6th Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti iz trgovine App Store ili Google Play Store.

2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Da biste završili postupak registracije, treba vam:

- Identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance Identifier (SAID)) koji se nalazi u dijelu Alati/Povezivost/Povezivanje s mrežom
- Broj proizvoda od 12 znamenaka koji se nalazi na naljepnici proizvoda
- Aktivna Bluetooth veza na pametnom telefonu.

Kad ste spremni, dodajte uređaj kroz mobilnu aplikaciju i pratite upute koje daje.

Napomena:

Tijekom postupka registracije, Bluetooth mora biti uključen.

Wi-Fi veza može se postaviti samo kroz mobilnu aplikaciju.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

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

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje vremena.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje datuma.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.



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

4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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

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

5. POSTAVLJANJE RAZINE TVRDOĆE VODE

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

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

Dodirnite „SET” za potvrdu.

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

6. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE


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

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

preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

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

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

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

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

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

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE

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

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

TRAJANJE

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

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

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

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

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

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

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

- Odaberite recept s popisa.

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

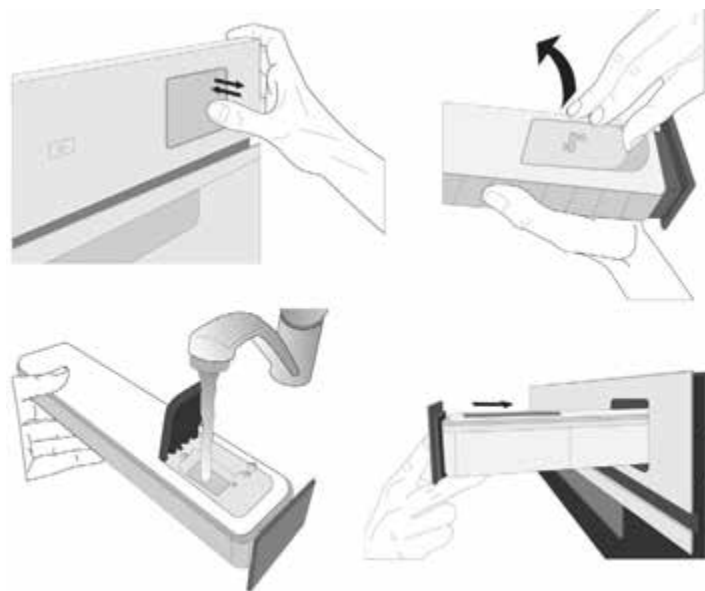
- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

. KUHANJE S PAROM

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

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

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



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

4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

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

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


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

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

5. POKRETANJE FUNKCIJE

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

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

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

6. ZAGRIJAVANJE

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

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

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

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

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

7. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

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

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

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

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

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

8. KRAJ KUHANJA

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

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

9. OMILJENI


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

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

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

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

NAKON SPREMANJA

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


PROMJENA POSTAVKI

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

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

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

10. ALATI

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

REMOTE ENABLE (DALJINSKO UKLJUČIVANJE)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6th Sense Live.

KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA

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

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

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

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

SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

STEAM CLEAN

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

BRZO OSUŠI

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

UKLANJANJE KAMENCA

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

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

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

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

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

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

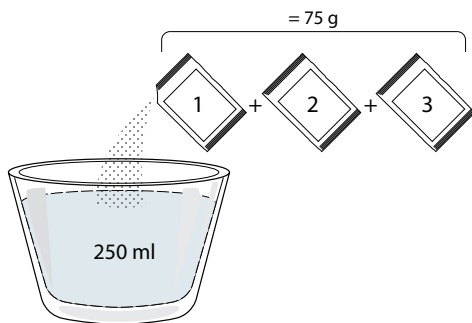
Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.


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

» FAZA 1/2: UKL. KAMENCA (70 MIN)

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


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



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite  da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

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

» FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ZAKLJUČAVANJE

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

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

OMILJENE ZNAČAJKE

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

POVEZIVOST

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

INFORMACIJE

Da biste dobili dodatne informacije o proizvodu.

. NAPOMENE

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

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

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

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

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

MESO

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

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

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

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

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

Kako biste provjerili je li kolač pečeno, probodite ga drvenom čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.

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


























































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

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






DIZANJE TIJESTA

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

6th
sense **TABLICA KUHANJA**






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

* Preporučena količina

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

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

* Preporučena količina

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


















































6th sense **TABLICA PEČENJA**

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






* Preporučena količina

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













6th sense TABLICA PEČENJA

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






* Preporučena količina

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

6th sense **TABLICA PEČENJA**

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

* Preporučena količina

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





















TABLICA KUHANJA NA PARI + ZRAKU

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

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

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

TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU PURE STEAM

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



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

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

TABLICA KUHANJA SOUS VIDE

| RECEPT | FUNKCIJA | PREPORUČENA KOLIČINA | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | RAZINA I DODATNI PRIBOR | |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------|----------------|----------------------------|-------------------|
| GOVEDINA I TELETINA – JANJETINA | Junetina Sous Vide | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 80 – 100 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1x...x1 | |
| SVINJETINA | Svinjetina Sous Vide | 1,5/2 cm | 68 | 30 – 50 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | | 50 – 70 | 2 1 1x...x1 | |
| | | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1x...x1 | |
| LOSOS I TUNA – PASTRVA | Riba Sous Vide | 1,5 | 62 | 65 - 75 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 3 | 62 | 80 – 90 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1 1x...x1 | |
| | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 1x...x1 | |
| VOĆE I POVRĆE | Povrće Sous Vide | Šparoge | - | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Mrkve | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30 – 50 | 2 1 1x...x1 |
| | | Brokula | - | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Cvjetača | - | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Radić | - | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Kriške krumpira | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40 – 60 | 2 1 1x...x1 |
| | | Tikvice | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Kriške jabuke | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Kriške kruške | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1x...x1 |
| | | Kriške ananasa | 2,5/3 cm | 85 | 25 – 35 | 2 1 1x...x1 |





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

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

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

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

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.
Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

| | | | |
|----------------|--|---|---|
| FUNKCIJE |  Air Fry | | |
| DODATNI PRIBOR |  Plitica za prženje na zraku |  Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki |  Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje Plitica za pečenje na rešetki |

TABLICA PEČENJA

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

| FUNKCIJE | | | | | | | | ECO | |
|----------------|----------------|--|--|--|--|--|---|---|---|
| | Tradicionalno | Kruženje Zraka | Konvekcijsko Pečenje | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Ciklus ECO | Pizza |
| DODATNI PRIBOR | | | | | | | | | |
| | Žičana rešetka | Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki | Plitica za sakupljanje sokova/lim pečenje/ plitica za pećnicu na rešetki | Plitica za sakupljanje sokova/lim pečenje/ plitica za pećnicu na rešetki | Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode | Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode | Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode |

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

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

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

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

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

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

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

UNUTARNJE POVRŠINE

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

DODATNI PRIBOR

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

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

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

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

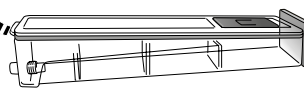
Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu.

Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od

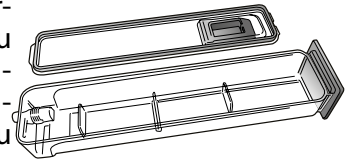
dva dana.

Kako biste potpuno uklonili vodu iznutra ili očistili unutarnje površine, možete otvoriti ladicu za vodu:



1. Gurnite prema vrhu stražnji poklopac kako biste uklonili gornji poklopac ladice za vodu.

2. Nakon što je čišćenje završeno, možete zatvoriti ladicu tako da umetnete dva prednja poklopca u prednje otvore i gurnete stražnju stranu prema dolje.



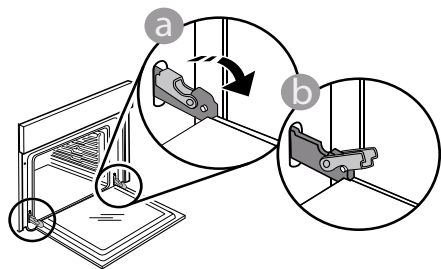
Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcije „Otklanjanje kamenca“. Nakon što se dulje vrijeme nisu upotrebljavale funkcije „Pare“ preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

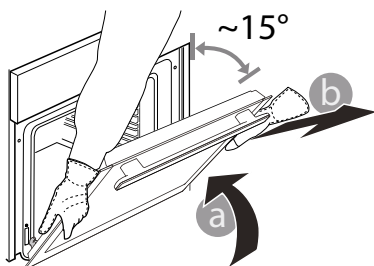
SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



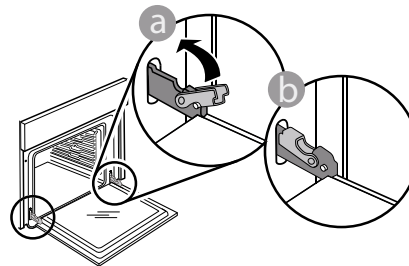
2. Zatvorite vrata koliko god to možete.

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

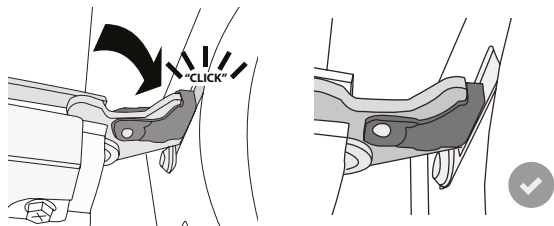


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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



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



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

ZAMJENA ŽARULJE

Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

Česta pitanja za Wi-Fi

Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

Koja je podržana verzija WPS-a?

Uređaj ne podržava WPS.

Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

Mogu li upotrijebiti usmjerivač na mobilnom uređaju umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.

Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite „Alati“, zatim pritisnite „Povezivost“, a zatim potražite „Mac adresu“. MAC adresa sastoji se od kombinacije 6 parova brojki i slova koji su razdvojeni dvočkom.

Kako se može provjeriti je li bežična funkcija omogućena?

Upotrijebite svoj pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste provjerili je li uređaj na mreži.

Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal.

Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

Koliko usmjerivač mora biti udaljen od uređaja?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivač signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili ako uređaj ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge. Kad pritisnete „Alati“ pa zatim „Povezivost“, možete dobiti više informacija o razlogu zbog kojeg je došlo do pogreške u povezivanju.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

Kako se može provjeriti prenose li se podaci?

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite uređaj: Upotrijebite svoj pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste provjerili je li uređaj na mreži.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.

Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?

Možete stvoriti novi račun ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?

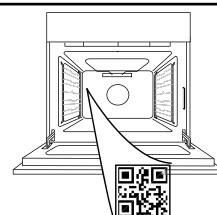
Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

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



Whirlpool



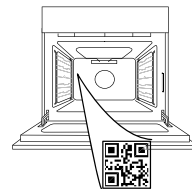
400020002508



**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL**

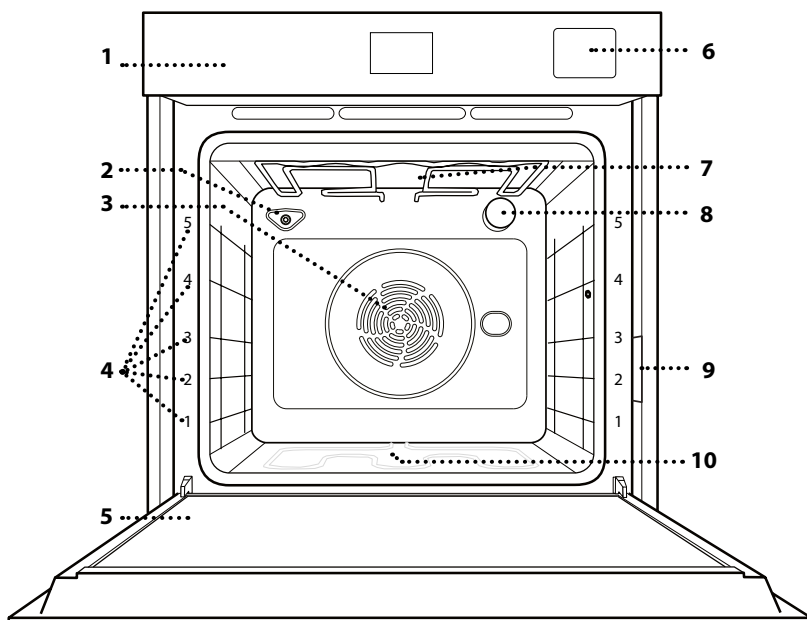
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

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



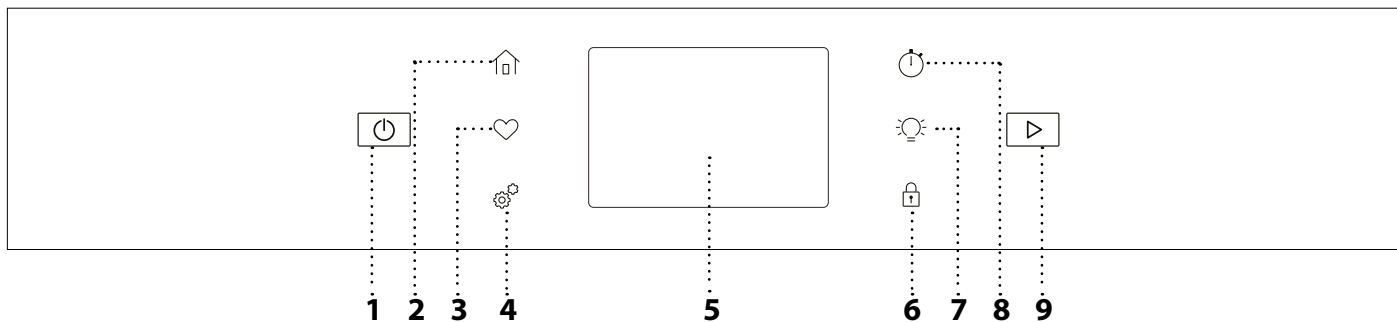
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

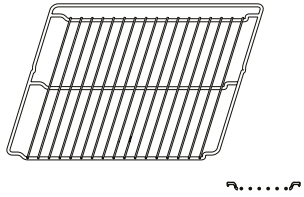
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

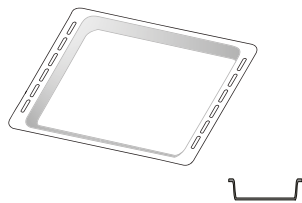
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



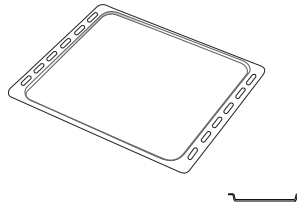
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



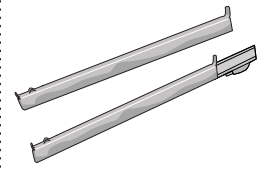
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



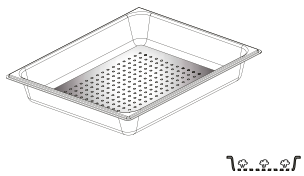
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

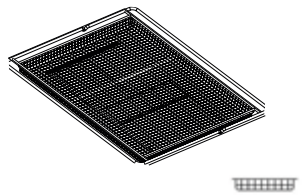
NAPAŘOVACÍ PLECH



To usnadňuje cirkulaci páry, která pomáhá připravovat jídlo rovnoměrně. Doporučujeme napařovací plech vložit na úroveň 2 pro optimální účinnost vaření. Odkapávací plech vložte na úroveň 1, aby zachytával šťávu z vaření.

**

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

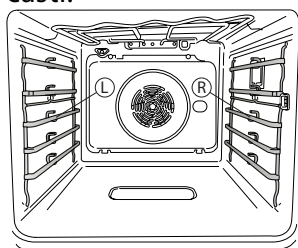
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

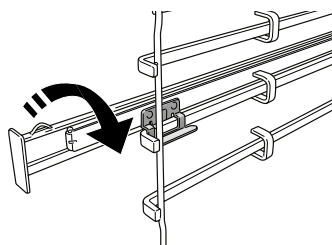
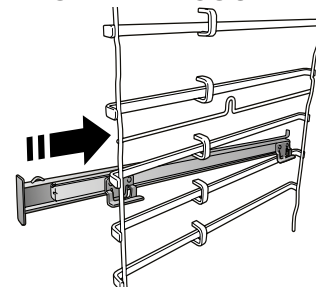
• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje. Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

• 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

» 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 slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

» **POLOTOVARY**

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

» **MAXI VAŘENÍ**

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

» **CYKLUS ECO**

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

• **MRAŽENÉ POTRAVINY**

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



AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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 TVRDOSTI VODY

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

| TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY | | | | |
|------------------------------|-------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Stupeň | | °dH Němčina stupňů | °fH Francouz- ština stupňů | °Clark 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 započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

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

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / 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 FUNKCE 6TH SENSE

Funkce automatických režimů 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků. Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE 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 jsou zobrazeny podle kategorií potravin v nabídce automatických režimů „6th Sense“ (viz příslušné tabulky).

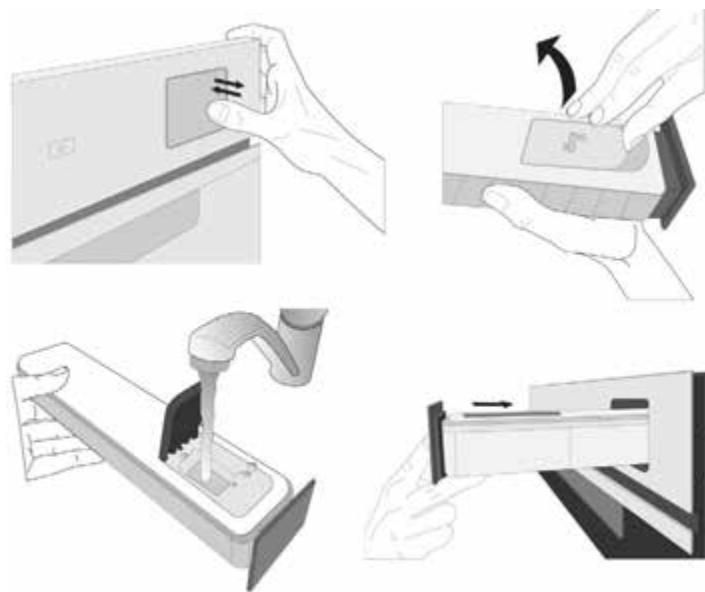
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

. VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem „Pára“ nebo „Horký vzduch + pára“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika speciálních receptů automatických režimů 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 předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena).

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

8. KONEC PEČENÍ

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

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

9. OBLÍBENÉ


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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

PO ULOŽENÍ

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


ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

10. NÁSTROJE

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

AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečeni 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 svého 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.

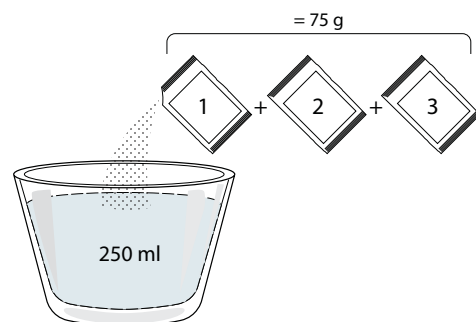
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.


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.


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 <PŘIDEJTE 0,25 L VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte . Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

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

Po skončení postupu 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 „ODVÁPNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápnění opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

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



PREFERENCE

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



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 jídla. 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 zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlepší 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 otevřete opatrně, neboť bude unikat pára.

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

DEZERTY

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

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

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

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






































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

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






KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| KATEGORIE POTRAVIN | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VAŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ | | |
|---|-------------------|------------------------|----------------|-----------------|-------------------------|--|--|--|
| SOUS VIDE  | 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  | |
| | | 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  | |
| | | Celozrnná 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 | Rostbíf | 0,6–2 kg * | STŘEDNÍ | STŘEDNÍ | – | 3  | |
| | | Steak | 2–4 cm | STŘEDNÍ | – | 2/3 | 5 4   | |
| | | Maso – hamburger | 1,5–3 cm | – | – | 3/5 | 5 4   | |
| | Vepřové | Vepřová pečeně | 0,6–2,5 kg * | – | STŘEDNÍ | – | 3  | |
| | | Vepřová žebra | 0,5–2,0 kg | – | – | 2/3 | 5 4   | |
| | | Slanina | 0,5–1,5 cm | – | – | 1/2 | 5 4   | |
| | Kuře | Kuře metodou Air Fry | Pečené kuře | 0,6–3 kg | – | STŘEDNÍ | – | 2  |
| | | | 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  | | |

* Doporučené množství

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

| KATEGORIE POTRAVIN | | | | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VÁŘENÍ | ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ | OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|------------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------|---------------|-----------------|-------------------------|------------------------|
| MASO | Kuře | Kuře metodou Air Fry | Kuřecí nugety [mražené] | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Kuřecí křídélka [mražené] | - | - | - | - | 4 2 |
| | Kachní plátek / Prsa | | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Krůtí plátek / Prsa | | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Pečení masa | Masové špízy | | 0,2-1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Vepřové kotlety | | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Maso – hamburger | | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Párky & wurstel | | 1,5-3,5 cm | - | - | - | 4 2 |
| Obalovaná kotleta | | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 | | |
| RYBY & MOŘSKÉ PLODY | Rybí filety/řízky | Tuňákový steak | | 1-3 cm | STŘEDNÍ | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Lososový steak | | 1-3 cm | STŘEDNÍ | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Steak z mečouna | | 0,5-3 cm | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Filé z tresky | | 0,1-0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Mořský okoun filé | | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Filé pražma | | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jiné filety | | 0,5-3 cm | - | - | - | 3 2 |
| | | Filety [mražené] | | 0,5-3 cm | - | - | - | 3 2 |
| | Filety a řízky v páře | Filé z tresky | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Filety [mražené] | | 0,5-3 cm | - | - | - | 2 1 |
| | | Jiné filety | | 0,5-3 cm | - | - | - | 2 1 |
| | | Lososový steak | | 1-3 cm | STŘEDNÍ | - | - | 2 1 |
| | | Mořský okoun filé | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Filé pražma | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Steak z mečouna | | 0,5-3 cm | - | - | - | 2 1 |
| | | Tuňákový steak | | 1-3 cm | STŘEDNÍ | - | - | 2 1 |
| Grilované mořské plody | Mušle | | jeden plech | - | - | - | 4 | |
| | Slávky | | jeden plech | - | - | - | 4 | |
| | Garnáty | | jeden plech | - | - | - | 4 3 | |
| | Král. krevety | | jeden plech | - | - | - | 4 3 | |

* Doporučené množství




































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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY






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

* Doporučené množství

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

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






* Doporučené množství

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY




















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

* Doporučené množství






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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

| RECEPT | ÚROVEŇ PÁRY* | PŘEDOHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN.) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|--|--------------|-----------|--------------|--------------------|---|
| Jemné pečivo / 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 |  |
| Piškot | NÍZKÝ | ANO | 160–170 | 30–40 |  |
| Focaccia | NÍZKÝ | ANO | 200–220 | 20–40 |  |
| Bochník chleba | NÍZKÝ | ANO | 170–180 | 70–100 |  |
| Malý chléb | NÍZKÝ | ANO | 200–220 | 30–50 |  |
| 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 volby funkce Pára Auto musí být tato korelace vynechána. Trouba automaticky zvolí nejlepší úroveň páry vhodnou pro zvolenou teplotu.



| 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 | 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 | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | | Tvrdé kusy a kmené trávou: Chuck, Flank steak, žebra | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 |
| | | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 |
| VEPŘOVÉ | Loin | 1,5/2 cm | 68 | 30-50 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | | 3/4 cm | | 50-70 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Kotlety nakrájené na kousky | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Žebírka | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| LOSOS A TUŇÁK - PSTRUH | Filé | 1,5 | 62 | 65-75 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | | Steak | 1,5 | 62 | 70-80 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 |
| 3 | 62 | | 85 - 95 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | | |
| ZELENINA A OVOCE | Chřest | - | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Mrkve | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30-50 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Brokolice | - | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Květák | - | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Radicchio | - | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Plátky brambor | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40-60 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Cukety | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Klíčky jablka | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Klíčky hrušek | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |
| | Plátky ananasu | 2,5/3 cm | 85 | 25-35 | 2 1 1 2... 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | |





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 | 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 |   |
| | Cíbulové 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. |  Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici |  Odkapávací plech / Pečící plech / Plech na pečení na roštu |

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

| | | | | | | | | | |
|---------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| FUNKCE |  |  |  |  |  |  |  | ECO |  |
| | Tradiční | Horký vzduch | Tradiční pečení | Grill | Turbo grill | Maxi Cooking | Cook4 | Cyklus Eco | Pizza |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ |  |  | |  | |  | |  | |
| | Rošt | Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici | | Odkapávací plech / pečicí plech / plech pro pečení na roštu | | Odkapávací plech / plech na pečení | | Odkapávací plech s 500 ml vody | |

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDOHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN.) | ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------------------|-----------|----------------------|--------------------|----------------------|
| Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta | | Ano | 190–200 | 20–30 | |
| | | Ano | 180 - 190 | 20–40 | |
| | | Ano | 180 - 190 | 20–40 * | |
| Lasagne / náky / 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 / řízků | | - | 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 pizy | Pizza | Ano | 210 | 40–60 | |
| Kompletní jídlo: Ovočný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1) | | Ano | 190 | 40–120 * | |
| Kompletní jídlo: Ovočný 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 (králíci, kuřecí, jehněčí) | ECO | - | 200 | 50–100 * | |

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

| | | | | | | | | | |
|---------------|----------|--|--|------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------|------------|-------|
| FUNKCE | | | | | | | | ECO | |
| | Tradiční | Horký vzduch | Tradiční pečení | Grill | Turbo grill | MaxiCooking | Cook4 | Cyklus Eco | Pizza |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | | | | | | | | | |
| | Rošt | Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu | Hluboký plech / plech na pečení na roštu | Odkapávací plech / plech na pečení | Odkapávací plech s 500 ml vody | | | | |

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

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

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

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

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z 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 jakéhokoliv 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.

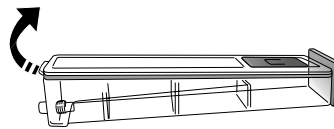
ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

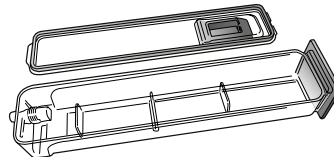
Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvajícím přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

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.

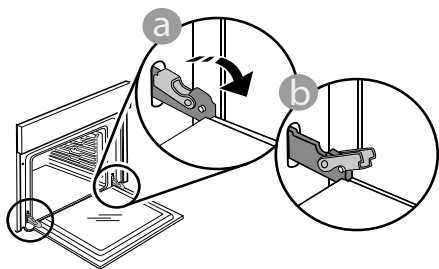
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

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.

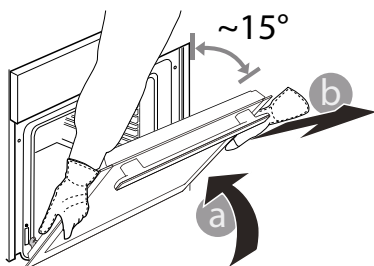
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

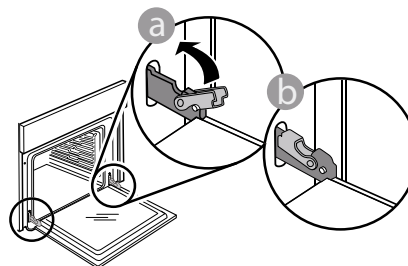
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



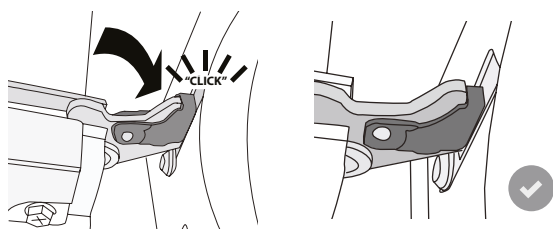
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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 WiFi nepřekračují maximální počet povolený 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, nahleďte 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 Whirlpool, 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?

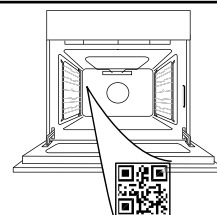
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

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“. |
| Funkce vaření automatických režimů 6th Sense končí bez zobrazení odpočítávání. Vaření skončí před koncem odpočítávání. | Množství jídla se liší od doporučeného rozmezí. Dvířka jsou během vaření otevřená. | Otevřete dvířka a zkontrolujte propečenost potravin. V případě potřeby dokončete vaření výběrem tradiční funkce. |
| Trouba se nezahřívá. | Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“. |
| Světlo se zhasne. | Úsporný režim „ECO“ je „Zap“. | V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“. |
| Dvířka dobře nedovírají. | Bezpečnostní záračky 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 záračky 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,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

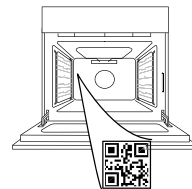


400020002508



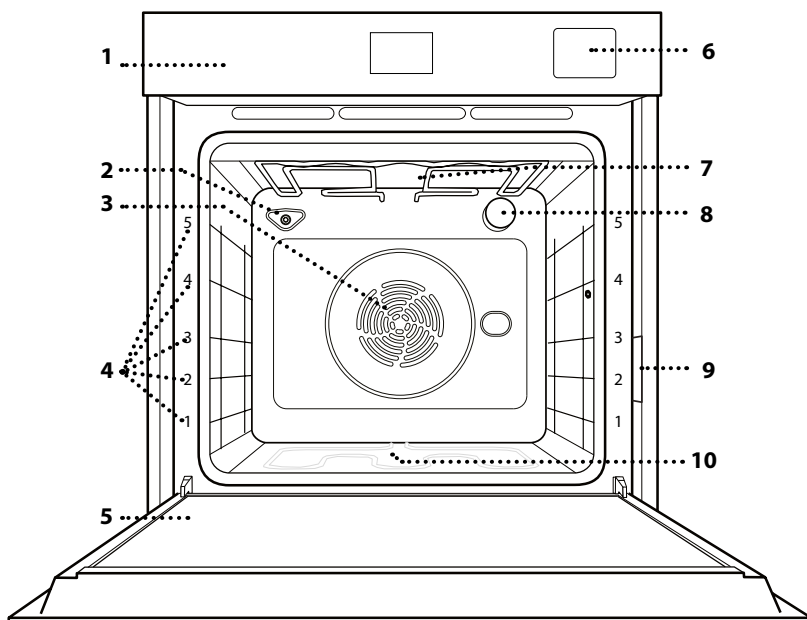
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.whirlpool.eu/register

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



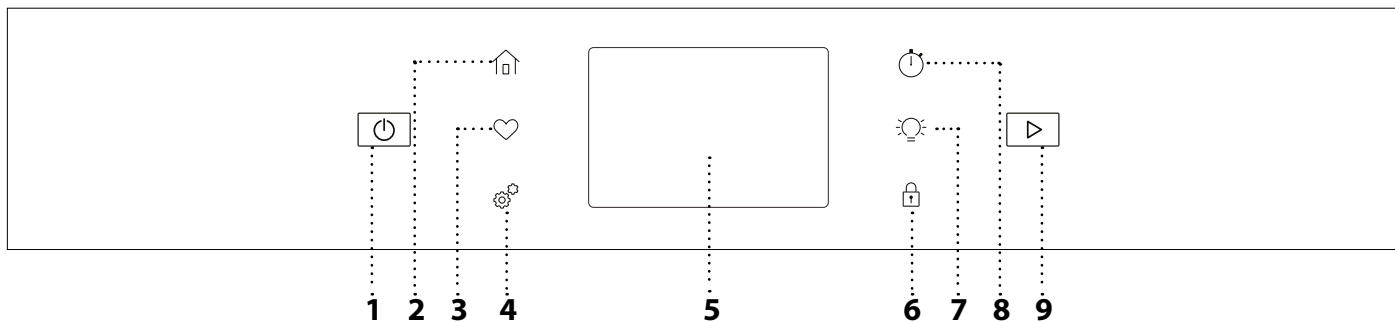
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. 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

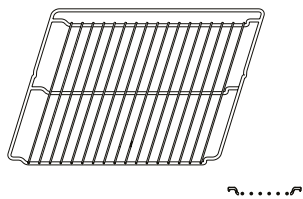
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

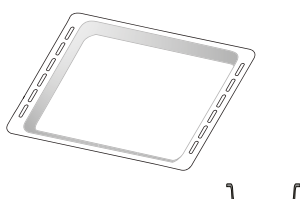
TARVIKUD

TRAASTREST



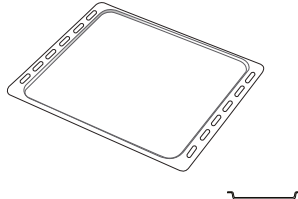
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÖRGUMISPANN



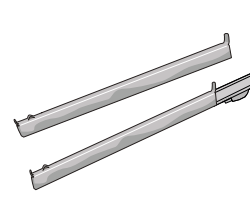
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahla kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



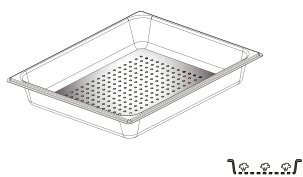
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



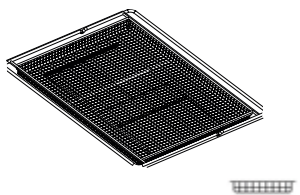
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

AURUPANN



See muudab lihtsamaks auru ringlemise, mis aitab toitu valmistada ühtlaselt. Soovitame paigutada aurupanni tasemele 2, et valmistada toitu parimal viisil. Asetage nõrgumispann tasemele 1 allpool, et koguda toiduvalmistamise mahlasid. **

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

*Saadaval ainult osal mudelitest

** Kasutage ainult funktsioonidega AUR ja SOUS VIDE

RESTI JA MUUDE TARIKUTE PAIGALDAMINE

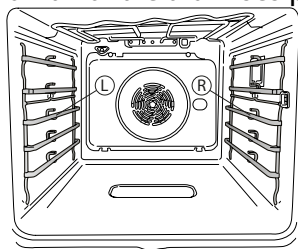
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

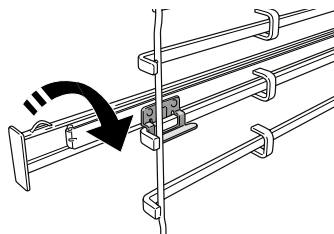
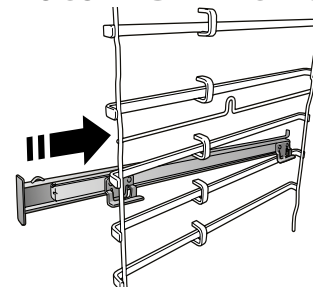
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

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



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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast. Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE**

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

- **SUNDÕHK**

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

- **GRILL**

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

- **TURBOGRILL**

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

- **EELKUUMUTUS**

Ahju kiire eelkuumutamine.

- **COOK 4**

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

- **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 küpsetustsüklite 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 funktsiooni Aur+õhk manuaalsete küpsetustsüklite 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.

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsüklil 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, kookid, 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 tsüklil, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsüklil kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmiseni kinni hoida.

• KÜLMUTATUD TOIT

Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmis- toitudele 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.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:


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

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurierida.

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

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- 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 kodusse 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: nutitelefonit või tahvelarvutit 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 mobiilseadmesse rakendus. Rakendus 6th Sense Live App juhendab teid läbi siin toodud juhtnööride. 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 nutitelefonis.

Kui need on valmis, lisage oma seade mobiilirakenduse abil ja järgige selles kuvatud juhtnööre.

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. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaeg 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 tsükli, 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 manuaalrežiimide ja 6th Sense'i režiimide vahel.

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

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / 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. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

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

Lisaks saab osa 6th Sense'i 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 6th Sense'i automaatrežiimide menüüs kuvatud toidurühmade kaupa (vt asjakohaseid tabeleid).

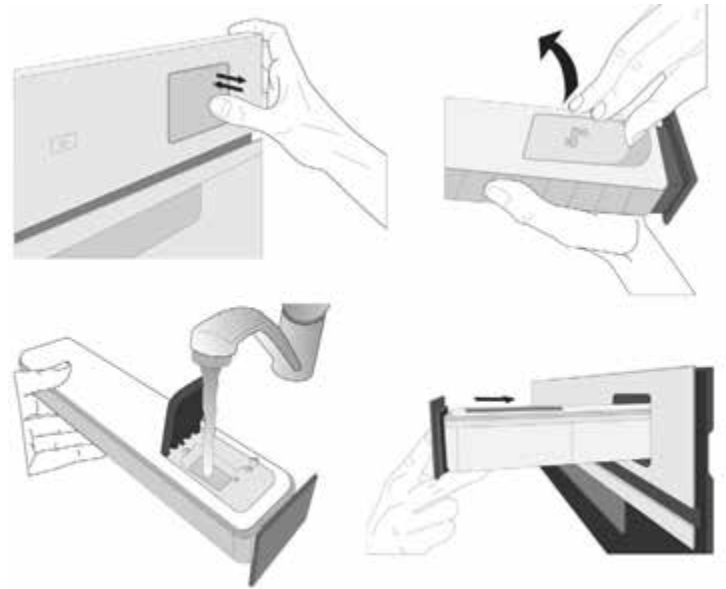
- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. AURUGA KÜPSETAMINE

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

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

Kui ekraanil kuvatakse teade „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 6th Sense'i automatrežiime 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.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

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

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

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

STEAM CLEAN (AURPUHASTUS)

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

FAST DRY (KIIRKUIVATUS)

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

DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

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

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

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

| KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE | TÄHENDUS |
|--|--|
| <KATLAKIVIEEMALD. SOOVITATAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid* | Soovitatakse 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.

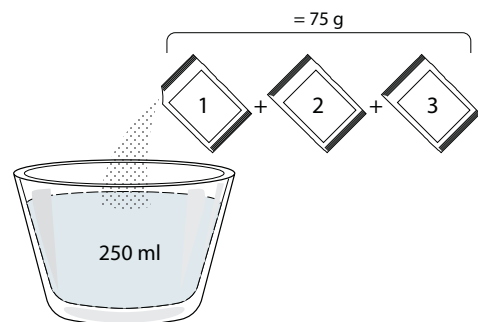
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamist, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.


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> (Lisa 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.


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



Kui olete katlakivieemalduslahuse 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 loputustsükkel. Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L OF WATER> (Lisage 0,25 L vett), täitke paak 0,25 L joogiveega, seejärel vajutage loputuse alustamiseks nuppu . Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on lõpetatud.

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

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

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

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

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



CONTROL LOCK (NUPULUKK)

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



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 lihale 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 magustoitade küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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


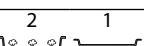
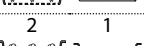
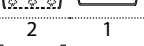
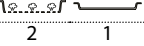
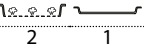
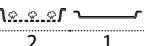
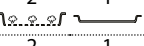
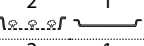



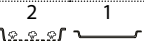
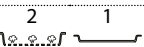

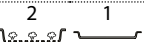
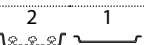
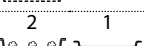
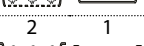

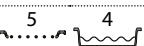
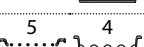

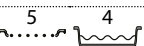
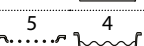

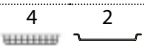
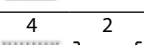
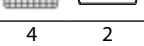
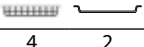
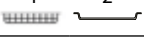

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

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






KERGITAMINE

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

























































6th sense KÜPSETUSTABEL

| TOIDUKATEGORIAID | | KOGUS | VALMIDUSASTE | PRUUNISTAMISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST) | TASE JA TARIKUD | | |
|--|-------------------|------------------|----------------|------------------|---------------------------|---|---|---|
| SOUSVIDE  | 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 | - | - |  | | |
| VOR-MIROOG JA KÜPSETATUD PASTA | Värske | Lasanje | 0,5–3 kg | - | KESKMINE | - |  | |
| | Külmutatud | Lasanje | 0,5–3 kg | - | - | - |  | |
| | | Kanneloonid | 0,5–3 kg | - | - | - |  | |
| 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 | Rostbiif | 0,6–2 kg* | KESKMINE | KESKMINE | - |  |
| Loomaliha | | | 2–4 cm | KESKMINE | - | 2/3 |  | |
| Kotletid | | | 1,5–3 cm | - | - | 3/5 |  | |
| Sealiha | | Seapraad | 0,6–2,5 kg* | - | KESKMINE | - |  | |
| | | Searibid | 0,5–2,0 kg | - | - | 2/3 |  | |
| | | Peekon | 0,5–1,5 cm | - | - | 1/2 |  | |
| Kana | | Õhkfrititud kana | Grillkana | 0,6–3 kg | - | KESKMINE | - |  |
| | | | Terve kana | 0,6–2,5 kg | - | - | - |  |
| | | | Kanarind | 1–4 (cm) | - | - | - |  |
| | | | Linnulihatükid | 0,2–1,5 kg | - | - | - |  |
| | Kanakoivad | | - | - | - | - |  | |
| | Paneeritud kotlet | | 1–4 (cm) | - | - | - |  | |
| | Kanatiivad | | 0,2–1,5 kg | - | - | - |  | |






* Soovituslik kogus

| TARIKUD |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil | Nõrgumispann/küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Aurupann |





















































6th sense KÜPSETUSTABEL

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






* Soovituslik kogus

| TARIKUD |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil | Nõrgumispann/küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Aurupann |

6th sense KÜPSETUSTABEL

| TOIDUKATEGORIAID | | KOGUS | VALMIDUSASTE | PRUUNISTAMISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST) | TASE JA TARIKUD | |
|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------|--|--|
| KALA JA MEREANNID | Aurutatud mereannid | Kammkarbid | 0,5–1 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Karbid | 0,5–3 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Krevetid | 0,1–1 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Kuningkrevetid | 0,5–1,5 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Kalmaar | 0,1–0,5 kg [tk] | - | - | - | 2 1   |
| | | Kaheksajalg | 0,5–2 kg [tk] | - | - | - | 2 1   |
| | Õhkfrititud kala | Paneeritud kala | 1,5–3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Kalafilee | 1,5–3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Terve kala | 0,4–0,8 kg | - | - | - | 4 2   |
| | | Koorikloomad | - | - | - | - | 4 2   |
| AURUTATUD MUNAD | Kana | 50–80 g [tk] | - | - | - | 2 1   | |
| | Vutt | üks alus | - | - | - | 2 1   | |
| KÖÖGIVILI | Röstitud köögiviljad | Kartulid | 0,5–1,5 kg* | - | KESKMINE | - | 3  |
| | | Kartulid [külmutatud] | 0,5–1,5 kg* | - | KESKMINE | - | 4  |
| | | Täidetud aedviljad | 0,1–0,5 kg [tk] | - | - | - | 3  |
| | | Muud köögiviljad | 0,5–1,5 kg | - | KESKMINE | - | 3  |
| | Gratineeritud köögiviljad | Kartuligratäänid | üks alus | - | - | - | 3  |
| | | Tomatigratään | üks alus | - | - | - | 3  |
| | | Paprikagrataän | üks alus | - | - | - | 3  |
| | | 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   |
| | | 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   |

* Soovituslik kogus

| | | | | | |
|---------|---|---|---|---|---|
| TARIKUD |  |  |  |  |  |
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil | Nõrgumispann/küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Aurupann |













6th sense KÜPSETUSTABEL

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






* Soovituslik kogus

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

6th
sense **KÜPSETUSTABEL**

| TOIDUKATEGOORIAD | | KOGUS | VALMIDUSASTE | PRUUNISTAMISASTE | PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST) | TASE JA TARIKUD |
|------------------------------|--|-----------------|--------------|------------------|------------------------------|---|
| MAGUSAD PAGARI- TOOTED | Tort | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Strudel | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Puuviljakook vormis | 0,5–2 kg | - | - | - |  2 |
| | Karamellipuding  | 0,2–1 kg | - | - | - |  2  1 |
| Aurutatud puuviljad | Puuviljatükid  | 0,5–3 kg | - | - | - |  2  1 |
| | Terved puuviljad  | 0,1–0,4 kg [tk] | - | - | - |  2  1 |

* Soovituslik kogus

| TARIKUD |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsa- lus traatrestil | Nõrgumispann/küpse- tusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | Aurupann |



KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

| RETSEPT | AURUTASE* | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | RIIUL JA TARVIKUD |
|--|-----------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Küpsised | MADAL | JAH | 140 – 150 | 35 – 55 | 3 |
| Väike kook / muffin | MADAL | JAH | 160 – 170 | 30 – 40 | 3 |
| Pärmitainast koogid | MADAL | JAH | 170 – 180 | 40 – 60 | 2 |
| Biskviitkook | MADAL | JAH | 160 – 170 | 30 – 40 | 2 |
| Focaccia | MADAL | JAH | 200 – 220 | 20 – 40 | 3 |
| Leiva- või saiapäts | MADAL | JAH | 170 – 180 | 70 – 100 | 3 |
| Väike leib | MADAL | JAH | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Bagett | MADAL | JAH | 200 – 220 | 30 – 50 | 3 |
| Praekartulid | MID | JAH | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg | MID | JAH | 180 – 200 | 60 – 100 | 3 |
| Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid) | MID | JAH | 160 – 180 | 60 – 80 | 3 |
| Rostbiif, pooltoores 1 kg | MID | JAH | 200 – 220 | 40 – 50 | 3 |
| Rostbiif, pooltoores 2 kg | MID | JAH | 200 | 55 – 65 | 3 |
| Lambajalg | MID | JAH | 180 – 200 | 65 – 75 | 3 |
| Hautatud seakoot | MID | JAH | 160 – 180 | 85 – 100 | 3 |
| Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg | MID | JAH | 200 – 220 | 50 – 70 | 3 |
| Kana / pärlkana / part (tükid) | MID | JAH | 200 – 220 | 55 – 65 | 3 |
| Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid) | MID | JAH | 180 – 200 | 25 – 40 | 3 |
| Kalafilee | KÕRGE | JAH | 180 – 200 | 15 – 30 | 3 |

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

| TARVIKUD | | | | | |
|----------|-----------|--|----------------------------|---------------------------|------------------|
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus 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 1 |
| | Munad | 100 | 10 - 30 | 2 1 |
| KALA | Terve kala | 90 | 40 – 50 | 2 1 |
| | Kalafileed | 90 | 20 – 30 | 2 1 |
| KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD | Värsked köögiviljad (terved) | 100 | 30 - 80 | 2 1 |
| | Värsked köögiviljad (tükid) | 100 | 15 - 40 | 2 1 |
| | Sügavkülmutatud köögivili | 100 | 20 – 40 | 2 1 |
| | Puuvili (terve) | 100 | 15 - 45 | 2 1 |
| | Puuvili (tükid) | 100 | 10 - 30 | 2 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 | | 1 |
| | Nõrgumispann/küpsetusplaat | Aurupann |


































KÜPSETUSTABEL SOUS VIDE

| RETSEPT | FUNKTSIOON | SOOVITUSLIK KOGUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | TASE JA TARVIKUD | |
|----------------------------------|----------------------|--|------------------|--------------|------------------|---------------|
| VEISE- JA VASIKALIHA - LAMBALIHA | Veiseliha Sous Vide | Õrnad tükid: sisefilee, praeloik, karbonaad | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1x...x1x |
| | | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1x...x1x |
| | | Vintsked tükid ja rohumaaloom: abatükk, küljetükk, ribid | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1x...x1x |
| | | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1x...x1x |
| SEALIHA | Sealiha Sous Vide | Puusatükk | 1,5/2 cm | 68 | 30 – 50 | 2 1x...x1x |
| | | | 3/4 cm | | 50 – 70 | 2 1x...x1x |
| | | Karbonaaditükid | - | 68 | 120 - 140 | 2 1x...x1x |
| | | Ribid | - | 68 | 120 - 140 | 2 1x...x1x |
| LÕHE JA TUUNIKALA - FORELL | Kala Sous Vide | Filee | 1,5 | 62 | 65 – 75 | 2 1x...x1x |
| | | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1x...x1x |
| | | Loomaliha | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1x...x1x |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1x...x1x |
| KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD | Köögivilja Sous Vide | Spargel | - | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Porgandid | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30 – 50 | 2 1x...x1x |
| | | Brokoli | - | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Lillkapsas | - | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Punasigur | - | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Kartuliviilud | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40 – 60 | 2 1x...x1x |
| | | Suvikõrvits | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Õunasektorid | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Pirnisektorid | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1x...x1x |
| | | Ananassiviilud | 2,5/3 cm | 85 | 25 - 35 | 2 1x...x1x |





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 |  | 1x...x1x |
| | Nõrgumispann/küpsetusplaat | Aurupann |

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

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

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

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| FUNKTSIOONID |  Õhkfrüüer | | |
| TARVIKUD |  Kuumaõhufritüür alus |  Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil |  Nõrgumispänn / küpsetusplaat / 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 | Konvektsoonküpsetus | Grill | Turbogrill | MaxiCooking | Cook4 | Eco sükkel | Pitsa |
| TARVIKUD | | | | | | | | | |
| | Traatrest | Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil | | Nõrgumispann/küpsetusplaat/ ahjuplaat traatrestil | | Nõrgumispann/küpsetusplaat | | Nõrgumispann 500 ml veega | |

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

| | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|--|-----|--|
| FUNKTSIOONID | | | | | | | | ECO | |
| 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 pürekstlaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüüri (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

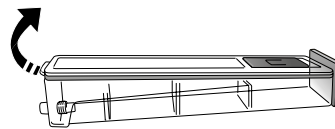
VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

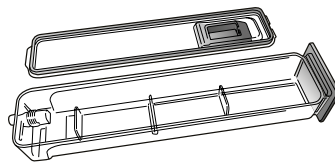
Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse.

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.

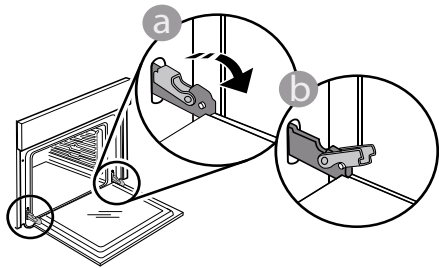
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

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

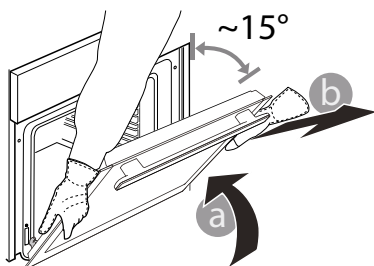
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



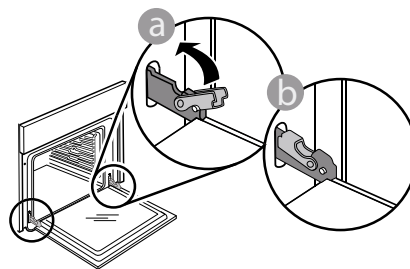
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

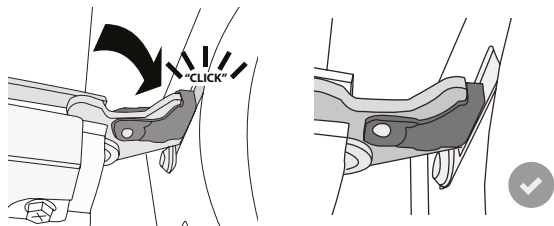


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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 numbrite 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-korjajad, 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 seadmest olla 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 muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

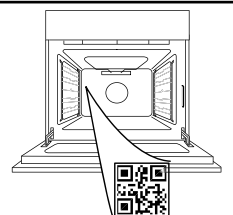
Võite kas seaded samaks jätta (võrgu nimi ja parool) või kustutada varasemad seaded seadmest ja need uuesti konfigureerida.

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“. |
| 6th Sense'i automaatrežiimi küpsetusfunktsioon lõpeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõpeb enne ajaloenduse lõppu. | Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud. | Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni. |
| Ahi ei lähe soojaks. | Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO. | Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja. |
| Tuli lülitub välja. | Režiim ÖKO on sisse lülitatud. | Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja. |
| Uks ei sulgu korralikult. | Fiksaatorid on vales asendis. | Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“. |
| Kodus läheb elekter ära. | Vale võimsusseade. | Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal. |
| Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3. | Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud. | Kontrollige toidutermomeetri ühendust. |

Poliiticate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool

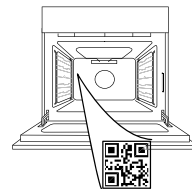


400020002508

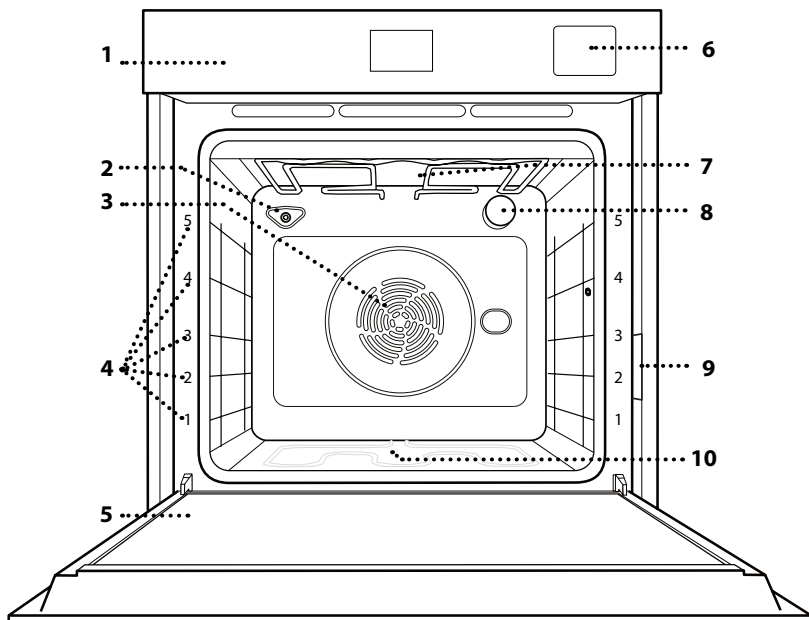
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

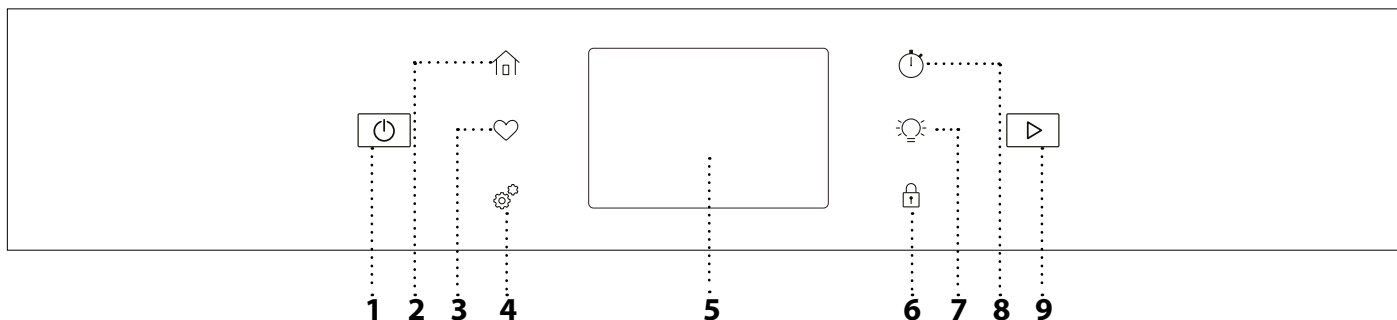
ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



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. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ**

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

3. 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

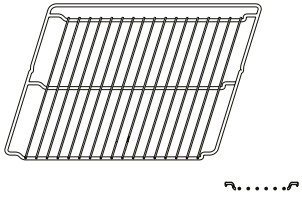
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

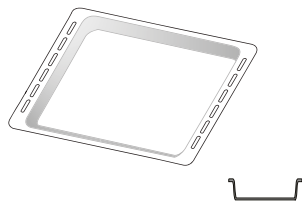
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



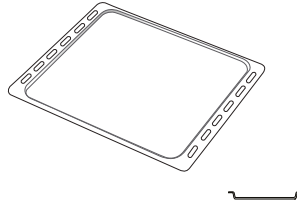
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



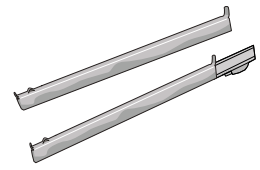
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



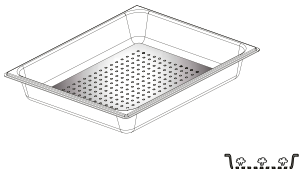
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



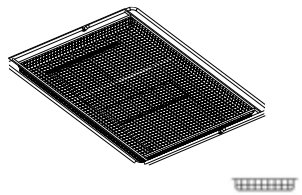
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



Αυτό διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, ο οποίος βοηθάει στο μαγείρεμα του φαγητού ομοιόμορφα. Συνιστούμε να τοποθετήσετε τον δίσκο ατμού στο επίπεδο 2 για βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος. Τοποθετήστε τον λιποσυλλέκτη στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος. **

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. Αλλά 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

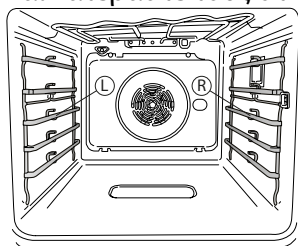
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

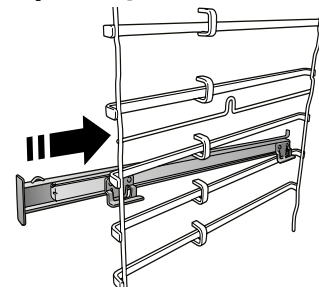
• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, αφαιρέστε τις βίδες στερέωσης (αν υπάρχουν) και από τις δύο πλευρές με ένα νόμισμα. Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

• 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.



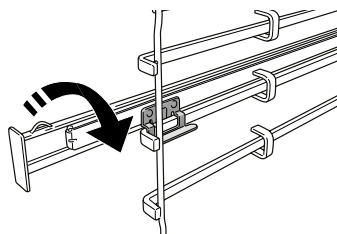
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

• ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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

• GRILL

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

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ

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 ατμό + αέρα μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Ατμός + Αέρας".

• SOUS VIDE

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

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

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

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

» **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**

Αυτή η λειτουργία σάς 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 MAXI**

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

» **ΚΥΚΛΟΣ ECO**

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

• **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

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

6th
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:

| 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 εκκλεί οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / 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. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6TH SENSE

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

Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις λειτουργίες 6TH SENSE 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 στις "Αυτόματες λειτουργίες 6th Sense" (βλ. σχετικούς πίνακες).

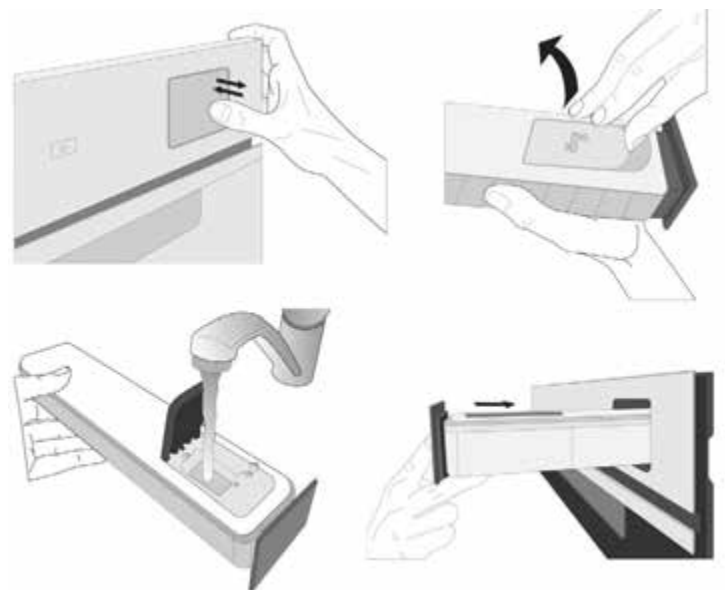
- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις Μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές της αυτόματης λειτουργίας 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 ψήσιματος, 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 συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

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

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

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

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

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ


Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύσει 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.

ΜΑΚΡΙΝΟΣ

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 χρονόμετρο της κουζίνας:

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

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

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

ΓΡΗΓ. ΣΤΕΓΝΩΜΑ

Μετά από έναν κύκλο καθαρού ατμού, ο φούρνος θα προτείνει αυτόματα την έναρξη του κύκλου γρήγορου στεγνώματος για να βοηθήσει στην απομάκρυνση της υγρασίας από 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.

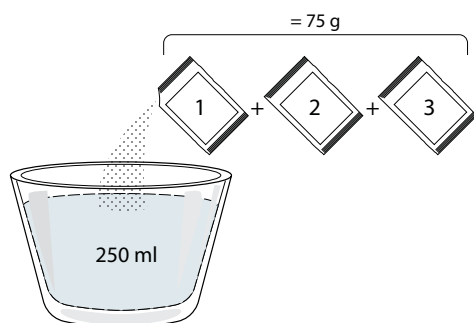
Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη 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.


Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η 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 οποιασδήποτε λειτουργία ατμού.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

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



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

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



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 επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερη ψύξη.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

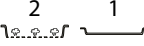
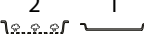
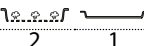


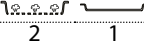
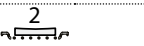
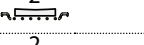
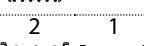
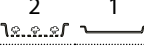
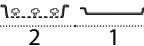

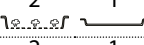
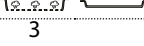
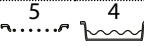
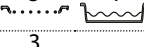
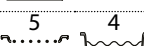
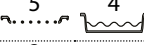
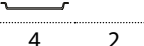
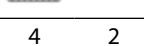

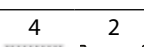
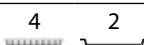



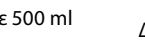



Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

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






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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

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

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | | | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ | ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ | |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|---------|
| ΚΡΕΑΣ | Κοτόπουλο | Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα | Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες] | - | - | - | 4 2 | |
| | | Φτερά κοτόπουλο [κατεψυγμένα] | - | - | - | 4 2 | | |
| | Φιλέτο / στήθος πάπιας | | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | Φιλέτο γαλοπούλας / Στήθος | | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | 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 |
| | | 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 | |

* Προτεινόμενη ποσότητα



















































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

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ






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













* Προτεινόμενη ποσότητα

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






| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ | ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ | |
|--|------------------------|--|-------------------------|----------------------------|----------------------------|---|---|
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ  | Λαχανικά στον ατμό | 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 |
| | | Κουνουπίδια | 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 ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | Αλμυρό κέικ | 0,8 - 1,2 kg | - | MED | - |  2 | |
| | Στρούντελ λαχανικών | 0,5 - 1,5 kg | - | MED | - |  2 | |
| | Ψωμί | Ψωμάκια  | 60 - 150 γρ. [καθένα] | - | - | - |  3 |
| | | Ψωμί μεσαίου μεγέθους | 200 - 500 γρ. [καθένα]* | - | - | - |  2 |
| | | 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 pizza | ένας δίσκος * | - | - | - |  2 |
| | | Παχιά pizza | ένας δίσκος * | - | - | - |  2 |
| | | Pizza [κατεψυγμένη] | 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 | Παντεσπάνι σε φόρμα | 0,5 - 1,2 kg | - | - | - |  2 | |
| | Μπισκότα | 0,2 - 0,6 kg * | - | - | - |  3 | |
| | Muffin 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 | |

* Προτεινόμενη ποσότητα




















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

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ | ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|---------------------|---|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------|---|
| ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | Τάρτα | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  |
| | Στρούντελ | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - | 3  |
| | Πίτα με φρούτα | 0,5 - 2 kg | - | - | - | 2  |
| | Φλαν καραμέλα  | 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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM + ΑΕΡΑΣ

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

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

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΟΥ ΑΤΜΟΥ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ | |
|---------------------|----------------------------|------------------|------------------|------------------------|-------|
| | 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 | Μοσχαρίσιο Sous Vide | 1,5/2 cm | 62 | 50 - 70 | 2 1 1x...x...x |
| | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1 1x...x...x |
| | | 1,5/2 cm | 62 | 50 - 70 | 2 1 1x...x...x |
| | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1x...x...x |
| ΧΟΙΡΙΝΟ | Χοιρινό Sous Vide | 1,5/2 cm | 68 | 30 - 50 | 2 1 1x...x...x |
| | | 3/4 cm | | 50 - 70 | 2 1 1x...x...x |
| | | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1x...x...x |
| ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΙ ΤΟΝΟΣ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ | Ψάρι Sous Vide | 1,5 | 62 | 65 - 75 | 2 1 1x...x...x |
| | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1 1x...x...x |
| | | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1 1x...x...x |
| | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 1x...x...x |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ | Λαχανικά Sous Vide | - | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30 - 50 | 2 1 1x...x...x |
| | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | - | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40 - 60 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2 1 1x...x...x |
| | | 2,5/3 cm | 85 | 25 - 35 | 2 1 1x...x...x |

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.

| | | |
|-----------|---|--------------|
| ΑΞΕΣΟΥΡΑΡ |  | 1x...x...x |
| | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος | Δίσκος ατμού |



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 | Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα | Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος/ 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 (τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα) | | Ναι | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Ναι | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Μπισκότα | | Ναι | 150 | 20 - 40 | |
| | | Ναι | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ναι | 140 | 30 - 50 | |
| | | Ναι | 135 | 40 - 60 | |
| Μικρά κέικ / Μάφιν | | Ναι | 170 | 20 - 40 | |
| | | Ναι | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ναι | 150 | 30 - 50 | |
| | | Ναι | 150 | 40 - 60 | |
| Σουδάκια | | Ναι | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Ναι | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Ναι | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Μαρέγκα | | Ναι | 90 | 110 - 150 | |
| | | Ναι | 90 | 130 - 150 | |
| | | Ναι | 90 | 140 - 160 * | |
| Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια | | Ναι | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Ναι | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια) | | Ναι | 310 | 7 - 12 | |
| | | Ναι | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Κατεψυγμένη πίτσα | | Ναι | 250 | 10 - 15 | |
| | | Ναι | 250 | 10 - 20 | |
| | | Ναι | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ) | | Ναι | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Ναι | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Ναι | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

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

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

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

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

| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | | | | | | | | ECO | |
|-------------|-----------|---|---|--------------------------------|------------------------------|-------------|-------|-----------|-------|
| | Συμβατικό | Εξαναγκ.αέρας | Ψήσιμο μεαέρα | Γκριλ | Γκριλ τούρμπο | MaxiCooking | Cook4 | ΚύκλοςEco | Πίτσα |
| ΑΞΕΣΟΥΡΑ | | | | | | | | | |
| | Σχάρα | Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα | Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματινή 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 μικροϊνες. 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 μικροϊνες.

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 σφουγγάρι.

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.

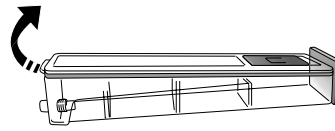
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς!

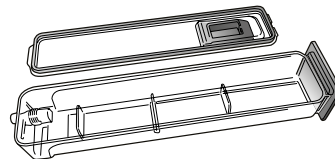
Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι.

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.

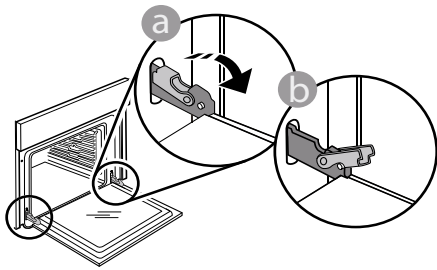
Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

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.

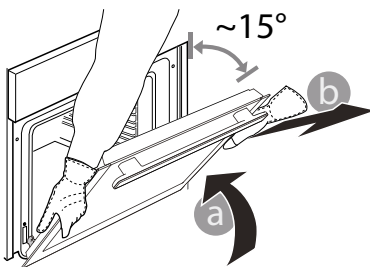
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

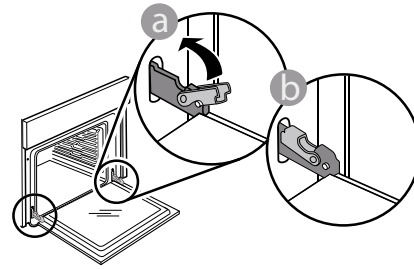
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



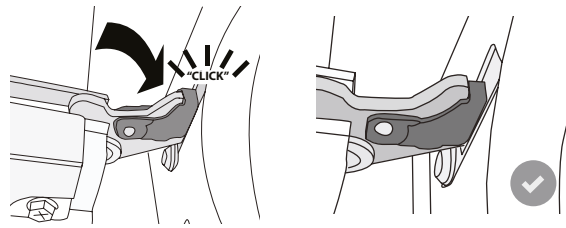
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

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 το λογαριασμό Whirlpool 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;

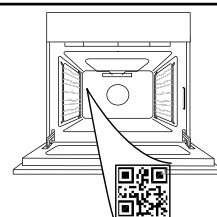
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

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

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

- Χρήση του QR στο προϊόν σας
- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- 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

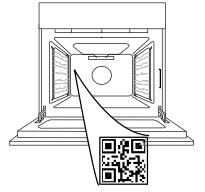


400020002508


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTotta**

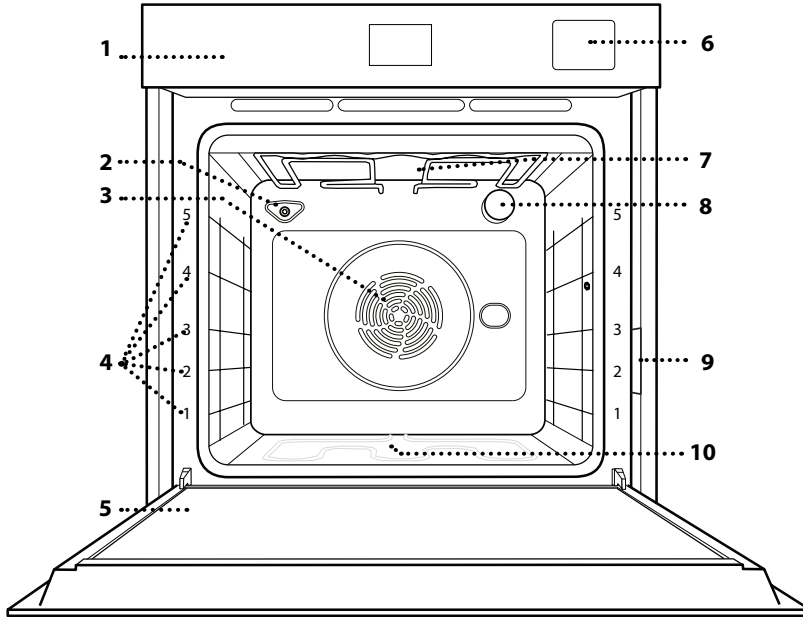
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük,
regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register.

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



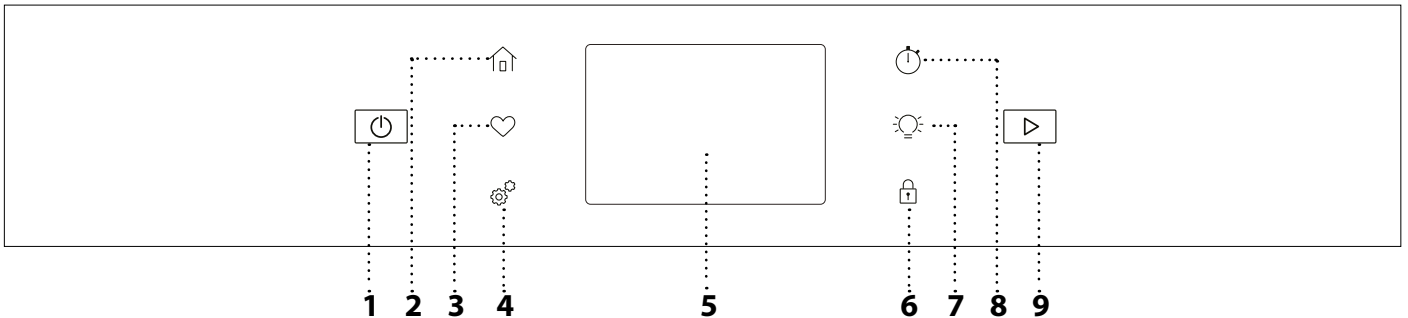
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Páratartalom-érzékelő
3. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek (a szintek a sütő
elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a
főmenühöz.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban hasz-
nált funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választ-
hat, és módosíthatja a sütő beállítá-
sait.

5. KIJELEZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

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

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy
kikapcsolása.

8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

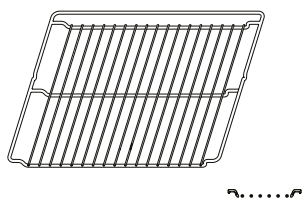
Ez a funkció egy sütési funkció
közben vagy önállóan, időmérésre
is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

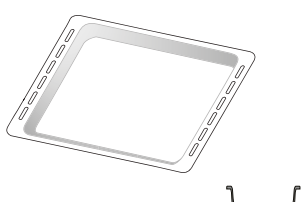
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



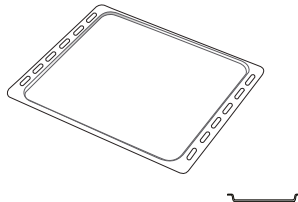
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



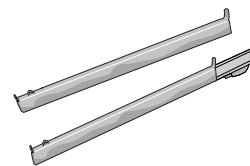
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



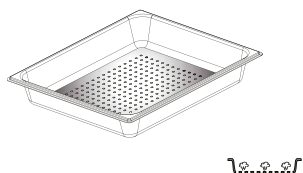
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



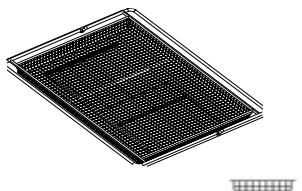
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését tehát az étel egyenletesebben sül meg. Az optimális sütési teljesítmény érdekében javasoljuk, hogy a gőzölőtálcát a 2. szintre helyezze. Helyezze a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, így a szaft abba csöpöghet. **

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

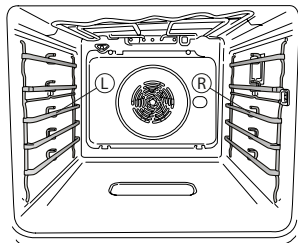
Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

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

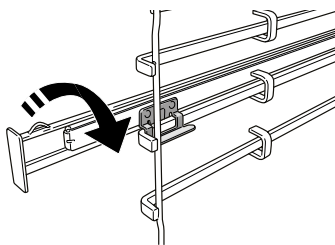
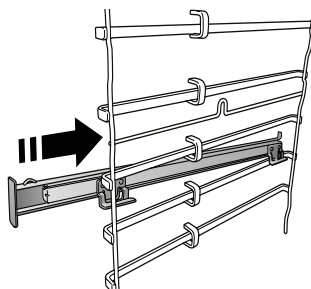
• A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével. Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

• 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. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**
Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.
- **GRILL**
Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. 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 hússok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése.
- **COOK4**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

• 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 információért 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 információért a Gőz + levegő manuális sütési programról lásd a „Gőz + 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 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 beki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálcá használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenetlen sütés elkerülése érdekében.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KELESZTÉS

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

» KÉNYELEM

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

» MAXI SÜTÉS

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

» ECO CIKLUS

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

• FAGYASZTOTT ÉTEL

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



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

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

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 kijelzõn 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 kijelzõn, 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 sütõt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészülekrõl. A sütõ távvezérléséhez elõször 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 ellenõrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerõsége kellõen erõs-e a sütõ 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 képernyõvel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenõrizheti, 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 elsõ lépés a sütõ 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 sütõ 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 vízkömentesítési ciklus elvégzésére, fontos a megfelelő vízkeménységi osztály beállítása. A beállításhoz kapcsolja be a sütőt a  gomb megnyomásával, majd nyomja meg a  gombot. Nyissa meg a Preferenciák menüt és válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

| Szint | | °dH Német rendszer | °fH Francia rendszer | °Clark Angol rendszer |
|-------|------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1 | Nagyon lágy | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Lágy | 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 a 6th Sense üzemmódok közül.

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

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / 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 sütemési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütemési idő végén a sütés automatikusan leáll.

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

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

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

3. 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

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

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, a 6th Sense automatikus üzemmódok egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütemését beállítás nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütemést. Csak a sütemés utolsó néhány percében

jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámláló, amely a hátralévő sütemési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

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

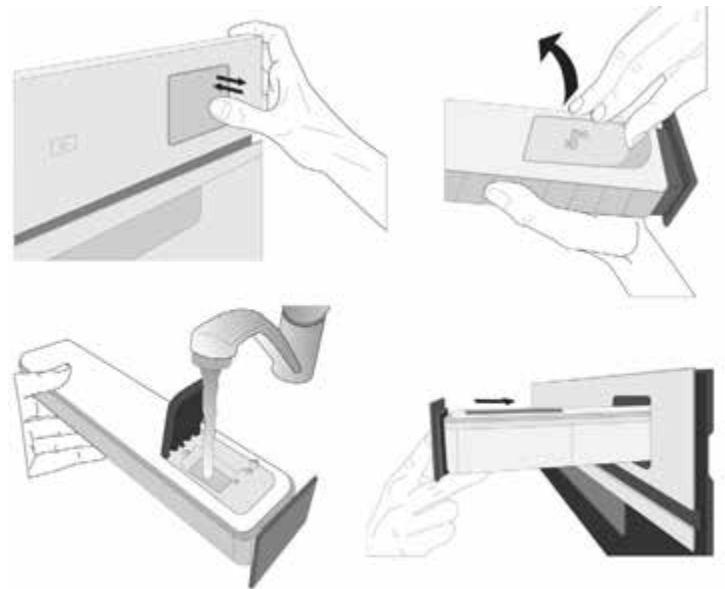
- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

. SÜTÉS GŐZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Gőz” vagy „Hőlégbefúvás + Gőz” funkció, illetve a számos speciális 6th Sense automatikus üzemmódok 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 sütemési 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 sütemést, 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 sütemési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütemési 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 6th Sense automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

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

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

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

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

8. A SÜTÉS VÉGE

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

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

9. KEDVENCEK


A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

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

FUNKCIÓ MENTÉSE

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

MENTÉS UTÁN

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


BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

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

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

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

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközők” 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 GÖZZEL

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.

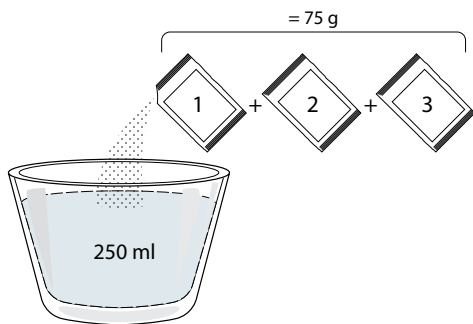
A vízkömentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell ürítenie a fiókot, mielőtt folytatná a vízkömentesítési fázissal.


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** webhelyen keresztül lehetséges.


A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószer által okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a  gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

Ha befejeződött a vízkömentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkömentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik.

» 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 kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció.

Ne feledje: a vízkömentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkömentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkömentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKÖMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.



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 zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálatokat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

































Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vazzza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.






A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.























































KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.






| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | | |
|---|----------------------|--------------------------|----------------|------------------|---|---|---|---|
| SOUS VIDE  | Sous vide | Marha vesepecsenye | 2-4 cm | - | - |  2 1 | | |
| | | Marhalapocka szelet | 2-4 cm | - | - |  2 1 | | |
| | | Sertés szűzpecsenye | 2-4 cm | - | - |  2 1 | | |
| | | Lazacfilé | 1,5-3 cm | - | - |  2 1 | | |
| | | Sárgarépa | 0,2-0,4 kg | - | - |  2 1 | | |
| | | Spárga | 0,2-0,4 kg | - | - |  2 1 | | |
| | | Ananász | 0,2-0,5 kg | - | - |  2 1 | | |
| | | Alma | 0,2-0,5 kg | - | - |  2 1 | | |
| SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA | Friss | Lasagna | 0,5-3 kg | - | KÖZEPES | - |  2 | |
| | Fagyasztott | Lasagna | 0,5-3 kg | - | - | - |  2 | |
| | | Cannelloni | 0,5-3 kg | - | - | - |  2 | |
| RIZS ÉS GABONAFÉLÉK | Rizs | Fehér rizs | 0,1-0,5 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | | Barna rizs | 0,1-0,5 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | | Teljes kiőrlésű rizs | 0,1-0,5 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | Magok és gabonafélék | Quinoa | 0,1-0,3 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | | Köles | 0,1-0,3 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | | Tönkoly | 0,1-0,5 kg | - | - | - |  2 1 | |
| | | Árpa | 0,1-0,5 kg | - | - | - |  2 1 | |
| HÚS | Marha | Marhasült | 0,6-2 kg* | KÖZEPES | KÖZEPES | - |  3 | |
| | | Steak | 2-4 cm | KÖZEPES | - | 2/3 |  5 4 | |
| | | Burger húspogácsa | 1,5-3 cm | - | - | 3/5 |  5 4 | |
| | Sertés | Sertéssült | 0,6-2,5 kg* | - | KÖZEPES | - |  3 | |
| | | Sertésoldalas | 0,5-2,0 kg | - | - | 2/3 |  5 4 | |
| | | Szalonna | 0,5-1,5 cm | - | - | 1/2 |  5 4 | |
| | Csirke | Forrólevegős sült csirke | Sült csirke | 0,6-3 kg | - | KÖZEPES | - |  2 |
| | | | Egész csirke | 0,6-2,5 kg | - | - | - |  4 2 |
| | | | Csirkemell | 1-4 (cm) | - | - | - |  4 2 |
| | | | Csirkedarabok | 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 | | | |

* ajánlott mennyiség























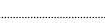



| TARTOZÉKOK |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson | Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzlőtálca |

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELETKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------|----------------|------------------|--|--|
| HÚS | Csirke | Forrólevegős sült csirke | - | - | - | - | 4 2   |
| | | Csirkeszárnny [fagyasztott] | - | - | - | - | 4 2   |
| | Kacsafilé / mell | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4   |
| | Pulykafilé / mell | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4   |
| | Forrólevegős sült hús | Húsnyaársak | 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   |
| | | 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   | |
| Grillezett tengeri élelmiszerek | Fésűkagyló | egy tálca | - | - | - | 4  | |
| | Kagylók | egy tálca | - | - | - | 4  | |
| | Garnélák | egy tálca | - | - | - | 4 3   | |
| | Királygarnéla | egy tálca | - | - | - | 4 3   | |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|
| Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzlőtálca | |

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|---|----------------|---------------|----------------|------------------|--|--|
| HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK | Párolt tengeri ételek  | Fésűkagyló | 0,5-1 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Kagylók | 0,5-3 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Garnélák | 0,1-1 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Királygarnéla | 0,5-1,5 kg | - | - | - | 2 1   |
| | | Tintahal | 0,1-0,5 kg/db | - | - | - | 2 1   |
| | | Polip | 0,5-2 kg/db | - | - | - | 2 1   |
| | Forrólevegős sült hal | Panírozott hal | 1,5-3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Halfilé | 1,5-3,5 (cm) | - | - | - | 4 2   |
| | | Egész hal | 0,4-0,8 kg | - | - | - | 4 2   |
| | | Rákfélék | - | - | - | - | 4 2   |
| GŐZÖLT TOJÁS  | Csirke | 50-80 g/db | - | - | - | 2 1   | |
| | Fürj | egy tálca | - | - | - | 2 1   | |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzlőtálca |

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------|------------------|---|---------------------|------|
| ZÖLDSÉGEK | 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 |
| | | 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 |
| | ZÖLDSÉGEK | Gőzölt zöldségek | Zöldborsó | 0,2-2,5 kg | - | - | - |
| 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 |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK | | | | | |
|------------|----------|--|---------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzölőtálca |

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | KÉSZÜLTSG FOKA | PIRÍTÁSI FOKOZAT | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | | |
|-----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------|------------------|---|---------------------|---|------------|
| SÓS SÜTEMÉNY | Sós sütemény | 0,8-1,2 kg | - | KÖZEPES | - | 2 | | |
| | Zöldséges rétes | 0,5-1,5 kg | - | KÖZEPES | - | 2 | | |
| | Kenyér | Zsömlé | 60-150 g/db | - | - | - | 3 | |
| | | Közepes méretű kenyér | 200-500 g/db* | - | - | - | 2 | |
| | | Szendvicsskenyér | 400-600 g/db | - | - | - | 2 | |
| | | Nagy kenyér | 0,7-2,0 kg | - | - | - | 2 | |
| | | Bagett | 200-300 g/db | - | - | - | 3 | |
| | | Speciális kenyér | egy tálca * | - | - | - | 2 | |
| | Pizza és focaccia | Kerek pizza | egy tálca * | - | - | - | 2 | |
| | | Vastag pizza | egy tálca * | - | - | - | 2 | |
| | | Pizza [fagyasztott] | 1 réteg* | - | - | - | - | 2 |
| | | | 2 réteg* | - | - | - | - | 4 1 |
| | | | 3 réteg* | - | - | - | - | 5 3 1 |
| | | | 4 réteg* | - | - | - | - | 5 4 2 1 |
| | | Focaccia, vékony | egy tálca * | - | - | - | 2 | |
| Focaccia, vastag | egy tálca * | - | - | - | 2 | | | |
| ÉDES SÜTEMÉNY | Piskóta formában | 0,5-1,2 kg | - | - | - | 2 | | |
| | Aprósütemények | 0,2-0,6 kg * | - | - | - | 3 | | |
| | Muffinok és minitorták | 40-80 g/db* | - | - | - | 3 | | |
| | Croissant-ok | egy tálca * | - | - | - | 3 | | |
| | Croissant [fagyasztott] | egy tálca * | - | - | - | 3 | | |
| | Fánk | egy tálca * | - | - | - | 3 | | |
| | Habcsók | 10-30 g/db | - | - | - | 3 | | |
| ÉDES SÜTEMÉNY | Torta | 0,4-1,6 kg | - | - | - | 3 | | |
| | Rétes | 0,4-1,6 kg | - | - | - | 3 | | |
| | Gyümölcsös pite | 0,5-2 kg | - | - | - | 2 | | |
| | Karamellás kosárka | 0,2-1 kg | - | - | - | 2 1 | | |
| GŐZÖLT GYÜMÖLCSÖK | Gyümölcsdarabok | 0,5-3 kg | - | - | - | 2 1 | | |
| | Egész gyümölcsök | 0,1-0,4 kg/db | - | - | - | 2 1 | | |

* ajánlott mennyiség

| TARTOZÉKOK | | | | | |
|------------|----------|--|--------------------------------------|---------------------------------|------------|
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácson | Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzlőtálca |



GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | GŐZSZINT* | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--|-----------|--------------|------------------|------------------|--------------------|
| Keksz / Aprósütemények | ALACSONY | IGEN | 140-150 | 35-55 | |
| Kis méretű torta / Muffin | ALACSONY | IGEN | 160-170 | 30-40 | |
| Kelt tészták | ALACSONY | IGEN | 170-180 | 40-60 | |
| Piskóta | ALACSONY | IGEN | 160-170 | 30-40 | |
| Focaccia | ALACSONY | IGEN | 200 - 220 | 20-40 | |
| Kenyér, vekni | ALACSONY | IGEN | 170 -180 | 70-100 | |
| Zsemle | ALACSONY | IGEN | 200 - 220 | 30-50 | |
| Bagett | ALACSONY | IGEN | 200 - 220 | 30-50 | |
| Sült burgonya | KÖZEPES | IGEN | 200 - 220 | 50-70 | |
| Borjú / Marha / Sertés 1 kg | KÖZEPES | IGEN | 180-200 | 60-100 | |
| Borjú / Marha / Sertés (darabok) | KÖZEPES | IGEN | 160 - 180 | 60-80 | |
| Marhasült angolosan 1 kg | KÖZEPES | IGEN | 200 - 220 | 40-50 | |
| Marhasült angolosan 2 kg | KÖZEPES | IGEN | 200 | 55-65 | |
| Báránycomb | KÖZEPES | IGEN | 180-200 | 65-75 | |
| Pörkölt sertécsülök | KÖZEPES | IGEN | 160 - 180 | 85-100 | |
| Csirke / gyöngytyúk / kacs 1-1,5 kg | KÖZEPES | IGEN | 200 - 220 | 50-70 | |
| Csirke / gyöngytyúk / kacs (darabok) | KÖZEPES | IGEN | 200 - 220 | 55-65 | |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | KÖZEPES | IGEN | 180-200 | 25-40 | |
| Halfilé | MAGAS | IGEN | 180-200 | 15-30 | |

*Kérjük, vegye figyelembe, hogy a Légkeverés gőz auto funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.



| TARTOZÉKOK | | | | | |
|------------|----------|--|---------------------------------------|----------------------------------|------------|
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra | 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 1 |
| | Tojás | 100 | 10-30 | 2 1 | 1 1 |
| HAL | Egész hal | 90 | 40-50 | 2 1 | 1 1 |
| | Halfilék | 90 | 20-30 | 2 1 | 1 1 |
| ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK | Friss zöldség (egész) | 100 | 30-80 | 2 1 | 1 1 |
| | Friss zöldség (darabok) | 100 | 15-40 | 2 1 | 1 1 |
| | Fagyasztott zöldségek | 100 | 20-40 | 2 1 | 1 1 |
| | Gyümölcs (egész) | 100 | 15-45 | 2 1 | 1 1 |
| | Gyümölcs (darabok) | 100 | 10-30 | 2 1 | 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 gőzlőtálcán a 2. szintre, az 1. szintre pedig egy cseppfelfogó tálcát, hogy megakadályozza az ételek lecsöpögését.

| | | |
|------------|---|---|
| TARTOZÉKOK |  |  |
| | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Gőzlőtálca |



SOUS VIDE SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | AJÁNLOTT MENNYISÉG | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | |
|-----------------------------|---------------------|--------------------|------------------|------------------|---------------------|-------------------|
| MARHA ÉS BORJÚ - BÁRÁNY | Marhahús Sous Vide | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1.é.é.é | |
| | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1 1.é.é.é | |
| | | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1.é.é.é | |
| | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1.é.é.é | |
| SERTÉS | Sertéshús Sous Vide | 1,5/2 cm | 68 | 30-50 | 2 1 1.é.é.é | |
| | | 3/4 cm | | 50-70 | 2 1 1.é.é.é | |
| | | Szeletek | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Oldalas | - | 68 | 120 - 140 | 2 1 1.é.é.é |
| LAZAC ÉS TONHAL - PISZTRÁNG | Hal Sous Vide | Filé | 1,5 | 62 | 65-75 | 2 1 1.é.é.é |
| | | | 3 | 62 | 80-90 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Steak | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1 1.é.é.é |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 1.é.é.é |
| ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK | Zöldség Sous Vide | Spárga | - | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Sárgarépa | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30-50 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Brokkoli | - | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Karfiol | - | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Vörös cikória | - | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Burgonyaszeletek | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40-60 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Cukkini | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Almagerezedek | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Körtegerezedek | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1.é.é.é |
| | | Ananászszeletek | 2,5/3 cm | 85 | 25-35 | 2 1 1.é.é.é |





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 gőzöltő tálcán a 2. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el. Helyezze a cseppfogó tálcát az 1. szintre.

| | | |
|------------|---|--------------|
| TARTOZÉKOK |  | 1.é.é.é |
| | Cseppfogó tálca / Süteményes tepsi | Gőzöltőtálca |

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 / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra |  Cseppfelfogó tálca / Sütőtálca / Sütőtepsi rácson |

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--|---------|--------------|------------------|------------------|--------------------|
| Kelt sütemények / piskóta | | Igen | 170 | 30–50 | |
| | | Igen | 160 | 30–50 | |
| | | Igen | 160 | 30–50 | |
| Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite) | | Igen | 160–200 | 30–85 | |
| | | Igen | 160–200 | 30–90 | |
| Aprósütemények | | Igen | 150 | 20–40 | |
| | | Igen | 140 | 30–50 | |
| | | Igen | 140 | 30–50 | |
| | | Igen | 135 | 40–60 | |
| Kisebb torta / Muffin | | Igen | 170 | 20–40 | |
| | | Igen | 150 | 30–50 | |
| | | Igen | 150 | 30–50 | |
| | | Igen | 150 | 40–60 | |
| Képviseelőfánk | | Igen | 180–200 | 30–40 | |
| | | Igen | 180–190 | 35–45 | |
| | | Igen | 180–190 | 35–45 * | |
| Habcsók | | Igen | 90 | 110–150 | |
| | | Igen | 90 | 130–150 | |
| | | Igen | 90 | 140–160 * | |
| Pizza / kenyér / focaccia | | Igen | 190–250 | 15–50 | |
| | | Igen | 190–230 | 20–50 | |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | Igen | 310 | 7–12 | |
| | | Igen | 220–240 | 25–50 * | |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 250 | 10–15 | |
| | | Igen | 250 | 10–20 | |
| | | Igen | 220–240 | 15–30 | |
| Sós pite (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180–190 | 45–55 | |
| | | Igen | 180–190 | 45–60 | |
| | | Igen | 180–190 | 45–70 * | |

| | | | | | | | | | |
|------------|---------------------|--|--|---------------------------------------|----------------------------------|------------|-------|------------|-------|
| FUNKCIÓK | | | | | | | | ECO | |
| | Alsó és felső sütés | Hőlégbefúvás | Konvekciós sütés | Grill | Turbogrill | Maxi sütés | Cook4 | Eco ciklus | Pizza |
| TARTOZÉKOK | | | | | | | | | |
| | Sütőrács | Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi / sütőtepsi a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | | | | |

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--|----------------|--------------|---------------------|------------------|--------------------|
| Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények | | Igen | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40 * | 5 3 1 |
| Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni | | Igen | 190-200 | 45-65 | 3 |
| Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg | | Igen | 190-200 | 80-110 | 3 |
| Bőrös sertéssült 2 kg | | - | 170 | 110-150 | 2 |
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200-230 | 50-100 | 3 |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190-200 | 80-130 | 2 |
| Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész) | | Igen | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Piritós | | - | 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, bány) | ECO | - | 200 | 50-100 * | 3 |

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

| FUNKCIÓK | | | | | | | | ECO | |
|------------|---------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| | Alsó és felső sütés | Hőlégbefúvás | Konvekciós sütés | Grill | Turbogrill | Maxi sütés | Cook4 | Eco ciklus | Pizza |
| TARTOZÉKOK | | | | | | | | | |
| | Sütőrács | Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácon | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácon | 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 kötőalakú 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, mikroszálás törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „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 húszondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

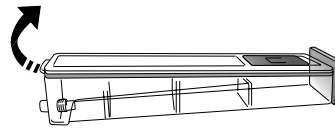
VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépből való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet!

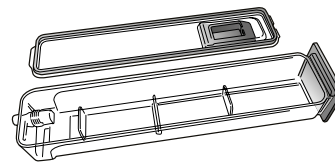
Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percig tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.



2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.

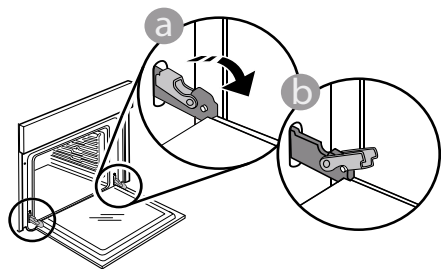
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkömentesítés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciót, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

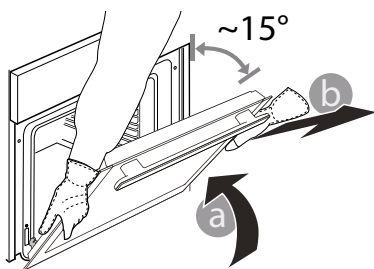
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



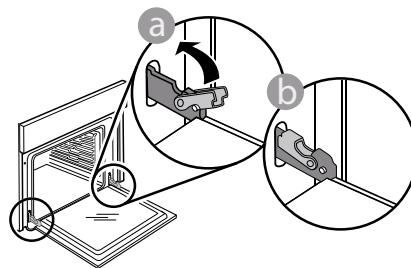
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

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.

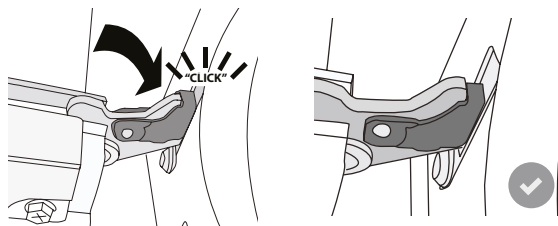


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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 ismételje 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 nélküli 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 válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

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?

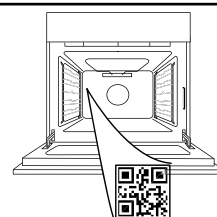
Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

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 6th Sense automatikus üzemmódok sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik. | Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben. | Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával. |
| A sütő nem melegszik fel. | Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható. | Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO” üzemmód „Be”. | Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| Az ajtó nem záródik rendesen. | A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő. | Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján. |
| Áramkimaradás. | Helytelen áramfogyasztási beállítás. | Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget. |
| A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg. | Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva. | Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását. |

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a termékén lévő QR-kód használatával
- a 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



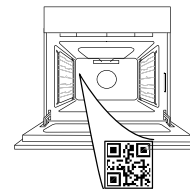
400020002508



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

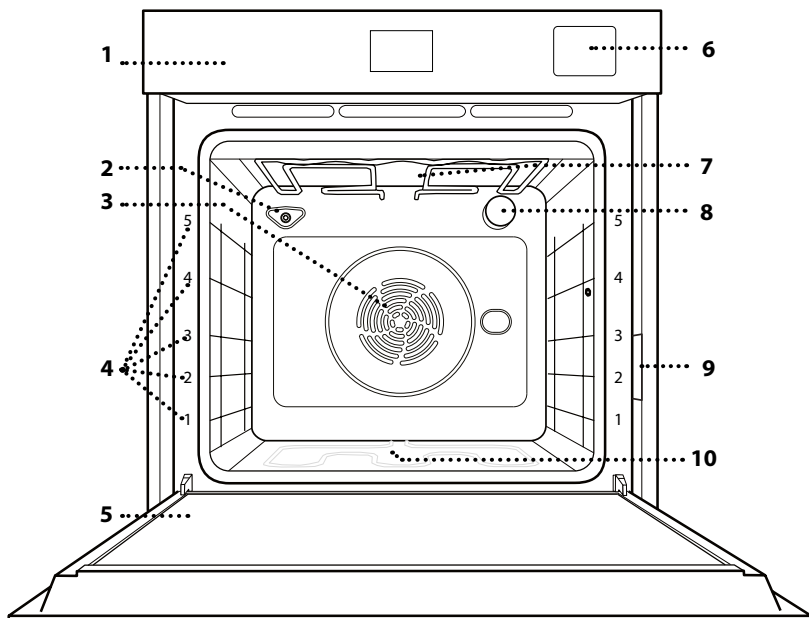
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register

LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



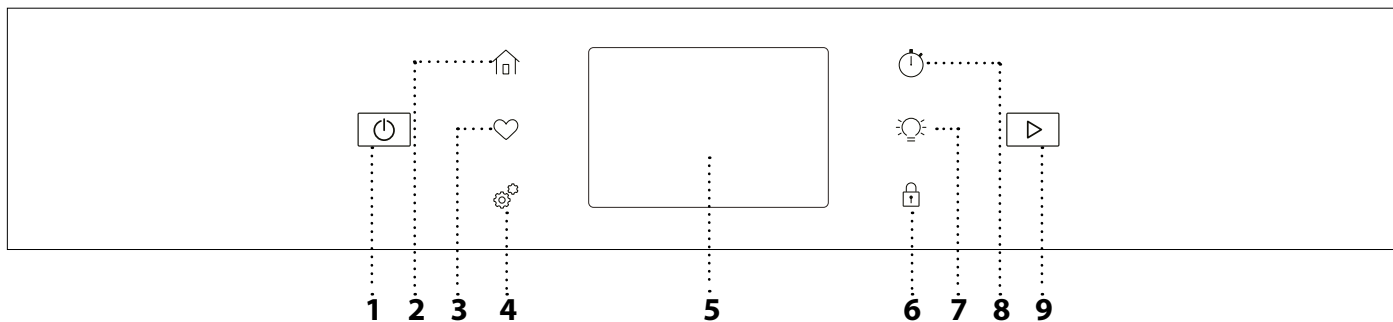
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

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. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlnei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

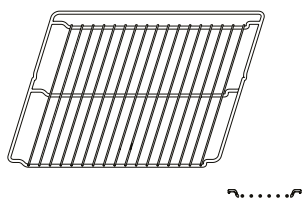
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

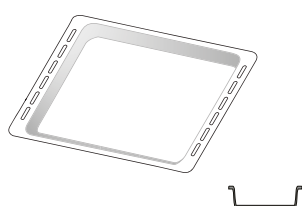
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



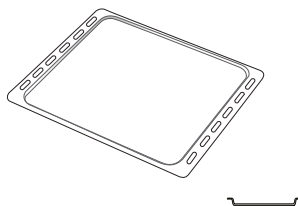
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĪDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



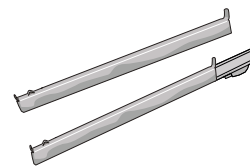
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



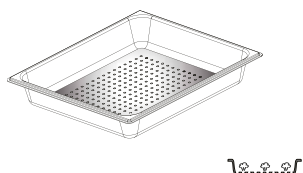
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



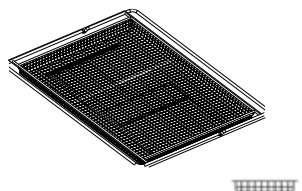
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

TVAIKA PAPLĀTE



Tas atvieglo tvaika cirkulāciju, kas palīdz vienmērīgi pagatavot ēdienu. Mēs iesakām tvaika paplāti novietot 2. līmenī, lai nodrošinātu optimālu gatavošanas veiktspēju. Novietojiet pilienu paplāti uz zemāk esošā 1. līmeņa, lai savāktu 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

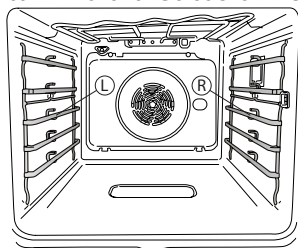
Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

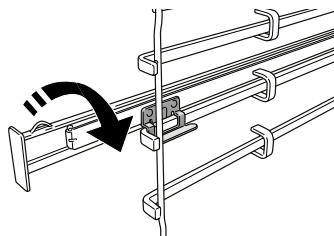
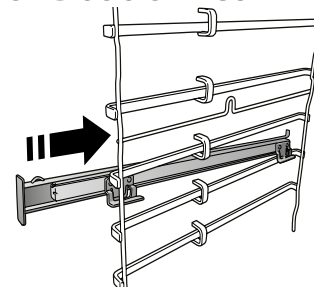
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot momentu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• 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 slidošo slieču plastmasas aizsargus. Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu 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 dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi. Lai iegūtu papildinformāciju par manuālajiem gatavošanas cikliem ar tīru tvaiku, skatiet gatavošanas tabulu "Tīrs tvaiks".

» 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 tvaika + gaisa manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gaiss".

• SOUS VIDE

Šajā funkciju grupā ir iekļauts Sous Vide, kas ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā, izmantojot tvaiku. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot 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

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» 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, kūkus, 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.

6th
sense

AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

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 atkalģošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsns, 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 krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsns līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

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. IESTATIET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas no 6TH SENSE AUTOMĀTISKĀ REŽĪMA funkcijām 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 ir attēlotas atbilstoši pārtikas kategorijām "6th Sense automātisko režīmu" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

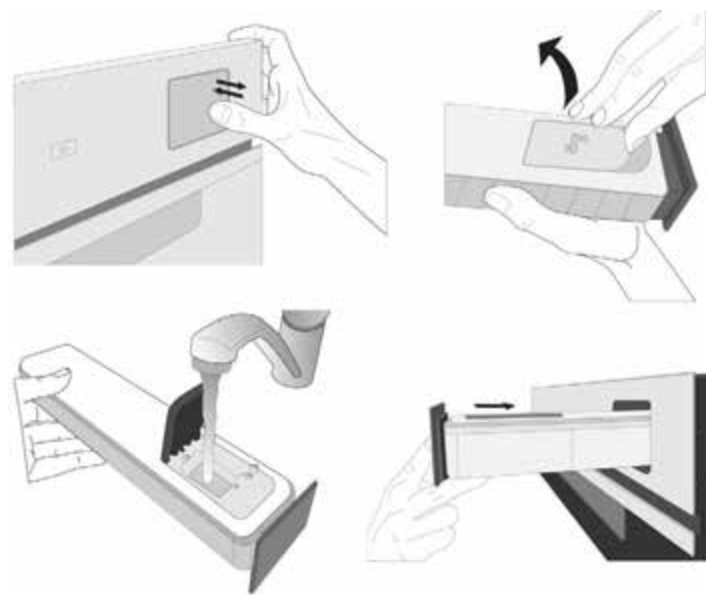
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense automātiskajā režīmā 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 ATVILKTNĪ", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikls ir garāks, 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 sāta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasnies jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automatiskajos 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 "PIEVIENTOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE


Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENTOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS


Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
 - Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
 - Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
 - Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.
- Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

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 sākusī darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeris:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties „PAUZE”, ja vēlaties apturēt taimeris. Pēc tam varat pieskarti „ATSĀKT”, lai restartētu taimeris.
- Pieskarieties „ATCELT”, lai atceltu taimeris un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties „+1 min”, lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

ĀTRĀ ŽĀVĒŠANA

Pēc tīrā tvaika cikla cepeškrāsns automātiski ieteiks sākt ātrās žāvēšanas ciklu, lai palīdzētu izvadīt no nodalījuma mitrumu, kas kā minimums neapdraud ierīces pareizu darbību. Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Notīriet pilienu paplāti zem durvīm ar mīkstu, absorbējoša 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.

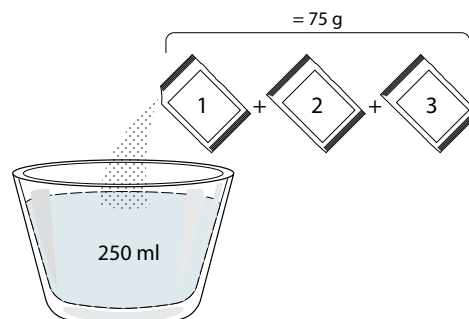
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.


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.


Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Katrā tīrīšanas posmā laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē..

» **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 cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsni, 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 sācijas apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.



VADĪBAS BLOĶĒŠANA

"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 izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to maļas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

























































Ja cepšanas laikā tā „uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu miklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.






RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th
sense **GATAVOŠANAS TABULA**

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS | |
|---|------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|---|
| SOUS VIDE  | SOUS VIDE | Liellopa gaļas fileja | 2-4 cm | - | - | - |  2  1 |
| | | Liellopa steiks | 2-4 cm | - | - | - |  2  1 |
| | | Cūkgaļas fileja | 2-4 cm | - | - | - |  2  1 |
| | | Laša fileja | 1,5 - 3 cm | - | - | - |  2  1 |
| | | Burkāni | 0,2-0,4 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Sparģeļi | 0,2-0,4 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Ananass | 0,2-0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Āboli | 0,2-0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| CEPETIS UN CEPTI MAKARONI | Svaīga pārtika | Lazanja | 0,5-3 kg | - | VID. | - |  2 |
| | Saldēts | Lazanja | 0,5-3 kg | - | - | - |  2 |
| | | Kaneloni | 0,5-3 kg | - | - | - |  2 |
| RĪSI UN PUTRAS | Rīsi | Baltie rīsi | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Brūnie rīsi | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Pilngraudu rīsi | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| | Sēklas un putras | Kvinoja | 0,1-0,3 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Prosa | 0,1-0,3 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Speltas kvieši | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| | | Mieži | 0,1 - 0,5 kg | - | - | - |  2  1 |
| GAĻA | Liellopu gaļa | Cepta liellopu gaļa | 0,6-2 kg* | VID. | VID. | - |  3 |
| | | Steiks | 2-4 cm | VID. | - | 2/3 |  5  4 |
| | | Burgeru kotletes | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  5  4 |
| | Cūkgaļa | Cepta cūkgaļa | 0,6-2,5 kg* | - | VID. | - |  3 |
| | | Cūkgaļas ribiņas | 0,5-2,0 kg | - | - | 2/3 |  5  4 |
| | | Bekons | 0,5-1,5 cm | - | - | 1/2 |  5  4 |
| | Vista | Aerogrilā cepta vista | Cepta vistas gaļa | 0,6-3 kg | - | VID. | - |
| Vesela vista | | | 0,6-2,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| Vistas krūtiņa | | | 1-4 cm | - | - | - |  4  2 |
| Vistas gabaliņi | | | 0,2-1,5 kg | - | - | - |  4  2 |
| Vistas stilbiņi | | | - | - | - | - |  4  2 |
| Panēta kotlete | | | 1-4 cm | - | - | - |  4  2 |
| | | Vistas spārniņi | 0,2-1,5 kg | - | - | - |  4  2 |

* Ieteicamais daudzums

| PIEDERUMI |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| | Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Tvaicēšanas panna |

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| GAĻA | Vista | Aerogrilā cepta vista | Vistas nageti [saldēti] | - | - | - | 4 2 |
| | | Vistas spārniņi [saldēti] | - | - | - | 4 2 | |
| | Piles fileja / krūtiņa | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Tītara fileja/krūtiņa | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Aerogrilā cepta gaļa | Gaļa uz iesmiņiem | 0,2-1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Cūkgaļas karbonāde | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Burgeru kotletes | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Desas un desiņas | 1,5-3,5 cm | - | - | - | 4 2 |
| Panēta kotlete | | 1-4 cm | - | - | - | 4 2 | |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | Ceptas filejas un steiki | Tunča steiks | 1-3 cm | VID. | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Laša steiks | 1-3 cm | VID. | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Zobenzivs steiks | 0,5-3 cm | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Mencas fileja | 0,1-0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jūras asara fileja | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jūras karūsas fileja | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Citas filejas | 0,5-3 cm | - | - | - | 3 2 |
| | | Fileja [sasaldēta] | 0,5-3 cm | - | - | - | 3 2 |
| | 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 | |

* Ieteicamais daudzums










































































| PIEDERUMI | | | | | |
|-----------------|---|--|---|-------------------|--|
| Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Tvaicēšanas panna | |

6th sense **GATAVOŠANAS TABULA**






| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|--|
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | Tvaicētas jūras veltes | Eskalopi | 0,5-1 kg | - | - | - | |
| | | Mīdijas | 0,5-3 kg | - | - | - | |
| | | Garneles | 0,1-1 kg | - | - | - | |
| | | Lielās garneles | 0,5-1,5 kg | - | - | - | |
| | | Kalmārs | 0,1-0,5 kg [katrs] | - | - | - | |
| | | Astoņkājis | 0,5-2 kg [katrs] | - | - | - | |
| | Aerogrilā cepta zivs | Zivs panējumā | 1,5-3,5 cm | - | - | - | |
| | | Zivs fileja | 1,5-3,5 cm | - | - | - | |
| | | Vesela zivs | 0,4-0,8 kg | - | - | - | |
| | | Vēžveidīgie | - | - | - | - | |
| TVAICĒTAS OLAS | Vista | 50 - 80 g [katrs] | - | - | - | | |
| | Paipala | viena panna | - | - | - | | |
| DĀRZEŅI | Cepti dārzeņi | Kartupeļi | 0,5-1,5 kg* | - | VID. | - | |
| | | Kartupeļi [saldēti] | 0,5-1,5 kg* | - | VID. | - | |
| | | Pildīti dārzeņi | 0,1-0,5 kg [katrs] | - | - | - | |
| | | Citi dārzeņi | 0,5-1,5 kg | - | VID. | - | |
| | Dārzeņu panējumā | Kartupeļu gratēns | viena panna | - | - | - | |
| | | Tomātu gratēns | viena panna | - | - | - | |
| | | Piparu gratēns | viena panna | - | - | - | |
| | | Brokoļu gratēns | viena panna | - | - | - | |
| | | Ziedkāpostu sacepums | viena panna | - | - | - | |
| | | Dārzeņu gratēns | viena panna | - | - | - | |
| | Aerogrilā cepti dārzeņi | Mājās gatavoti fri kartupeļi | 0,3-0,8 kg | - | - | - | |
| | | Kart. daiviņas | 1-4 cm | - | - | - | |
| | | Dārzeņu maisījums | 0,3-0,8 kg | - | - | 2/3 | |
| | | Cukini čipsi | 0,2-0,5 kg | - | - | - | |
| | | Cepti kartupeļi | 0,3-0,8 kg | - | - | - | |
| | | Pildīti rullīši [saldēti] | - | - | - | - | |
| | | Veseli kartupeļi | 50-500 g [katrs] | - | - | - | |
| Tvaicēti dārzeņi | Kartupeļu gabaliņi | viena panna | - | - | - | | |
| | Kartupeļu gabaliņi [saldēti] | viena panna | - | - | - | | |

* Ieteicamais daudzums





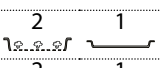

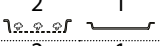

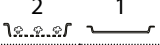
| PIEDERUMI | | | | | |
|-----------|-----------------|---|--|---|-------------------|
| | Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Tvaicēšanas panna |

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS | | | |
|---|----------------------------|--|----------------------|------------------------|-----------------------------------|---|---|---|---|
| DĀRZEŅI  | Tvaicēti dārzeņi | Zirņi | 0,2-2,5 kg | - | - | - |   | | |
| | | Zirņi [saldēti] | 0,2-3 kg | - | - | - |   | | |
| | | Brokoļi | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | - |   | |
| | | Brokoļi [saldēti] | 0,2-2 kg | - | - | - | - |   | |
| | | Ziedkāposti | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | - |   | |
| | | Burkāni | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | - |   | |
| | | Cukini | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | - |   | |
| | | Citi dārzeņi | 0,2-2 kg | - | - | - | - |   | |
| SĀLI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | Sājā kūka | 0,8-1,2 kg | - | VID. | - | - |   | | |
| | Dārzeņu strūdele | 0,5-1,5 kg | - | VID. | - | - |   | | |
| | Maize | Bulciņas  | 60 - 150 g [katrs] | - | - | - | - |   | |
| | | Vidēja izmēra maize | 200 - 500 g [katrs]* | - | - | - | - |   | |
| | | Sviestmaizes šķēle  | 400-600 g [katrs] | - | - | - | - |   | |
| | | Liela maize  | 0,7 - 2,0 kg | - | - | - | - |   | |
| | | Bagetes  | 200 - 300 g [katrs] | - | - | - | - |   | |
| | Īpaša maize | viena panna * | - | - | - | - |   | | |
| | Pica un fokača | Apaļa pica | viena panna * | - | - | - | - |   | |
| | | Bieza pica | viena panna * | - | - | - | - |   | |
| | | Pica [saldēta] | 1 slānis* | - | - | - | - | - |   |
| | | | 2 slāņi* | - | - | - | - | - |    |
| | | | 3 slāņi* | - | - | - | - | - |     |
| 4 slāņi* | | | - | - | - | - | - |      | |
| Plānā fokača | | viena panna * | - | - | - | - |   | | |
| Biezā fokača | viena panna * | - | - | - | - |   | | | |
| SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | Biskvīta kūka skārda formā | 0,5-1,2 kg | - | - | - | - |   | | |
| | Cepumi | 0,2-0,6 kg* | - | - | - | - |   | | |
| | Kēksiņi | 40 - 80 g [katrs]* | - | - | - | - |   | | |
| | Kruasāni | viena panna * | - | - | - | - |   | | |
| | Kruasāni [saldēti] | viena panna * | - | - | - | - |   | | |
| | Plaucētā mīkla | viena panna * | - | - | - | - |   | | |
| | Bezē | 10 - 30 g [katrs] | - | - | - | - |   | | |






* Ieteicamais daudzums

| PIEDERUMI |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Tvaicēšanas panna | |




















6th
sense **GATAVOŠANAS TABULA**

| ĒDIENU KATEGORIJAS | | DAUDZUMS | GATAVĪBAS LĪMENIS | APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS | APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA) | LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS |
|-------------------------------------|--|--------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------|---|
| SALDI KONDIČĒJAS IZSTRĀDĀJUMI | Pirāgi | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  |
| | Štrūdele | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  |
| | Augļu pirāgs | 0,5–2 kg | - | - | - |  |
| | Karamelu flāns  | 0,2-1 kg | - | - | - |  |
| Tvaicēti augļi | Augļu gabaliņi  | 0,5–3 kg | - | - | - |  |
| | Veseli augļi  | 0,1-0,4 kg [katrs] | - | - | - |  |






* Ieteicamais daudzums

| PIEDERUMI |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Tvaicēšanas panna | |

TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

| 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 liellopu gaļa 1 kg | VID. | JĀ | 200-220 | 40 - 50 |  |
| Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg | VID. | JĀ | 200 | 55 - 65 |  |
| Jēra stilbs | VID. | JĀ | 180 - 200 | 65 - 75 |  |
| Sautēta cūkgaļa | VID. | JĀ | 160-180 | 85 - 100 |  |
| Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg | VID. | JĀ | 200-220 | 50-70 |  |
| Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali) | VID. | JĀ | 200-220 | 55 - 65 |  |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, 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 / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrums savākšanas paplāte / cepešpanna | Šķidrums savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | Ēdiena zonde |



TĪRS TVAIKS GATAVOŠANAS TABULA

| | RECEPTĒ | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | LĪMENĪ UN APRIKOJUMS |
|------------------|--------------------------|------------------|-----------------------|----------------------------|
| | Vistas filejas | 100 | 15-50 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Olas | 100 | 10 - 30 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| ZIVS | Vesela zivs | 90 | 40 - 50 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Zivs filejas | 90 | 20 - 30 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| DĀRZEŅI UN AUGĻI | Svaigi dārzeņi (veseli) | 100 | 30 - 80 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Svaigi dārzeņi (gabalos) | 100 | 15 - 40 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Saldēti dārzeņi | 100 | 20-40 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Augļi (veseli) | 100 | 15 - 45 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |
| | Augļu (gabalos) | 100 | 10 - 30 | 2. līmenī un 1. aprīkojumā |


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

| | RECEPTE | FUNKCIJA | IETEICAMĀIS DAUDZUMS | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | LĪMENI UN APRIKOJUMS |
|--------------------------|--|--------------------|----------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
| LIELLOPS UN TELŠS - JĒRS | Filejas gabali: fileja, steiks, karbonāde | Liellopa Sous Vide | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1x...x1 |
| | | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1 1x...x1 |
| | Gabali ar kaulu un ar zāli baroti dzīvnieki: kakla karbonāde, sānu steiks, ribiņas | | 1,5/2 cm | 62 | 50-70 | 2 1 1x...x1 |
| | | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1x...x1 |
| CŪKGAĻA | Ciska | Cūkgaļas Sous Vide | 1,5/2 cm | 68 | 30 - 50 | 2 1 1x...x1 |
| | Karbonādes | | 3/4 cm | | 50-70 | 2 1 1x...x1 |
| | | | Ribiņas | - | 68 | 120 - 140 |
| LASIS UN TUNCIS - FORELE | Fileja | Zivs Sous Vide | 1,5 | 62 | 65 - 75 | 2 1 1x...x1 |
| | | | 3 | 62 | 80-90 | 2 1 1x...x1 |
| | Steiks | | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1 1x...x1 |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 1x...x1 |
| DĀRZENĪ UN AUGĻI | Sparģeļi | Dārzeņu Sous Vide | - | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Burkāni | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30 - 50 | 2 1 1x...x1 |
| | Brokoļi | | - | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Ziedkāposti | | - | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Lapu cigoriņi | | - | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Ripiņas sagriezti kartupeļi | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40-60 | 2 1 1x...x1 |
| | Cukini | | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Ābolu daiviņas | | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Bumbieru daiviņas | | 2,5/3 cm | 85 | 30-40 | 2 1 1x...x1 |
| | Ananāsa šķēles | | 2,5/3 cm | 85 | 25-35 | 2 1 1x...x1 |





Izvēlieties ciklu, kuru vēlaties veikt, un izpildiet ieteiktos iestatījumus. Gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku. Ja nepasniedz uzreiz, uzglabājiet ēdienu aukstā ūdenī un pilnībā atdzesējiet, 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 |  | 1x...x1 |
| | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Tvaicēšanas panna |

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

| | RECEPTĒ | FUNKCIJA | IETEICAMĀIS DAUDZUMS | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|-----------------|------------------------------|---|----------------------|-----------------|------------------|-----------------------|---|
| SALDĒTA PĀRTIKA | Saldēti fri 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 |   |
| DĀRZENĪ | Svaigi panēti cukini |  | 400 g | Jā | 200 | 15-20 |   |
| | Mājās gatavoti fri 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 / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta |  Notekpaplāte / cepešpanna / Cepešpanna uz stieplu plaukta |

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|---|----------|-----------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka | | Jā | 170 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | |
| Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs) | | Jā | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Jā | 160 - 200 | 30-90 | |
| Cepumi | | Jā | 150 | 20-40 | |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 140 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 135 | 40-60 | |
| Mazas kūkas / mafini | | Jā | 170 | 20-40 | |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 150 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 150 | 40-60 | |
| Vēja kūkas | | Jā | 180 - 200 | 30-40 | |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45 | |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45 * | |
| Bezē | | Jā | 90 | 110 - 150 | |
| | | Jā | 90 | 130 - 150 | |
| | | Jā | 90 | 140 - 160 * | |
| Pica/maize/fokača | | Jā | 190-250 | 15-50 | |
| | | Jā | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pica (plānā, biežā, 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 (dārzenų 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 | Turbogrils | MaxiCooking | Cook4 | EKOcikls | Pica |
| PIEDERUMI | | | | | | | | | |
| | Stiepļu plaukts | Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte / cepešpanna / paplāte uz stiepļu plaukta | 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)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120 * | |
| Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120 * | |
| Lazanja un gaļa | | Jā | 200 | 50 - 100 * | |
| Gaļa un kartupeļi | | Jā | 200 | 45 - 100 * | |
| Zivs un dārzeņi | | Jā | 180 | 30 - 50 * | |
| Gaļas cepetis ar pildījumu | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Gaļas gabali (trusis, vista, jērs) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

| FUNKCIJAS | | | | | | | | ECO | |
|-----------|-----------------|---|---|--|--|---|-------|-----------|------|
| | Tradicionāls | Piespiedu gaiss | Konvekcija | Grils | Turbogrils | MaxiCooking | Cook4 | EKO CIKLS | Pica |
| PIEDERUMI | | | | | | | | | |
| | Stieplu plaukts | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | Šķidrumu savākšanas paplāte 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 izžvētu 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 durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

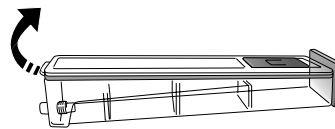
ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.

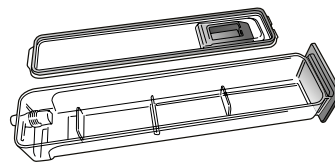
Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdīet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.



2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.

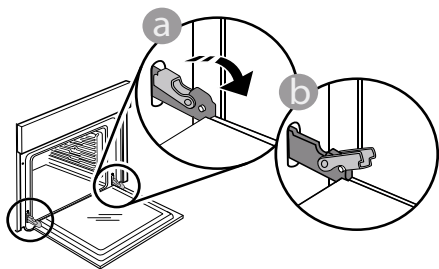
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

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

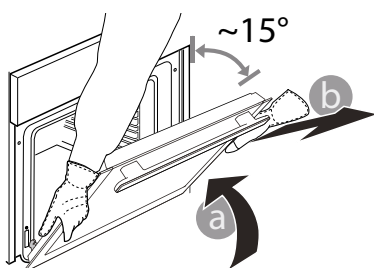
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

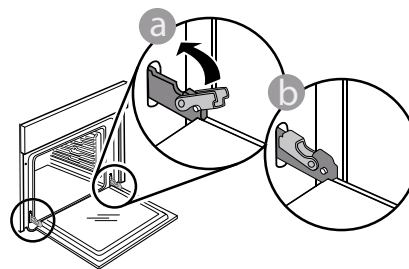
Ar abām rokām stingri turiet durvis - neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

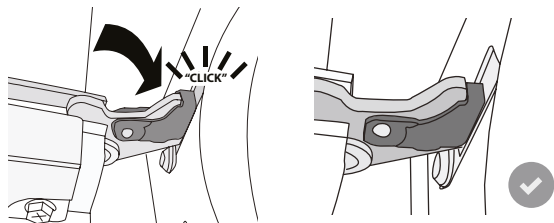


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES 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, neizmanto visu pieejamo joslas platumu.

Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots WiFi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja iero-bežojumu.

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 jādara, 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 jārikojas, 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 adresu 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 mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

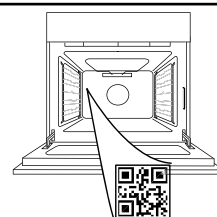
Varat saglabāt vai nu tos pašus iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli), vai dzēst iepriekšējos ierīces iestatījumus un konfigurēt tos vēlreiz.

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". |
| 6th Sense automātisko režīmu gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām. | Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis. | Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju. |
| Cepeškrāsns neiesilst. | Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Apgaismojums tiks izslēgts. | Ir aktivizēts "EKO" režīms. | Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). |
| Durvis nevar pilnībā aizvērt. | Drošības fiksatori ir nepareizā vietā. | 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
- 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

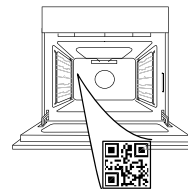


400020002508

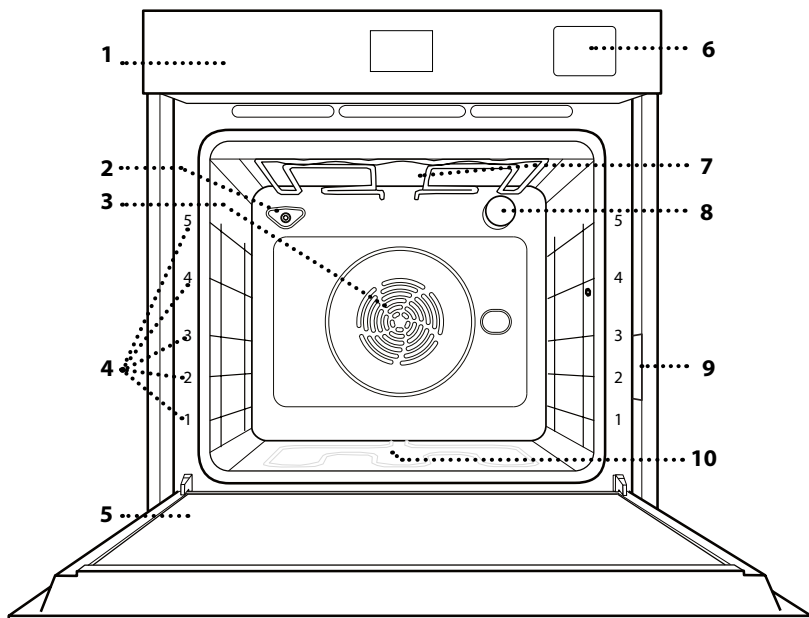
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

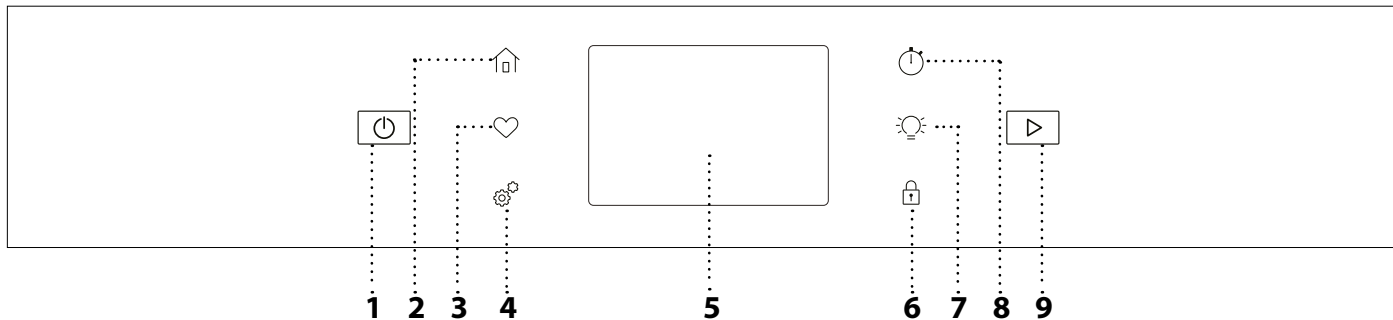
NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



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. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS**1. ĮJ. / IŠJ.**

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. TOOLS (ĮRANKIAI)

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS**6. VALDIKLIO UŽRAKTAS**

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMĖS

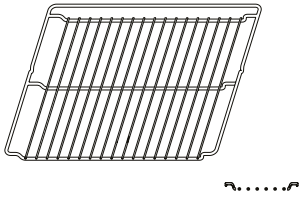
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Paleisti kepimo funkciją.

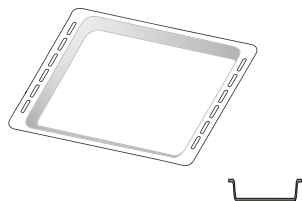
PRIEDAI

GROTELĖS



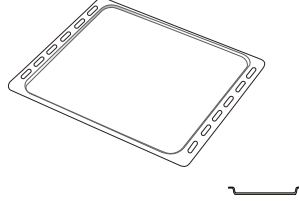
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminiams indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



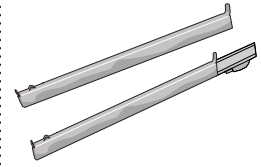
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



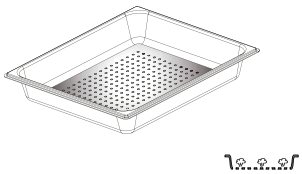
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



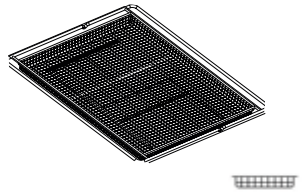
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

GARINIMO PADĖKLAS



Dėl to lengviau cirkuliuoja garai, o tai padeda iškepti maistą tolygiai. Rekomenduojame įdėti garų padėklą ant 2 lygio, kad būtų optimalus maisto gaminimo našumas. Padėkite lašėjimo padėklą ant ant 1 lygio, tam, kad surinktų kepimo sultis. **

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

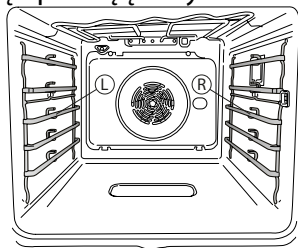
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

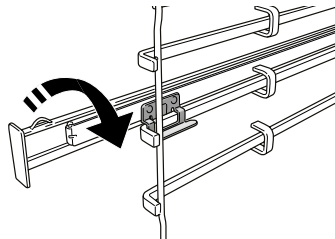
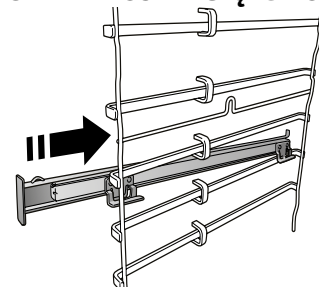
• Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta. Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines grotelės.

• Norėdami įstatyti skersines grotelės, 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 kreipiančiasis 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 grotelės 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 kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

COOK 4

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepat sausinius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausių rezultatų 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 kepate duoną ir desertus.

Daugiau informacijos apie garų + oro 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

- » **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 sukeliama oro cirkuliacija. Geriausi tikėtini gaminių 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 gaminių naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminių.

- » **ATITIRPINIMAS**

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuočioje, kad nedžiūtų jo išorė.

- » **ŠILUMOS PALAIKYMAS**

Palaiiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

- » **TEŠLOS KILD.**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

- » **PATOGUS BŪDAS**

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminių pakuočio pateiktomis nurodymais.

- » **„MAXI“ GAMINIMAS**

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminių režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminių 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, gaminių metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminių metu.

- **ŠALDYTAS MAISTAS**

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminių 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 gaminių lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ 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 sukongfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Irankiai“.

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, pirma 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 pririšimo 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“ parduotuvės.

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 SAŃAUDAS

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 Lietuviškai 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 pasišalintų 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 „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ 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 pagedaujamą 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. „6TH SENSE AUTO MODES“ NUSTATYMAS

Naudodami „6th Sense Auto Modes“ 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 6TH SENSE AUTO MODES funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: jutiklis sustabds 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 „6th Sense Auto Modes“ meniu (žr. susijusias lenteles).

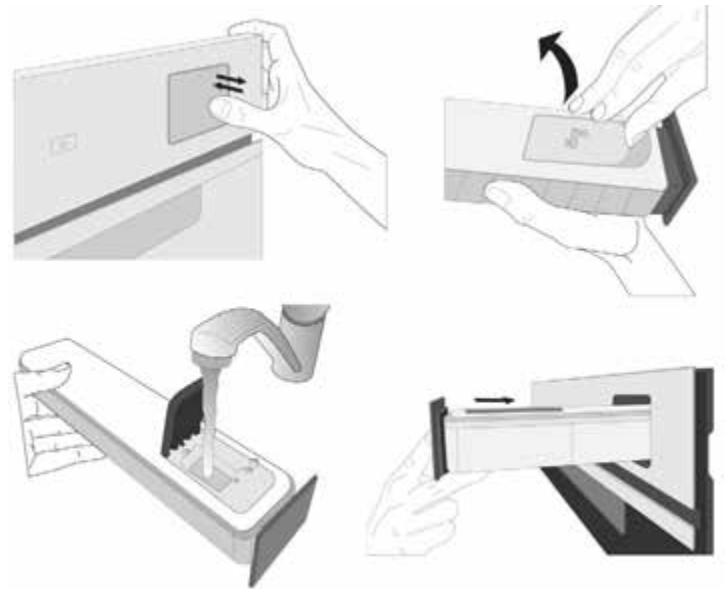
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse funkcijose arba vieną iš kelių „6th Sense Auto Modes“ 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 išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Įkaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense“ automatinius režimus funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

Likus 5 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI


Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.


PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimą.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUOTOLINIS ĮJUNGIMAS

Įjungia „6th Sense“ programą „Live“.

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

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 | REIKŠMĖ |
|---|--|
| <REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklą* | Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą. |
| <REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklą* | Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas. |

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklą 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.

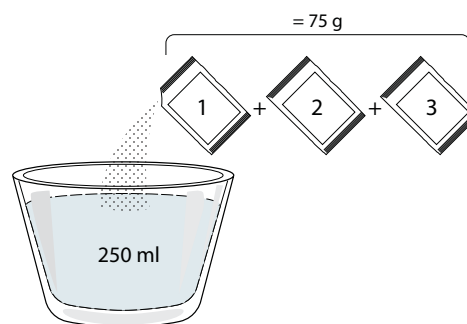
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.


Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys 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 gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Dėl užsakyimų ir informacijos kreipkitės į garantinio aptarnavimo tarnybą arba 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. Neišjunkite 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.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



RYŠIO PRIEIGA

Nustatymų pakeitimas arba naujo namų tinklo konfigūravimas.



INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kebate 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 perkeltkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.
























































Jei kepamas 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. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.






TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždenkti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

6th
sense **GAMINIMO LENTELĖ**

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI |
|------------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------|-------------------|---------------------|--|---|
| VAKUUMINIŠ GAMINIMAS | Sous Vide | Švelni jautienos nugarinė | 2–4 cm | - | - | - |   |
| | | Beef Chuck Steak | 2–4 cm | - | - | - |   |
| | | Švelni kiaulienos nugarinė | 2–4 cm | - | - | - |   |
| | | Lašišos filė | 1,5–3 cm | - | - | - |   |
| | | Morkos | 0,2–0,4 kg | - | - | - |   |
| | | Šparagai | 0,2–0,4 kg | - | - | - |   |
| | | Ananasai | 0,2–0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Obuoliai | 0,2–0,5 kg | - | - | - |   |
| TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI | Šviežias | Lazanija | 0,5–3 kg | - | MED | - |  |
| | Šaldyta | Lazanija | 0,5–3 kg | - | - | - |  |
| | | Vamzdeliniai makaronai | 0,5–3 kg | - | - | - |  |
| RYŽIAI IR GRŪDAI | Ryžiai | Baltieji ryžiai | 0,1–0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Rudieji ryžiai | 0,1–0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Viso grūdo ryžiai | 0,1–0,5 kg | - | - | - |   |
| | Sėklos ir grūdai | Bolivinė balanda | 0,1–0,3 kg | - | - | - |   |
| | | Soros | 0,1–0,3 kg | - | - | - |   |
| | | Spelta | 0,1–0,5 kg | - | - | - |   |
| | | Miežiai | 0,1–0,5 kg | - | - | - |   |
| MĖSA | Jautiena | Kepta jautiena | 0,6–2 kg * | MED | MED | - |  |
| | | Kepsnys | 2–4 cm | MED | - | 2/3 |   |
| | | Mėsos paplotėliai | 1,5–3 cm | - | - | 3/5 |   |
| | Kiauliena | Kepta kiauliena | 0,6–2,5 kg * | - | MED | - |  |
| | | Kiaulienos šonkauliai | 0,5– 2,0 kg | - | - | 2/3 |   |
| | | Šoninė | 0,5–1,5 cm | - | - | 1/2 |   |
| | Vištiena | Karšt. ore kepta višt. | Kepta vištiena | 0,6–3 kg | - | MED | - |
| Viščiukas | | | 0,6–2,5 kg | - | - | - |   |
| Vištienos krūtinėlė | | | 1–4 (cm) | - | - | - |   |
| Vištienos gabalėliai | | | 0,2–1,5 kg | - | - | - |   |
| Vištienos blauzdelės | | | - | - | - | - |   |
| Paniruotas kotletas | | | 1–4 (cm) | - | - | - |   |
| | | Vištienos sparneliai | 0,2–1,5 kg | - | - | - |   |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|
| Grotelės | Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Padėklas gaminiui garuose | |

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI |
|-----------------------------|--|---------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|--|------------------|
| MĒSA | Vištiena | Karšt. ore kepta višt. | Vištienos kepsneliai [šaldyti] | - | - | - | 4 2 |
| | | | Vištienos sparneliai [šaldyti] | - | - | - | 4 2 |
| | Antienos filė / krūtinėlė | | 1–5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Kalakutienos filė / krūtinėlė | | 1–5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Karšt. ore kepta mėsa | Mėsos iešmeliai | 0,2–1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Kiaulienos kapotinis | 1–4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Mėsos paplotėliai | 1–4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Dešros ir dešrelės | 1,5–3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Paniruotas kotletas | | 1–4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| | | | | | | | |
| ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS | Kepti filė gabalėliai ir kepsniai | Tuno kepsnys | 1–3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Lašišos kepsnys | 1–3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Kardžuvės kepsnys | 0,5–3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Menkės filė | 0,1–0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Jūrinio ešerio filė | 0,05–0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | 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 |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI | | | | | |
|----------|--|--|--------------------------------------|---------------------------|--|
| Grotelės | Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Padėklas gaminiui garuose | |

6th
sense **GAMINIMO LENTELĖ**

| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI | |
|------------------------------|---|--------------------------|----------------------------|---------------------|--|------------------|------|
| ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS | Garuose paruoštos jūrų gėrybės | Šukutės | 0,5–1 kg | - | - | - | 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 |
| | 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 | |
| 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 |
| | | 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 | |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI | | | | | |
|---------|----------|---|--|--------------------------------------|---------------------------|
| | Grotelės | Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Padėklas gaminiui garuose |






| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI | | |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------|--|------------------|---------------------|-------------------|
| DARŽOVĖS 🍃 | Garuose keptos daržovės | Žirniai | 0,2–2,5 kg | - | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Žirniai [šaldyti] | 0,2–3 kg | - | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Brokoliai | 0,2–2 kg | AL DENTE | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Brokoliai [šaldyti] | 0,2–2 kg | - | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Žiediniai kopūstai | 0,2–2 kg | AL DENTE | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Morkos | 0,2–2 kg | AL DENTE | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Cukinijos | 0,2–2 kg | AL DENTE | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| | | Kitos daržovės | 0,2–2 kg | - | - | - | 2 1 1.2.2.2f | |
| SŪRŪS KENPINIAI | Sūrus pyragas | | 0,8–1,2 kg | - | MED | - | 2 1.2.2.2f | |
| | Daržovių štrudelis | | 0,5–1,5 kg | - | MED | - | 2 1.2.2.2f | |
| | Duona | Bandelės 🍞 | 60–150 g [kiekviena] | - | - | - | 3 1.2.2.2f | |
| | | Vidutinio dydžio duona | 200–500 g [kiekviena]* | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | | Sumuštinų kepalukas 🍞 | 400–600 g [kiekvienas] | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | | Didelis duonos kepalas 🍞 | 0,7 - 2,0 kg | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | | Pranc. batonas 🍞 | 200–300g [kiekvienas] | - | - | - | 3 1.2.2.2f | |
| | | Speciali duona | vienas padėklas * | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | Pica ir fokačija | Apvali pica | vienas padėklas * | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | | Storapadė pica | vienas padėklas * | - | - | - | 2 1.2.2.2f | |
| | | Pica [šaldyta] | 1 sluoksnis* | - | - | - | - | 2 1.2.2.2f |
| | | | 2 sluoksniai* | - | - | - | - | 4 1 1.2.2.2f |
| | | | 3 sluoksniai* | - | - | - | - | 5 3 1 1.2.2.2f |
| 4 sluoksniai* | | | - | - | - | - | 5 4 2 1 1.2.2.2f | |
| Plona fokačija | | vienas padėklas * | - | - | - | 2 1.2.2.2f | | |
| Stora fokačija | vienas padėklas * | - | - | - | 2 1.2.2.2f | | | |

* Siūlomas kiekis

| PRIEDAI | 1.2.2.2f | 1.2.2.2f | 1.2.2.2f | 1.2.2.2f | 1.2.2.2f |
|----------|---|--|--------------------------------------|----------------------------|----------|
| Grotelės | Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Padėklas gaminimui garuose | |











| MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS | | KIEKIS | IŠKEPIMO LYGIS | SKRUDINIMO LYGIS | APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO) | LYGIS IR PRIEDAI |
|-----------------------------|---|----------------------------|-------------------|---------------------|--|---|
| SALDŪS KEPINIAI | Biskvitinis pyragaitis skardoje | 0,5–1,2 kg | - | - | - |  2 |
| | Sausainiai | 0,2–0,6 kg* | - | - | - |  3 |
| | Keksiukas ir apskritas keksas | 40–80 g [kiekvienas]* | - | - | - |  3 |
| | Kruasanai | vienas padėklas * | - | - | - |  3 |
| | Kruasanai [šaldyti] | vienas padėklas * | - | - | - |  3 |
| | Plikyti pyragaičiai | vienas padėklas * | - | - | - |  3 |
| | Morengai | 10–30 g [kiekvienas] | - | - | - |  3 |
| SALDŪS KEPINIAI | Pyragas | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Štrudelis | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Vaisinis pyragas | 0,5–2 kg | - | - | - |  2 |
| | Karamelinis apkepas  | 0,2–1 kg | - | - | - |  2  |
| Garuose kepti vaisiai | Vaisių gabalėliai  | 0,5–3 kg | - | - | - |  2  |
| | Nepjaustyti vaisiai  | 0,1–0,4 kg [kiekvienas] | - | - | - |  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 | Padėklas gaminiui garuose |



GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

| RECEPTAS | GARŲ LYGIS* | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|--|-------------|-------------|------------------|---------------|---|
| Trapios tešlos kepiniai / sausainiai | MAŽAS | TAIP | 140 - 150 | 35-55 |  |
| Mažas pyragas / bandelės | MAŽAS | TAIP | 160 - 170 | 30-40 |  |
| Mieliniai pyragai | MAŽAS | TAIP | 170-180 | 40-60 |  |
| Biskvitinis pyragai | MAŽAS | TAIP | 160 - 170 | 30-40 |  |
| Fokačija | MAŽAS | TAIP | 200-220 | 20-40 |  |
| Duonos kepalas | MAŽAS | TAIP | 170 -180 | 70 - 100 |  |
| Duonelė | MAŽAS | TAIP | 200-220 | 30-50 |  |
| Prancūziškas batonas | MAŽAS | TAIP | 200-220 | 30-50 |  |
| Keptos bulvės | VID. | TAIP | 200-220 | 50-70 |  |
| Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg | VID. | TAIP | 180-200 | 60 - 100 |  |
| Veršiena / jautiena / gabaliukai | VID. | TAIP | 160-180 | 60-80 |  |
| Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg | VID. | TAIP | 200-220 | 40 - 50 |  |
| Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg | VID. | TAIP | 200 | 55 - 65 |  |
| Ėriuko koja | VID. | TAIP | 180-200 | 65 - 75 |  |
| Kiaulienos kojos troškiny | VID. | TAIP | 160-180 | 85 - 100 |  |
| Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg | VID. | TAIP | 200-220 | 50-70 |  |
| Vištiena / perlinė višta / antiena (gabaliukai) | 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 / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | Maisto termometras |















































GAMINIMO GRYNAIS GARAIŠ 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 LENTELE

| 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 | Šparagai | - | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Morkos | 2,5 cm | 85 - 95 | 30–50 | 2  1  |
| | | Brokoliai | - | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Žiedinis kopūstas | - | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Cikorijos | - | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Bulvių griežinėliai | 2,5 cm | 85 - 95 | 40–60 | 2  1  |
| | | Cukinijos | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Obuoliai ir obuoliai | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Kriaušių šiaudeliai | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2  1  |
| | | Ananasų griežinėliai | 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 |   |
| | Užšaldyti vištienos kepsneliai |  | 500 g | Taip | 200 | 15–20 |   |
| | Žuvis lazdelės |  | 500 g | Taip | 220 | 15–20 |   |
| | Svogūnų žiedai |  | 500 g | Taip | 200 | 15–20 |   |
| DARŽOVĖS | Šviežios cukinijos su džiovėsėliais |  | 400 g | Taip | 200 | 15–20 |   |
| | Naminės bulvytės |  | 300–800 g | Taip | 200 | 20–40 |   |
| | Daržovių mišinys |  | 300–800 g | Taip | 200 | 20–30 |   |
| MĖSA IR ŽUVIS | Vištienos krūtinėlės |  | 1–4 cm | Taip | 200 | 20–40 |   |
| | Vištienos sparneliai |  | 200–1500 g | Taip | 220 | 30–50 |   |
| | Paniruotas kotletas |  | 1–4 cm | Taip | 220 | 20–50 |   |
| | Žuvis filė |  | 1–4 cm | Taip | 220 | 15–25 |   |

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

| | | | |
|-----------|---|--|--|
| FUNKCIJOS |  Karšto oro gruz. | | |
| PRIEDAI |  Karšto oro gruzdintuvės padėklas |  Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos |  Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos |

GAMINIMO LENTELĖ

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|---|----------|-------------|------------------|---------------|--------------------|
| Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai | | Taip | 170 | 30-50 | |
| | | Taip | 160 | 30-50 | |
| | | Taip | 160 | 30-50 | |
| Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas) | | Taip | 160 - 200 | 30-85 | |
| | | Taip | 160 - 200 | 30-90 | |
| Sausainiai | | Taip | 150 | 20-40 | |
| | | Taip | 140 | 30-50 | |
| | | Taip | 140 | 30-50 | |
| | | Taip | 135 | 40-60 | |
| Pyragėliai / bandelės | | Taip | 170 | 20-40 | |
| | | Taip | 150 | 30-50 | |
| | | Taip | 150 | 30-50 | |
| | | Taip | 150 | 40-60 | |
| Bandelės su įdaru | | Taip | 180-200 | 30-40 | |
| | | Taip | 180-190 | 35 - 45 | |
| | | Taip | 180-190 | 35 - 45 * | |
| Morengai | | Taip | 90 | 110 - 150 | |
| | | Taip | 90 | 130 - 150 | |
| | | Taip | 90 | 140 - 160 * | |
| Pica / duona / itališka duonelė | | Taip | 190 - 250 | 15-50 | |
| | | Taip | 190 - 230 | 20-50 | |
| Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė) | | Taip | 310 | 7-12 | |
| | | Taip | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Šaldyta pica | | Taip | 250 | 10 - 15 | |
| | | Taip | 250 | 10 - 20 | |
| | | Taip | 220 - 240 | 15-30 | |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru) | | Taip | 180-190 | 45-55 | |
| | | Taip | 180-190 | 45-60 | |
| | | Taip | 180-190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|------------|---|--|--|--------------------------------------|--------------|-------|-----------|------|
| FUNKCIJOS | | | | | | | | ECO | |
| | Įprastinis | Karšto oro srautas | Konvekcinis kepimas | Grill | Turbo Grill | Maxi Cooking | Cook4 | Ekociklas | Pica |
| PRIEDAI | | | | | | | | | |
| | Grotelės | Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / 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 *** | |
| Ēriuko 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 | MaxiCooking | Cook4 | Ekociklas | Pica |
| PRIEDAI | | | | | | | | | |
| | Grotelės | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | 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 orkaitėi 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.

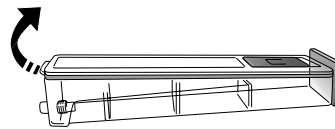
VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

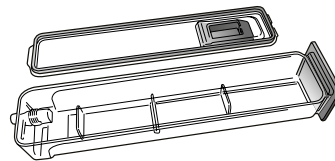
Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

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.

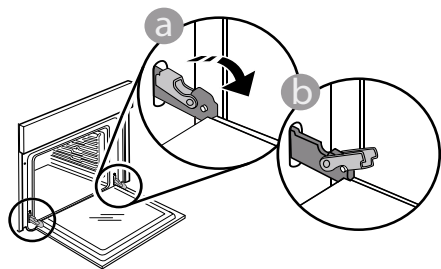
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

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 orkaitėi ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

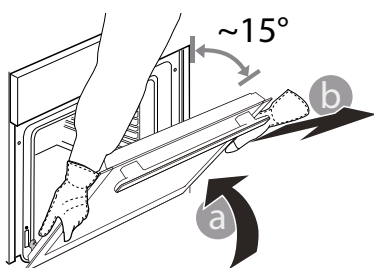
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

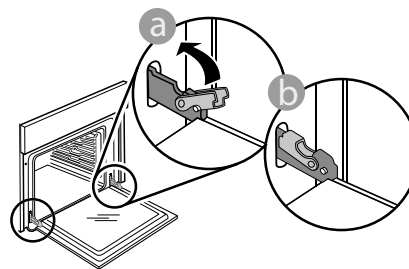
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

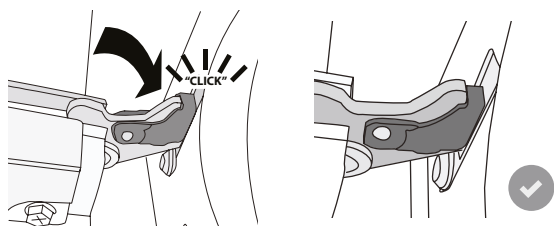


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulyguokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

„WI-FI“ DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

Įdiegtas „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 belaidžio 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 nepridedamas).

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 galiu pakeisti „Whirlpool“ paskyrą, bet palikti prijungtus prietaisus?

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuvą, ką turiau daryti?

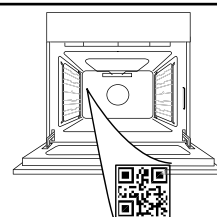
Galite pasilikti tuos pačius nustatymus (tinklo pavadinimą ir slaptažodį) arba galite įrenginyje ištrinti ankstesnius nustatymus ir sukonfigūruoti juos iš naujo.

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“. |
| Maisto gaminimo funkcija „6th Sense Auto Modes“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui. | Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės. | Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją. |
| Orkaitė nekaista. | Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS. | Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta). |
| Lemputė išsijungs. | „EKO“ ekonominis režimas „On“. | Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“. |
| Durelės neužsidaro tinkamai. | Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje. | Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais. |
| Namuose nutrūko maitinimo tiekimas. | Neteisingi galios nustatymai. | Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“. |
| Kepimo ciklas su zondų 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

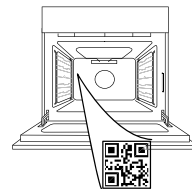


400020002508

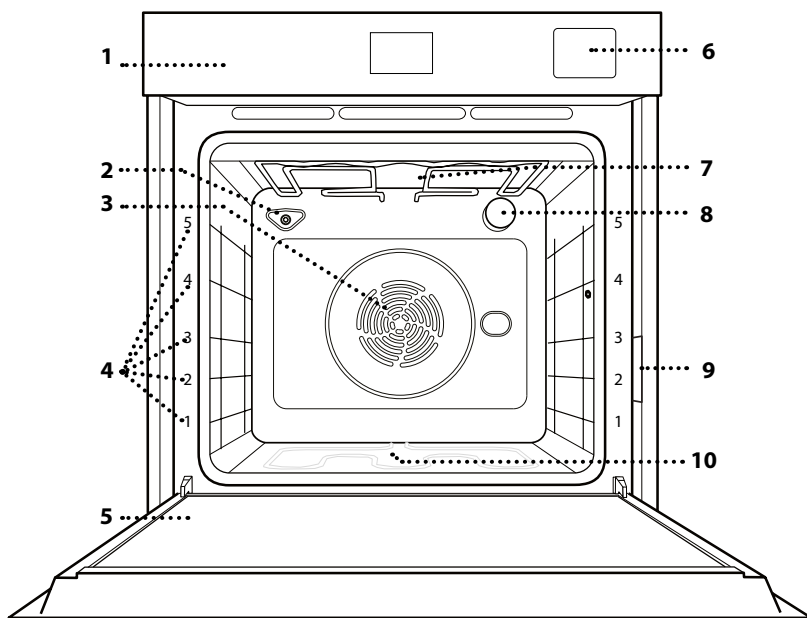
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

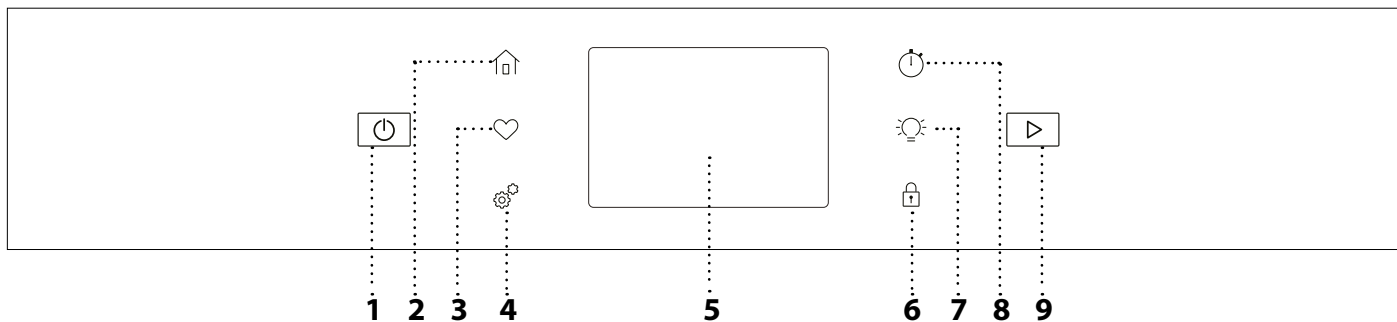
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Czujnik wilgotności
3. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Lampka
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. 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

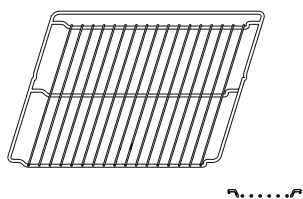
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

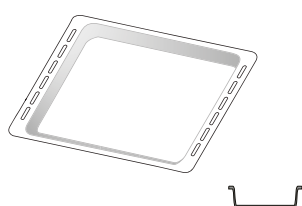
AKCESORIA

RUSZT



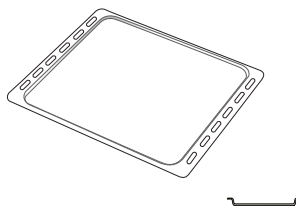
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



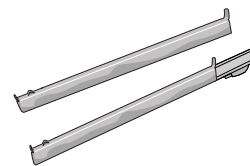
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



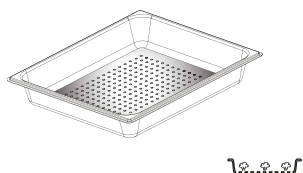
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNKY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

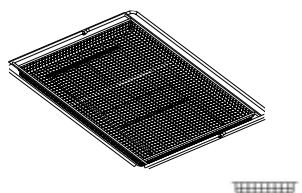
TACA PAROWA



Ułatwia to cyrkulację pary, co pomaga gotować jedzenie równomiernie. Zalecamy umieszczenie tacy parowej na poziomie 2 dla optymalnej wydajności gotowania.

Umieścić blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 1 poniżej do zbierania soków 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

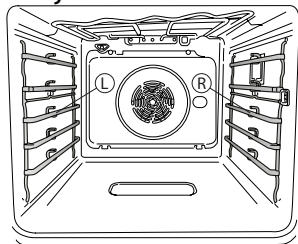
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓLEK

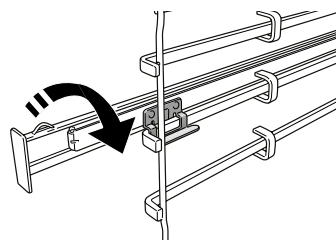
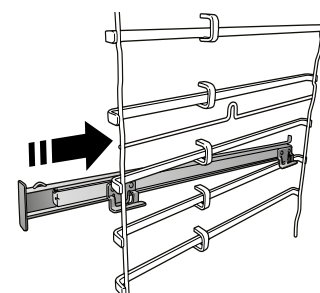
- Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety. Podnieść prowadnice do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

- 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 przesuwanych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



TRYBY RĘCZNE

- **KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

- **TERMOOBIEG**

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

- **GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i 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 NAGRZEWE.**

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

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. 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 (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» PIECZENIE MAXI

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• MROŻONA ŻYWNOŚĆ

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



AUTO MODES

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

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 monitorował 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:

| 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, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a trybami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończenie gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH 6TH SENSE

Automatyczne tryby 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie ich 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 6th Sense Auto Modes 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 6th Sense" (patrz odpowiednie tabele).

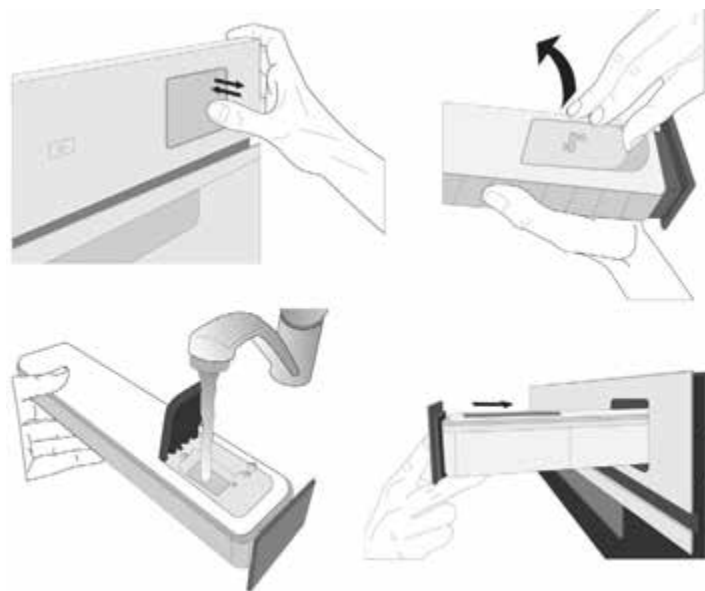
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

. PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE


Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.


ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

UAKTYWNIANIE 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 „WZNOW”, 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.

ODKAMNIENIE

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 ODKAMNIENIA | ZNACZENIE |
|--|--|
| <ZALECANE ODKAMNIENIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze* | Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania. |
| <POTRZEBNE ODKAMNIENIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze* | Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania. |

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.

Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

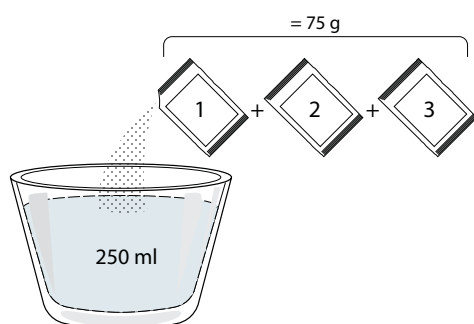
Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenie tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORAÇA”.


» FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy włączyć roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub

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 wylany 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.



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 emalowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy spodziewać się nieco mocniejszego chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzonej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.


























































Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.






WYRASTANIE























































Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA






| KATEGORIE ŻYWNOSCI | | | ILOŚĆ | STOPIEŃ WYSMAŻENIA | STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA | OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA) | POZIOM I AKCESORIA |
|---|-------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| SOUS VIDE  | Sous vide | Delikatna połówka 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 |
| | 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 |
| | | Stek | 2 - 4 cm | ŚREDNI | - | 2/3 |  5  4 |
| | | KOTLETY MIELONE | 1,5 - 3 cm | - | - | 3/5 |  5  4 |
| | Wieprzowina | Pieczona wieprzowina | 0,6 - 2,5 kg * | - | ŚREDNI | - |  3 |
| | | Żeberka wieprzowe | 0,5 - 2,0 kg | - | - | 2/3 |  5  4 |
| | | Bekon | 0,5 - 1,5 cm | - | - | 1/2 |  5  4 |
| Kurczak | Kurczak smażony beztłuszczowo | Pieczony kurczak | 0,6 - 3 kg | - | ŚREDNI | - |  2 |
| | | 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 kurczęce | 0,2 - 1,5 kg | - | - | - |  4  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 napełniona 500 ml wody | Taca parowa | |

| KATEGORIE ŻYWNOSCI | | | | ILOŚĆ | STOPIEŃ WYMAŻENIA | STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA | OBROĆC (CZAS PIECZENIA) | POZIOM I AKCESORIA |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------|-------------------------|---|---|
| MIĘSO | Kurczak | Kurczak smażony beztłuszczowo | NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE] | - | - | - | - |   |
| | | | Skrzydółka kurczaka [mrożone] | - | - | - | - |   |
| | Filet / Pierś z kaczki | | | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |   |
| | | | | 1 - 5 cm | - | - | 2/3 |   |
| | Mięso smażone beztłuszczowo | Szaszłyki mięsne | | 0,2 - 1,5 kg | - | - | 1/2 |   |
| | | Kotlety wieprzowe | | 1 - 4 cm | - | - | - |   |
| | | KOTLETY MIELONE | | 1 - 4 cm | - | - | - |   |
| | | Kiełbasy i parówki | | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - |   |
| | | Kotlet panierowany | | 1 - 4 cm | - | - | - |   |
| | RYBY I OWOCE MORZA | Pieczone filety i steki | Stek z tuńczyka | | 1 - 3 cm | ŚREDNI | - | 3/4 |
| Stek z łososia | | | 1 - 3 cm | ŚREDNI | - | 3/4 |   | |
| Stek z miecznika | | | 0,5 - 3 cm | - | - | 3/4 |   | |
| Filet z dorsza | | | 0,1 - 0,3 kg | - | - | - |   | |
| Filet z labraksy | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |   | |
| Filet z morlesza | | | 0,05 - 0,15 kg | - | - | - |   | |
| Pozostałe filety | | | 0,5 - 3 cm | - | - | - |   | |
| Filety [mrożone] | | | 0,5 - 3 cm | - | - | - |   | |
| Filety i steki gotowane na parze | | Filet z dorsza | | jedna taca | - | - | - |   |
| | | Filety [mrożone] | | 0,5 - 3 cm | - | - | - |   |
| | | Pozostałe filety | | 0,5 - 3 cm | - | - | - |   |
| | | Stek z łososia | | 1 - 3 cm | ŚREDNI | - | - |   |
| | | Filet z labraksy | | jedna taca | - | - | - |   |
| | | Filet z morlesza | | jedna taca | - | - | - |   |
| | | Stek z miecznika | | 0,5 - 3 cm | - | - | - |   |
| | Stek z tuńczyka | | 1 - 3 cm | ŚREDNI | - | - |   | |
| Owoce morza grillowane | Przegrzebki | | jedna taca | - | - | - |  | |
| | Małże | | jedna taca | - | - | - |  | |
| | Krewetki | | jedna taca | - | - | - |   | |
| | Krewetki królew. | | jedna taca | - | - | - |   | |

* Sugerowana ilość

| AKCESORIA |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| | Ruszt | Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody | Taca parowa |



















































6th sense **TABELA PIECZENIA**

| KATEGORIE ŻYWNOSCI | | | ILOŚĆ | STOPIEŃ WYSMAŻENIA | STOPIEŃ PRYZRUMIENIENIA | OBROCIĆ (CZAS PIECZENIA) | POZIOM I AKCESORIA |
|------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| RYBY I OWOCE MORZA | Owoce morza gotowane na parze | Przegrzebki | 0,5 - 1 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Małże | 0,5 - 3 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Krewetki | 0,1 - 1 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Krewetki królew. | 0,5 - 1,5 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Kalmary | 0,1 - 0,5 kg [sztuka] | - | - | - | 2 1 |
| | | Ośmiorniczki | 0,5 - 2 kg [sztuka] | - | - | - | 2 1 |
| | Ryba smażona beztłuszczowo | Ryba panierowana | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Filet rybny | 1,5 - 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Ryba w całości | 0,4 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Skorupiaki | - | - | - | - | 4 2 |
| JAJKA SADZONE NA PARZE | Kurczak | 50 - 80 g [sztuka] | - | - | - | 2 1 | |
| | Przepiórka | jedna taca | - | - | - | 2 1 | |
| WARZYWA | Pieczone warzywa | Ziemniaki | 0,5 - 1,5 kg* | - | ŚREDNI | - | 3 |
| | | Ziemniaki [mrożone] | 0,5 - 1,5 kg* | - | ŚREDNI | - | 4 |
| | | Warzywa faszerowane | 0,1 - 0,5 kg [sztuka] | - | - | - | 3 |
| | | Inne warzywa | 0,5 - 1,5 kg | - | ŚREDNI | - | 3 |
| | ZAPIEKANE WARZYWA | Zapiekanka ziemniaczana | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | | Zapiekanka pomidorowa | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | | Zapiekanka paprykowa | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | | Zapiekane brokuły | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | | Zapiekanka kalafiorowa | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | | Zapiekane warzywa | jedna taca | - | - | - | 3 |
| | Warzywa smażone beztłuszczowo | Domowe frytki | 0,3 - 0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Łódeczki ziemn | 1 - 4 cm | - | - | - | 4 2 |
| | | Warzywa mieszane | 0,3 - 0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Frytki z cukinii | 0,2 - 0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Smażone ziemniaki | 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 |






* 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 / blacha do pieczenia | Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody | Taca parowa |













6th sense TABELA PIECZENIA

| KATEGORIE ŻYWNOSCI | | ILOŚĆ | STOPIEŃ WYMAŻENIA | STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA | OBROĆC (CZAS PIECZENIA) | POZIOM I AKCESORIA | |
|---|---------------------------|--|-----------------------|-------------------------|-------------------------|---|---|
| WARZYWA  | Warzywa gotowane na parze | Groszek | 0,2 - 2,5 kg | - | - |   | |
| | | Groszek [mrożony] | 0,2 - 3 kg | - | - |   | |
| | | Brokuły | 0,2 - 2 kg | AL DENTE | - | - |   |
| | | Brokuły [mrożone] | 0,2 - 2 kg | - | - | - |   |
| | | Kalafior | 0,2 - 2 kg | AL DENTE | - | - |   |
| | | Marchew | 0,2 - 2 kg | AL DENTE | - | - |   |
| | | Cukinia | 0,2 - 2 kg | AL DENTE | - | - |   |
| | | Inne warzywa | 0,2 - 2 kg | - | - | - |   |
| WYROBY PIEKARNICZE SŁONE | Słone ciasto | | 0,8 - 1,2 kg | - | ŚREDNI | - |  |
| | Strudel warzywny | | 0,5 - 1,5 kg | - | ŚREDNI | - |  |
| | Chleb | Bułki  | 60 - 150 g [sztuka] | - | - | - |  |
| | | Chleb średniej wielkości | 200 - 500 g [sztuka]* | - | - | - |  |
| | | Bochenek kanapkowy  | 400 - 600 g [sztuka] | - | - | - |  |
| | | Chleb duży  | 0,7 - 2,0 kg | - | - | - |  |
| | | Bagietki  | 200 - 300 g [sztuka] | - | - | - |  |
| | | Chleb nietypowy | jedna taca * | - | - | - |  |
| | | Pizza okrągła | jedna taca * | - | - | - |  |
| | Pizza i focaccia | Pizza na grubym cieście | | jedna taca * | - | - |  |
| | | Pizza [mrożona] | 1 warstwa* | - | - | - |  |
| | | | 2 warstwy* | - | - | - |   |
| | | | 3 warstwy* | - | - | - |    |
| | | | 4 warstwy* | - | - | - |     |
| Focaccia cienka | | jedna taca * | - | - | - |  | |
| Focaccia gruba | | jedna taca * | - | - | - |  | |
| WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE | Biszkopt w blasze | | 0,5 - 1,2 kg | - | - | - |  |
| | Ciasteczka | | 0,2 - 0,6 kg* | - | - | - |  |
| | Babeczka i ciastko | | 40 - 80g [sztuka]* | - | - | - |  |
| | Rogaliki | | jedna taca * | - | - | - |  |
| | Croissanty [mrożone] | | jedna taca * | - | - | - |  |
| | Ciasto ptysiowe | | jedna taca * | - | - | - |  |
| | Bezy | | 10 - 30 g [sztuka] | - | - | - |  |

* 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 | Taca parowa | |

6th
sense **TABELA PIECZENIA**

| KATEGORIE ŻYWNOŚCI | | ILOŚĆ | STOPIEŃ WYSMAŻENIA | STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA | OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA) | POZIOM I AKCESORIA |
|----------------------------------|--|--------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE | Tarta | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Ciasto z owocami | 0,5 - 2 kg | - | - | - |  2 |
| | Flan karmelowy  | 0,2 - 1 kg | - | - | - |  2  1 |
| OWOCE GOTOWANE NA PARZE | Kawałki owoców  | 0,5 - 3 kg | - | - | - |  2  1 |
| | Całe owoce  | 0,1 - 0,4 kg [sztuka] | - | - | - |  2  1 |

* Sugerowana ilość

























| AKCESORIA |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Ruszt | Błacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie | Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody | Taca parowa |

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 |  |

*Proszę wziąć pod uwagę, że w przypadku wybrania funkcji Steam Auto korelacja ta musi zostać pominięta.. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.
























| AKCESORIA |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Ruszt | Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy 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 CIELEĆCINA - JAGNIĘCINA | Krucze kawałki: Pol | Wołowina sous vide | 1,5/2 cm | 62 | 50 - 70 | 2  1  |
| | | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2  1  |
| | Twarde kawałki i karmione trawą: Chuck, stek z boczku, żeberka | | 1,5/2 cm | 62 | 50 - 70 | 2  1  |
| | | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2  1  |
| WIEPRZOWINA | Antrykot | Wieprzowina Sous Vide | 1,5/2 cm | 68 | 30-50 | 2  1  |
| | Kotlety siekane | | - | 68 | 120 - 140 | 2  1  |
| | Żeberka | | - | 68 | 120 - 140 | 2  1  |
| ŁOSOŚ I TUŃCZYK - PSTRAĞ | Filet | Ryby sous vide | 1,5 | 62 | 65 - 75 | 2  1  |
| | | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2  1  |
| | Stek | | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2  1  |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2  1  |
| WARZYWA I OWOCE | Szparagi | Warzywa sous vide | - | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Marchew | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30-50 | 2  1  |
| | Brokuły | | - | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Kalafior | | - | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Cykoria sałatowa | | - | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Plastry ziemniaków | | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40-60 | 2  1  |
| | Cukinia | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Kliny jabłkowe | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Kliny gruszkowe | | 2,5/3 cm | 85 | 30 - 40 | 2  1  |
| | Plastry ananasa | | 2,5/3 cm | 85 | 25-35 | 2  1  |

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 | Taca parowa |

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

| | PRZEPIS | FUNKCJA | SUGEROWANA ILOŚĆ | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (MIN.) | BLACHY I AKCESORIA |
|-----------------|-----------------------------|--|------------------|-------------|------------------|---------------------|---|
| MROŻONA ŻYWNOSĆ | 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 piekarnika / blacha do ciasta / okrągła Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pizy na ruszcie |  Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia/ Blacha na ruszcie |

TABELA GOTOWANIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (MIN.) | BLACHY I AKCESORIA |
|--|---------|-------------|------------------|---------------------|--------------------|
| Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty | | Tak | 170 | 30-50 | |
| | | Tak | 160 | 30-50 | |
| | | Tak | 160 | 30-50 | |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka) | | Tak | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Tak | 160 - 200 | 30 - 90 | |
| Ciasteczka | | Tak | 150 | 20 - 40 | |
| | | Tak | 140 | 30-50 | |
| | | Tak | 140 | 30-50 | |
| | | Tak | 135 | 40-60 | |
| Ciastka / Muffiny | | Tak | 170 | 20 - 40 | |
| | | Tak | 150 | 30-50 | |
| | | Tak | 150 | 30-50 | |
| | | Tak | 150 | 40-60 | |
| Ptysie | | Tak | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 35-45 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Bezy | | Tak | 90 | 110 - 150 | |
| | | Tak | 90 | 130 - 150 | |
| | | Tak | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia | | Tak | 190-250 | 15-50 | |
| | | Tak | 190 - 230 | 20-50 | |
| Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia) | | Tak | 310 | 7 - 12 | |
| | | Tak | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Mrożona pizza | | Tak | 250 | 10 - 15 | |
| | | Tak | 250 | 10 - 20 | |
| | | Tak | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki) | | Tak | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 45-60 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 45 - 70 * | |

| | | | | | | | | | |
|-----------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|---|
| FUNKCJE | | | | | | | | ECO | |
| | Konwencjonalne | Termoobieg | Pieczenie konwekcyjne | Grill | Turbogrill | Maxi Cooking | Cook4 | Cykl Eco | Pizza |
| AKCESORIA | | | | | | | | | |
| | Ruszt | Blacha piekarnicza / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia | 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 ptysiowego | | Tak | 190-200 | 20-30 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni | | Tak | 190-200 | 45-65 | |
| Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg | | Tak | 190-200 | 80-110 | |
| Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg | | Tak | 200-230 | 50-100 | |
| Indyk / Gęś 3 kg | | Tak | 190-200 | 80 - 130 | |
| Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) | | Tak | 180 - 200 | 40-60 | |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Tost | | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | |
| Filety / kawałki ryb | | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30 ** | |
| Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger | | - | 2 - 3 (Środkowa - Wysoka) | 15 - 30 ** | |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg | | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70 *** | |
| Udziec jagnięcy/ golonka | | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90 *** | |
| Pieczone ziemniaki | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55 *** | |
| Zapiekane warzywa | | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | |
| Ciasteczka | | Tak | 135 | 50 - 70 | |
| Tarty | | Tak | 170 | 50 - 70 | |
| Pizza okrągła | | Tak | 210 | 40-60 | |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120 * | |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120 * | |
| Lazania i mięso | | Tak | 200 | 50 - 100 * | |
| Mięso i ziemniaki | | Tak | 200 | 45 - 100 * | |
| Ryby i warzywa | | Tak | 180 | 30 - 50 * | |
| Nadziewane i pieczone kawałki mięsa | ECO | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina) | ECO | - | 200 | 50 - 100 * | |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

| | | | | | | | | | |
|-----------|----------------|--|--|--|---|---|---|---|---|
| FUNKCJE | | | | | | | | ECO | |
| | Konwencjonalne | Termoobieg | Pieczenie konwekcyjne | Grill | Turbo grill | Maxi Cooking | Cook4 | Cykl Eco | Pizza |
| AKCESORIA | | | | | | | | | |
| | Ruszt | blacha lub blacha na ciasta na ruszcie | Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | Blacha do pieczenia- Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia |

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.

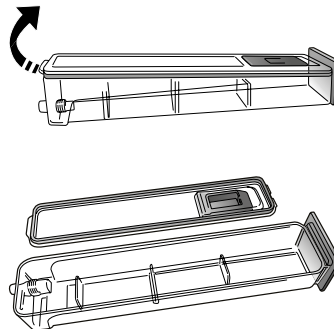
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

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 wymowanej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.

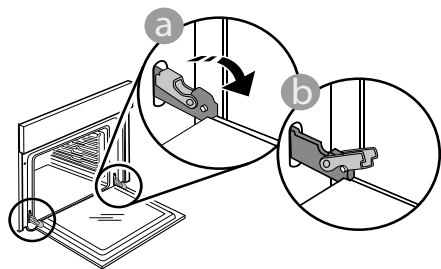
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

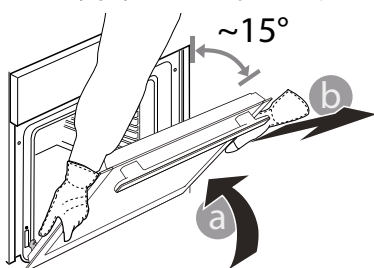
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

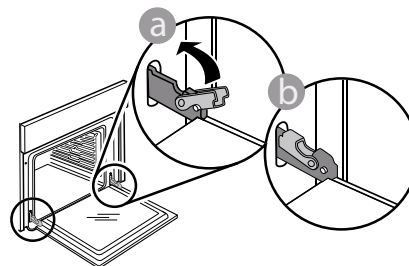
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



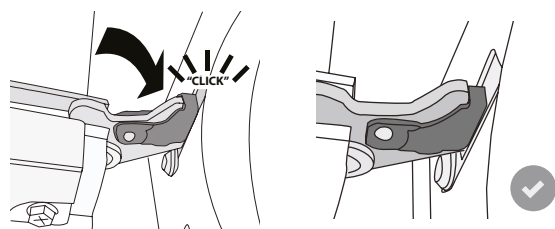
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

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 adaptory 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, skorzystać 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 swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi 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?

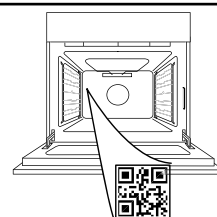
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

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”. |
| Funkcja gotowania w trybach automatycznych 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania. | Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania. | Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO. | Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz. |
| Światło gaśnie. | Włączony tryb „ECO”. | Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz). |
| Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo. | Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu. | Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. |
| Zasilanie w domu zostaje wyłączone. | Błąd ustawień poboru mocy. | Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”. |
| Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3. | Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona. | Sprawdzić podłączenie sondy do żywności. |

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową 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



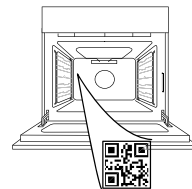
400020002508



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

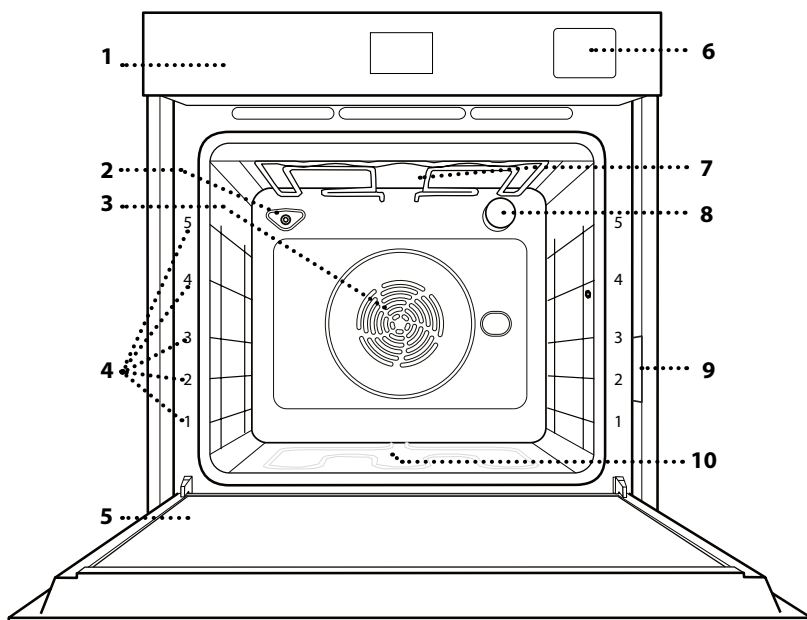
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



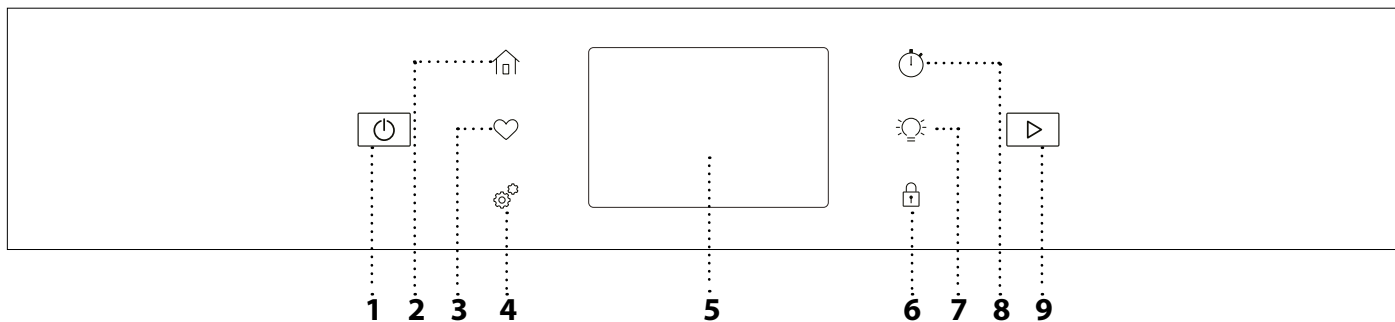
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Senzor vlažnosti
3. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač / grill
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za dobijanje brzog pristupa glavnom meniju.

3. OMILJENO

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

5. EKLAN

6. ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

7. OSVETLJENJE

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

8. KUHINJSKI TAJMER

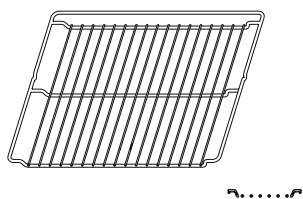
Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

9. START

Da biste pokrenuli funkciju pripreme hrane.

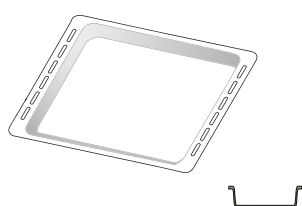
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



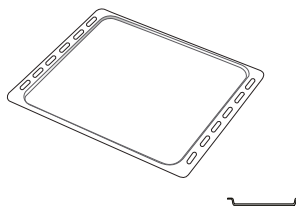
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



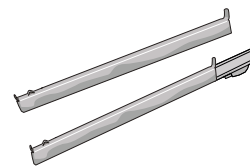
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



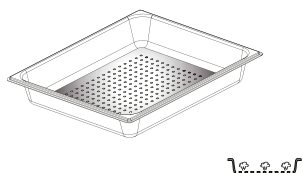
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



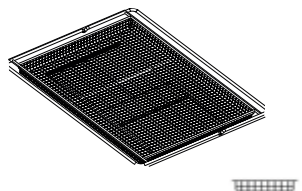
Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA KUVANJE NA PARU



To olakšava cirkulisanje pare, što pomaže pri ujednačenom kuvanju hrane. Preporučujemo vam da pleh za kuvanje na pari postavite na nivo 2 za optimalne performanse kuvanja. Postavite pleh za sakupljanje masnoće Na nivo 1 ispod da biste prikupili saft od pečenja.
**

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

** Koristite samo za funkcije for STEAM (Para) i SOUS VIDE (Priprema hrane u vakuumu)

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

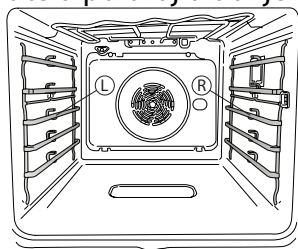
Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

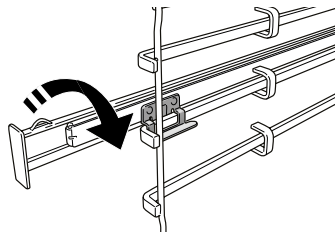
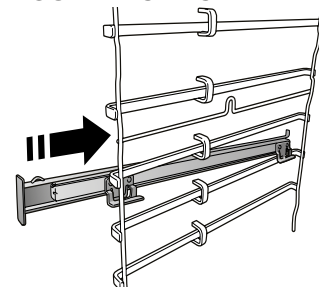
- Da biste uklonili vođice, uklonite pričvrstne zavrtnje (ako postoje) sa obe strane pomoću novčića. Podignite vođice i izvucite njihov donji deo iz ležišta: vođice se sada mogu izvaditi.

- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Dok ih držite, pustite da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.



Vođice leve („L“) i desne police („R“) mogu se prepoznati po logotipu prikazanom na ovoj slici.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE



RUČNI REŽIMI

- **KONVENCIONALNO**

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

- **KONVENCIONALNO PEČENJE**

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

- **KRUŽENJE VAZDUHA**

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

- **ROŠTILJ**

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

- **TURBO GRILL**

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

- **BRZO ZAGREVANJE**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

- **COOK 4**

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

- **PARA**

- » **ČISTA PARA**

Za pečenje prirodnih i zdravih obroka pomoću pare kako bi se očuvala prirodna nutritivna vrednost hrane. Ova funkcija je naročito podesna za spremanje povrća, ribe i voća, kao i za blanširanje. Osim ako je drugačije naglašeno, uklonite sva pakovanja i zaštitnu foliju pre nego što stavite hranu u pećnicu. Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na vrućem vazduhu i čistoj pari pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Čista para“.

- » **PARA AUTO**

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Pećnica automatski ubacuje odgovarajuću količinu pare u zavisnosti od izabrane temperature, kako bi se ostvarili optimalni rezultati pripreme hrane.

- » **PARA+VAZDUH**

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i deserte.

Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na paru i vazduh pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Para + vazduh“.

- **SOUS VIDE**

„Sous vide“ je profesionalna tehnika pripreme hrane za koju je neophodno korišćenje vakuumiranih plastičnih kesa za termičku obradu hrane, pri čemu se hrana priprema na precizno kontrolisanoj temperaturi uz korišćenje pare. Postepenim i preciznim procesom pripreme hrane doprinosi se razvoju izuzetne mekoće i ukusa, a obezbeđuje se i ravnomernost termičke obrade cele namirnice. Ova funkcija omogućava da pripremate meso, ribu, povrće i voće i ostvarite rezultate profesionalnih kuvara. Pogledajte tabelu za pripremu hrane tehnikom „sous vide“ kako biste pravilno koristili ovu funkciju.

- **SPECIJALNE FUNKCIJE**

- » **PICA**

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću pica za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5–8 minuta.

Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

- » **ODMRZAVANJE**

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

- » **ODRŽAVANJE TOPLOTE**

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

- » **NARASTANJE TESTA**

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

- » **KONCEPCIJA**

Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.

- » **MAXI PEČENJE**

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

- » **ECO CIKLUS**

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

- **ZAMRZNUTA HRANA**

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

6th
sense

AUTOMATSKI REŽIMI

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.




Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.

PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurirate proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podешavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. IZBOR ŽELJENIH POSTAVKI JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Jezik možete promeniti naknadno otvaranjem menija za podешavanja.

2. PODEŠAVANJE WIFI MREŽE

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom preko mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podешavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „Add Appliance“ (Dodaj uređaj) u mobilnoj aplikaciji da biste nastavili sa povezivanjem radi podешavanja.
- Na proizvodu otvorite odeljak „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Alatke/povezivanje / povezivanje na mrežu) da biste pokrenuli podешavanje.

KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet. Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaša signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja. Ruter ili uređaj za povezivanje na mobilnu mrežu moraju da se razlikuju od uređaja na kom je instalirana mobilna aplikacija.

Minimalni zahtevi.

Pametni uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS. U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

Da biste potvrdili podешavanje ili pristupili sledećem ekranu:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

Da biste se vratili na prethodni ekran:

Dodirnite ← .

1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live App će vas voditi kroz sve korake koji su ovde navedeni. Aplikaciju 6th Sense Live možete da preuzmete iz prodavnica App Store ili Google Play Store.

2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolirate.

3. Registrujte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Za završetak procesa registracije biće vam potrebno sledeće:

- Broj Smart appliance IDentifier (SAID) koji se nalazi u odeljku „Tools/Connectivity/Connect to Network“ (Alatke/povezivanje / povezivanje na mrežu),
- broj proizvoda od 12 cifara koji se nalazi na etiketi proizvoda,
- aktivna Bluetooth veza na pametnom telefonu.

Kada budete spremni, dodajte uređaj preko mobilne aplikacije i pratite uputstva.

Napomena:

Samo Bluetooth veza može da se koristi za proces registracije.

Wi-Fi veza može da se podesi samo preko mobilne aplikacije.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podешavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podешavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.



Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

4. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY” (U redu) da biste završili početno podešavanje.

5. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na , a zatim pritisnite dugme . Otvorite odeljak „Preferences” (Željene postavke) i izaberite opciju „WATER HARDNESS” (Tvrdoća vode). Dodirnite „SET” za potvrdu. Izaberite odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osnovu sledeće tabele:

| TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE | | | | |
|---------------------------|-------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Nivo | | °dH Nemački stepeni | °fH Francuski stepeni | °Clark Srpski stepeni |
| 1 | Veoma meka | 0–6 | 0–10 | 0–7 |
| 2 | Meka | 7–11 | 11–20 | 8–14 |
| 3 | Srednji | 12–16 | 21–29 | 15–20 |
| 4 | Tvrda | 17–34 | 30–60 | 21–42 |
| 5 | Veoma tvrda | 35–50 | 61–90 | 43–62 |

Dodirnite „SET” za potvrdu.

Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard” (Tvrda).

6. ZAGREVANJE PEĆNICE


Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej omogućava izbor između režima „Manual“ (Ručno) i „6th Sense“.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILL / NIVO ZA PARU

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.

U zavisnosti od izabrane funkcije, možete da aktivirate ili deaktivirate predzagrevanje pomoću odgovarajućeg prekidača.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite odeljak „Time“ (Vreme) ili opciju „Set Cook Time“ (Podešavanje vremena pripreme hrane) nakon pritiska na dugme START (Pokretanje).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pripreme hrane i na taj način ručno upravljali završetkom termičke obrade, možete da dodirnete vrednost trajanja i podesite je na vrednost „0“, ili možete da otvorite meni sa tri tačke i izmenite vreme pripreme hrane.

Ako želite da zaustavite ciklus, otvorite meni sa tri tačke i izaberite opciju „Stop Cooking“ (Završetak pripreme hrane).

3. PODEŠAVANJE 6TH SENSE AUTOMATSKIH REŽIMA

6th Sense Auto Modes (6th Sense automatski režimi) omogućavaju da pripremate veliki broj jela koje možete izabrati u prikazanoj listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

Pored toga, zahvaljujući posebnom senzoru koji može da prepozna sadržaj vlage u hrani, neke od 6th Sense Auto Modes funkcija omogućavaju da postignete optimalnu pripremu za svaku hranu bez podešavanja: senzor će zaustaviti termičku obradu u savršenom trenutku. Tek u poslednjim minutima pripreme hrane, na ekranu će se prikazati odbrojavanje koje ukazuje na preostalo vreme za termičku obradu.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama namirnica u meniju „6th Sense Auto Modes“ (6th Sense automatski režimi) (pogledajte povezane tabele).

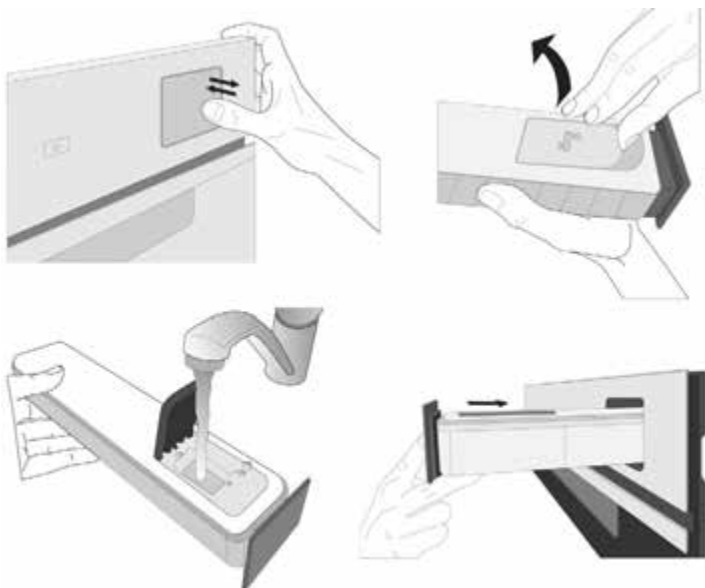
- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

• KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Steam“ (Para) ili „Forced Air + Steam“ (Kruženje vazduha + para) u okviru ručnih funkcija ili jednog od nekoliko 6th Sense automatskih režima moguće je pripremiti bilo koju vrstu hrane pomoću pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim tradicionalnim pečenjem: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fioke na kontrolnoj tabli.

Kada se na ekranu prikaže zahtev „FILL THE DRAWER“ (Napunite fioku), izvucite fioku, otvorite poklopac fioke i napunite je vodom do nivoa koji se zahteva na ekranu. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Nakon ubacivanja fioke, pritisnite START da biste nastavili ciklus pripreme hrane. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili potrebno vreme početka. Možete da izaberete vreme početka ili vreme u kome biste želeli da hrana bude spremna, u skladu sa izabranim funkcijama.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „SET“ (Podešavanje) da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite „SKIP DELAY“ (Preskakanje odlaganja).

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite. Sve opcije dostupne za izmene mogu se istraživati otvaranjem menija sa tri tačke u donjem levom uglu displeja.

Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje poruka „OVEN READY“ (Pećnica je spremna.)

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite opciju „Start now“ (Započni odmah) ili dugme „START“ (Pokretanje) da biste započeli termičku obradu.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da to ručno obavite.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Koristite namenski prekidač za predzagrevanje u donjem desnom uglu displeja da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

U nekim 6th Sense automatskim režimima biće neophodno da se namirnice okreću tokom pripreme. Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START“ (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

Na isti način, u poslednjih 5% vremena pre kraja kuvanja, pojavice se zahtev da proverite hranu.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START“ (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite opciju „ADD TO FAV“ (Dodavanje u omiljene stavke) da biste funkciju sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ (Dodatno zapeći) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite opciju „+ 5 min“ da biste produžili termičku obradu.

9. OMILJENO


Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite opciju „ADD TO FAV“ (Dodavanje u omiljene stavke) da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

KADA SE SAČUVA

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite : Sve sačuvane funkcije prikazivaće se u ovom meniju. Dodirnite „START“ (Pokretanje) da biste aktivirali izabranu funkciju za pripremu hrane.


PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite ikonu sa tri tačke u gornjem desnom uglu.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite „SAVE“ (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Ako želite da uklonite određenu funkciju, u ovom meniju ćete pronaći opciju „DELETE FAVORITE“ (Brisanje omiljenih stavki).

10. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools“ (Alatke) u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

DALJINSKO OMOGUĆAVANJE

Za omogućavanje korišćenja aplikacije 6th Sense Live.

KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojavanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite opciju kuhinjskog tajmera.
- Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.
- Dodirnite opciju „PAUSE“ (Pauziranje) ako želite da privremeno zaustavite tajmer. Nakon toga možete da dodirnete opciju „RESUME“ (Nastavak) da biste ponovo pokrenuli tajmer.
- Dodirnite „CANCEL“ (Otkazivanje) da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite opciju „+1 min“ da biste produžili trajanje za 1 minut.

SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

STEAM CLEAN (ČIŠĆENJE PAROM)

Delovanje vodene pare oslobođene tokom ovog posebnog ciklusa čišćenja pomoću niske temperature, olakšava uklanjanje prljavštine. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.

FAST DRY (BRZO SUŠENJE)

Nakon ciklusa čiste pare, pećnica će automatski predložiti da se pokrene ciklus brzog sušenja kako bi se lakše uklonila vlaga iz unutrašnjosti, čime se ne ugrožava ispravno funkcionisanje uređaja. Pratite uputstva na displeju. Očistite pleh za sakupljanje masnoće ispod vrata mekanim ubrusom od upijajućeg papira kako bi se uklonile kapi vode.

UKLANJANJE KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 140 minuta.

Korisnik može da pokrene uklanjanje kamenca u svakom trenutku iz menija za čišćenje.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

| PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA | ZNAČENJE |
|--|---|
| <PREPORUČUJE SE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari* | Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca. |
| <POTREBNO JE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari* | Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca. |

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 – tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

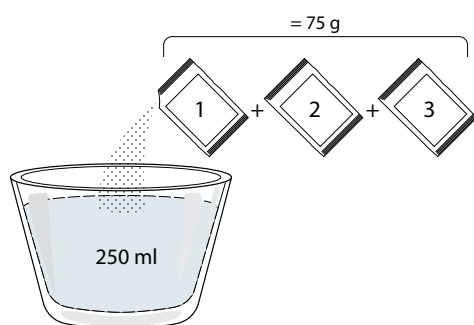
Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30


minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT“ (Voda je vruća).

» FAZA 1/2: UKLANJANJE KAMENCA (70 MIN)

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu.


Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite  da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Po završetku faze uklanjanja kamenca potrebno je isprazniti vodu iz kotla: rastvor za uklanjanje kamenca koji se koristio tokom ove faze biće ispušten u izvlačnu fioku.

» FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN)

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L VODE>, uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite  da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Obratite pažnju na sledeće: ako je za sistem potrebno, može da se zahteva pražnjenje fioke i ponavljanje ove operacije.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare.

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se kotao napuni rastvorom za otklanjanje kamenca i na displeju se prikaže poruka „FAZA OTKLANJANJE KAMENCA 1/2“, ciklus ne sme da se prekida jer će u suprotnom ceo ciklus otklanjanja kamenca morati da se ponovi da bi funkcija pare mogla da se pokrene.

ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste otključali uređaj, pritisnite i zadržite taster za zaključavanje na dodirnoj tabli.

ŽELJENE POSTAVKE

Da biste promenili više postavki pećnice, izaberite „Sabbath Mode“ (Režim Sabbath) i isključite „Demo Mode“ (Demo režim).

POVEZIVANJE

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

INFORMACIJE

Za dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature pica ciklusa, očekuje se nešto veće hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatro-stalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pećite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

































Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.






NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

6th
sense **TABELA ZA PEČENJE**

| KATEGORIJE HRANE | | KOLIČINA | NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME | NIVO RUMENOG IZGLEDA | OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE) | NIVO I DODATNI PRIBOR | | |
|---|--------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|--|-----------------------|--|--|
| PRIPREMA U VAKUUMU  | Sous vide | Juneći biftek | 2–4 cm | – | – | – | 2 1  | |
| | | Juneći vrat | 2–4 cm | – | – | – | 2 1  | |
| | | Svinjski file | 2–4 cm | – | – | – | 2 1  | |
| | | Filet lososa | 1,5–3 cm | – | – | – | 2 1  | |
| | | Šargarepa | 0,2–0,4 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Špargla | 0,2–0,4 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Ananas | 0,2–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Jabuka | 0,2–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| KASEROLA I PEČENA TESTENINA | Sveže | Lazanja | 0,5–3 kg | – | MED | – | 2  | |
| | Zamrznuto | Lazanja | 0,5–3 kg | – | – | – | 2  | |
| | | Kaneloni | 0,5–3 kg | – | – | – | 2  | |
| PIRINAČ I ŽITARICE | Pirinač | Beli pirinač | 0,1–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Braon pirinač | 0,1–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Integralni pirinač | 0,1–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | Semenke i žitarice | Kinoa | 0,1–0,3 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Proso | 0,1–0,3 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Spelta | 0,1–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| | | Ječam | 0,1–0,5 kg | – | – | – | 2 1  | |
| MESO | Govedina | Pečena junetina | 0,6–2 kg* | MED | MED | – | 3  | |
| | | Odrezak | 2–4 cm | MED | – | 2/3 | 5 4  | |
| | | Pljeskavice za burgere | 1,5–3 cm | – | – | 3/5 | 5 4  | |
| | Svinjetina | Pečena svinjetina | 0,6–2,5 kg* | – | MED | – | 3  | |
| | | Svinjska rebarca | 0,5–2,0 kg | – | – | 2/3 | 5 4  | |
| | | Slanina | 0,5–1,5 cm | – | – | 1/2 | 5 4  | |
| | Piletina | Piletina pečena na vazduhu | Pečeno pile | 0,6–3 kg | – | MED | – | 2  |
| | | | Celo pile | 0,6–2,5 kg | – | – | – | 4 2  |
| | | | Pileće grudi | 1–4 (cm) | – | – | – | 4 2  |
| | | | Komadi piletine | 0,2–1,5 kg | – | – | – | 4 2  |
| Pileći bataci | | | – | – | – | – | 4 2  | |
| Pohovana šnicla | | | 1–4 (cm) | – | – | – | 4 2  | |
| Pileća krilca | 0,2–1,5 kg | – | – | – | 4 2  | | | |

* Preporučena količina

| DODACI |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Pleh za kuvanje na paru |

| KATEGORIJE HRANE | | | | KOLIČINA | NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME | NIVO RUMENOG IZGLEDA | OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE) | NIVO I DODATNI PRIBOR |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------|---------------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| MESO | Piletina | Piletina pečena na vazduhu | Pohovani pileći komadići [zamrznuti] | - | - | - | - | 4 2 |
| | | | Pileća krilca [zamrznuta] | - | - | - | - | 4 2 |
| | Pačiji file / grudi | | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Ćureći file / grudi | | | 1-5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Meso pečeno na vazduhu | Ražnjići | | 0,2-1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Svinjski odresci | | 1-4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Pljeskavice za burgere | | 1-4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Kobasice i nemačke kobasice | | | 1,5-3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| Pohovana šnicla | | | 1-4 (cm) | - | - | - | 4 2 | |
| RIBA I PLODOVI MORA | Pečeni fileti i odresci | Tuna odrezak | | 1-3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Odrezak lososa | | 1-3 (cm) | MED | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Odrezak sabljjarke | | 0,5-3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Filet bakalara | | 0,1-0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Filet brancina | | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Filet ljuskavke | | 0,05-0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Ostali fileti | | 0,5-3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| | | Fileti [zamrznuti] | | 0,5-3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| | Fileti i odresci na pari | Filet bakalara | | jedan pleh | - | - | - | 2 1 |
| | | Fileti [zamrznuti] | | 0,5-3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | | Drugi fileti | | 0,5-3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | | Odrezak lososa | | 1-3 (cm) | MED | - | - | 2 1 |
| | | Filet brancina | | jedan pleh | - | - | - | 2 1 |
| | | Filet ljuskavke | | jedan pleh | - | - | - | 2 1 |
| | | Odrezak sabljjarke | | 0,5-3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | Grilovani plodovi mora | Tuna odrezak | | 1-3 (cm) | MED | - | - | 2 1 |
| | | Jakovljeve kapice | | jedan pleh | - | - | - | 4 |
| | | Dagnje | | jedan pleh | - | - | - | 4 |
| | | Škampi | | jedan pleh | - | - | - | 4 3 |
| | | Kraljeve kozice | | jedan pleh | - | - | - | 4 3 |

* Preporučena količina












































| DODACI | | | | | |
|--------|----------------|--|---|--|-------------------------|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Pleh za kuvanje na paru |

6th
sense **TABELA ZA PEČENJE**






| KATEGORIJE HRANE | | KOLIČINA | NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME | NIVO RUMENOG IZGLEDA | OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE) | NIVO I DODATNI PRIBOR | |
|----------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------|------|
| RIBA I PLODOVI MORA | Plodovi mora na pari | Jakovljeve kapice | 0,5-1 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Dagnje | 0,5-3 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Škamp | 0,1-1 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Kraljeve kozice | 0,5-1,5 kg | - | - | - | 2 1 |
| | | Lignje | 0,1-0,5 kg [svaki] | - | - | - | 2 1 |
| | | Oktopod | 0,5-2 kg [svaki] | - | - | - | 2 1 |
| | Riba pečena na vazduhu | Riba iz uzgoja | 1,5-3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Riblji filet | 1,5-3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Cela riba | | 0,4-0,8 kg | - | - | - | 4 2 | |
| Školjke | | - | - | - | - | 4 2 | |
| JAJA SPREMANA NA PARI | Piletina | 50-80 g [svako] | - | - | - | 2 1 | |
| | Prepelica | jedan pleh | - | - | - | 2 1 | |
| POVRĆE | Pečeno povrće | Krompir | 0,5-1.5 kg * | - | MED | - | 3 |
| | | Krompir [zamrznut] | 0,5-1.5 kg * | - | MED | - | 4 |
| | | Punjeno povrće | 0,1-0,5 kg [svaki] | - | - | - | 3 |
| | | Drugo povrće | 0,5-1,5 kg | - | MED | - | 3 |
| | Gratinirano povrće | Krompir gratin | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | | Paradajz gratin | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | | Paprike gratin | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | | Gratinirani brokoli | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | | Gratinirani karfiol | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | | Povrće gratin | jedan pleh | - | - | - | 3 |
| | Povrće pečeno na vazduhu | Domaći pomfrit | 0,3-0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Krompirići | 1-4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Mešavina povrća | 0,3-0,8 kg | - | - | 2/3 | 4 2 |
| | | Poh. čips od tikvica | 0,2-0,5 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Prženi krompiri | 0,3-0,8 kg | - | - | - | 4 2 |
| | | Prolećne rolnice [zamrznute] | - | - | - | - | 4 2 |
| | Povrće na pari | Celi krompiri | 50-500 g [svaki] | - | - | - | 2 1 |
| | | Komadi krompira | jedan pleh | - | - | - | 2 1 |
| Komadi krompira [zamrznut] | | jedan pleh | - | - | - | 2 1 | |

* Preporučena količina




















| DODACI | | | | | |
|--------|----------------|--|---|--|-------------------------|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Pleh za kuvanje na paru |

| KATEGORIJE HRANE | | KOLIČINA | NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME | NIVO RUMENOG IZGLEDA | OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE) | NIVO I DODATNI PRIBOR | |
|--|-------------------|--|---------------------------|----------------------|----------------------------------|---|---|
| POVRĆE  | Povrće na pari | Grašak | 0,2-2.5 kg | - | - | - | 2  1  |
| | | Grašak [zamrznuti] | 0,2-3 kg | - | - | - | 2  1  |
| | | Brokoli | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | 2  1  |
| | | Brokoli [zamrznut] | 0,2-2 kg | - | - | - | 2  1  |
| | | Karfiol | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | 2  1  |
| | | Šargarepa | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | 2  1  |
| | | Tikvice | 0,2-2 kg | AL DENTE | - | - | 2  1  |
| | | Drugo povrće | 0,2-2 kg | - | - | - | 2  1  |
| SLANO PECIVO | Slani kolač | | 0,8–1,2 kg | - | MED | - | 2  |
| | Štrudla od povrća | | 0,5–1,5 kg | - | MED | - | 2  |
| | Hleb | Zemičke  | 60–150 g [svako] | - | - | - | 3  |
| | | Hleb srednje veličine | 200–500 g [svako]* | - | - | - | 2  |
| | | Vekna za sendvič  | 400–600 g [svako] | - | - | - | 2  |
| | | Veliki hleb  | 0,7-2.0 kg | - | - | - | 2  |
| | | Bageti  | 200–300 g [svako] | - | - | - | 3  |
| | | Posebne vrste hleba | jedan pleh * | - | - | - | 2  |
| | Pica i fokača | Okrugla pica | jedan pleh * | - | - | - | 2  |
| | | Debela pica | jedan pleh * | - | - | - | 2  |
| | | Pica [zamrznuta] | 1 sloj* | - | - | - | 2  |
| | | | 2 sloja* | - | - | - | 4  1  |
| | | | 3 sloja* | - | - | - | 5  3  1  |
| | | | 4 sloja* | - | - | - | 5  4  2  1  |
| Tanka pogača | | jedan pleh * | - | - | - | 2  | |
| Debela pogača | | jedan pleh * | - | - | - | 2  | |

* Preporučena količina

| DODACI |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Pleh za kuvanje na paru |

6th
sense **TABELA ZA PEČENJE**

| KATEGORIJE HRANE | | KOLIČINA | NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME | NIVO RUMENOG IZGLEDA | OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE) | NIVO I DODATNI PRIBOR |
|------------------|--|--------------------|---------------------------|----------------------|----------------------------------|---|
| SLATKO PECIVO | Patišpanj u kalupu | 0,5–1,2 kg | – | – | – | 2  |
| | Kolačići | 0,2-0.6 kg * | – | – | – | 3  |
| | Mafini i kolačići s filom | 40–80 g [svaki]* | – | – | – | 3  |
| | Kroasani | jedan pleh * | – | – | – | 3  |
| | Kroasani [zamrznuti] | jedan pleh * | – | – | – | 3  |
| | Testo za ekler | jedan pleh * | – | – | – | 3  |
| | Puslice | 10–30 g [svaki] | – | – | – | 3  |
| SLATKO PECIVO | Tart | 0,4–1,6 kg | – | – | – | 3  |
| | Štrudla | 0,4–1,6 kg | – | – | – | 3  |
| | Voćna pita | 0,5–2 kg | – | – | – | 2  |
| | Karamel puding  | 0,2-1 kg | – | – | – | 2  1  |
| VOĆE NA PARI | Komadi voća  | 0,5–3 kg | – | – | – | 2  1  |
| | Celo voće  | 0,1–0,4 kg [svako] | – | – | – | 2  1  |

* Preporučena količina

























| DODACI |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Pleh za kuvanje na paru |

TABELA ZA KUVANJE NA PARU I VAZDUH

| RECEPT | NIVO PARE* | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN.) | POLICA I DODATNI PRIBOR |
|---|------------|----------------|------------------|-----------------|---|
| Keks sa maslacem / Kolačići | LOW | DA | 140–150 | 35–55 |  |
| Sitni kolač / mafin | LOW | DA | 160–170 | 30–40 |  |
| Kolači s praškom za pecivo | LOW | DA | 170–180 | 40–60 |  |
| Patišpanj | LOW | DA | 160–170 | 30–40 |  |
| Fokača | LOW | DA | 200–220 | 20–40 |  |
| Vekna hleba | LOW | DA | 170–180 | 70–100 |  |
| Manji hleb | LOW | DA | 200–220 | 30–50 |  |
| Baget | LOW | DA | 200–220 | 30–50 |  |
| Pečeni krompir | MID | DA | 200–220 | 50–70 |  |
| Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg | MID | DA | 180–200 | 60–100 |  |
| Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi) | MID | DA | 160–180 | 60–80 |  |
| Slabo pečeno juneće pečenje 1 kg | MID | DA | 200–220 | 40–50 |  |
| Slabo pečeno juneće pečenje 2 kg | MID | DA | 200 | 55–65 |  |
| Jagnjeći but | MID | DA | 180–200 | 65–75 |  |
| Kuvane svinjske kolenice | MID | DA | 160–180 | 85–100 |  |
| Piletina / biserka / pačestina 1–1,5 kg | MID | DA | 200–220 | 50–70 |  |
| Piletina / biserka / pačestina (komadi) | MID | DA | 200–220 | 55–65 |  |
| Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan) | MID | DA | 180–200 | 25–40 |  |
| Riblji filet | VISOKO | DA | 180–200 | 15–30 |  |

* Imajte na umu da, u slučaju izbora para auto funkcije, ovaj odnos mora da se preskoči. Rerna će automatski izabrati najbolji nivo pare koji odgovara izabranoj temperaturi.






| DODACI |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | Sonda za hranu |



TABELA ZA KUVANJE SAMO NA PARU

| | RECEPT | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | NIVO I DODATNI PRIBOR | |
|---------------|-----------------------|------------------|----------------|-----------------------|------------|
| | Pileći fileti | 100 | 15–50 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Jaja | 100 | 10–30 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| RIBA | Cela riba | 90 | 40–50 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Riblji fileti | 90 | 20–30 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| POVRĆE I VOĆE | Sveže povrće (celo) | 100 | 30–80 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Sveže povrće (komadi) | 100 | 15–40 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Smrznuto povrće | 100 | 20–40 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Voće (celo) | 100 | 15–45 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |
| | Voće (komadi) | 100 | 10–30 | 2 1x...x1 | 1 ┌───┐ |

Izaberite funkciju Pure Steam (Čista para) u meniju ručnih funkcija. Postavite temperaturu i vreme kuvanja. Dopunite rezervoar s vodom prateći uputstva na displeju. Postavite namirnice na pleh za pripremu parom na nivo 2 i pleh za sakupljanje masnoće na nivo 1 da biste sprečili kapanje po rerni.

| | | |
|--------|---|-------------------------|
| DODACI | ┌───┐ | 1x...x1 |
| | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za kuvanje na paru |

TABELA ZA KUVANJE SOUS VIDE (U VAKUUMU)

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDLOŽENA KOLIČINA | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | NIVO I DODATNI PRIBOR | |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|------------------|----------------|-----------------------|--------------|
| GOVEDINA I TELETINA – JAGNJETINA | Govedina sous vide | 1,5 cm | 62 | 50–70 | 2 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 80–100 | 2 1x...x1 | |
| | | 1,5 cm | 62 | 50–70 | 2 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1x...x1 | |
| SVINJETINA | Svinjetina sous vide | 1,5 cm | 68 | 30–50 | 2 1x...x1 | |
| | | 3/4 cm | | 50–70 | 2 1x...x1 | |
| | | – | 68 | 120 - 140 | 2 1x...x1 | |
| Rebarca | – | 68 | 120 - 140 | 2 1x...x1 | | |
| LOSOS I TUNA – PASTRMKA | Riba sous vide | 1.5 | 62 | 65–75 | 2 1x...x1 | |
| | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1x...x1 | |
| | | 1.5 | 62 | 70 - 80 | 2 1x...x1 | |
| | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1x...x1 | |
| POVRĆE I VOĆE | Povrće sous vide | Špargla | – | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Šargarepa | 2,5 cm | 85 - 95 | 30–50 | 2 1x...x1 |
| | | Brokoli | – | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Karfiol | – | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Crvena cikorija | – | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Kriške krompira | 2,5 cm | 85 - 95 | 40–60 | 2 1x...x1 |
| | | Tikvice | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Kriške jabuke | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Kriške kruške | 2,5 cm | 85 | 30–40 | 2 1x...x1 |
| | | Kriške ananasa | 2,5 cm | 85 | 25–35 | 2 1x...x1 |

Izaberite ciklus za obavljanje i pratite predložena podešavanja. Trajanje kuvanja se odnosi na namirnice iz frižidera. Ako ne poslužite jelo odmah, stavite ga u hladnu vodu da se potpuno ohladi pre nego što ga stavite u frižider. Podesite trajanje kuvanja za veće količine. Rezultati zavise od kvaliteta sastojaka i dobrih higijenskih navika. Radije koristite svežu hranu visokog kvaliteta da biste dobili najbolje rezultate. Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hrane. Postavite vakumirane namirnice na nivo za pripremu parom 2. Nemojte stavljati kese jednu na drugu da bi toplota mogla ravnomerno da se rasporedi. Postavite pleh za sakupljanje masnoće na nivo 1.

| | | |
|--------|---|---|
| DODACI |  |  |
| | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | Pleh za kuvanje na paru |

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

| | RECEPT | FUNKCIJA | PREDLOŽENA KOLIČINA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN.) | POLICA I DODATNI PRIBOR |
|-----------------|-------------------------|---|---------------------|----------------|------------------|-----------------|---|
| ZAMRZNUTA HRANA | Zamrznuti pomfrit |  | 650–850 g | Da | 200 | 25–30 |   |
| | Zamrznuti pileći nageti |  | 500 g | Da | 200 | 15–20 |   |
| | Riblji štapići |  | 500 g | Da | 220 | 15–20 |   |
| | Kolutići od luka |  | 500 g | Da | 200 | 15–20 |   |
| POVRĆE | Sveže pohovane tikvice |  | 400 g | Da | 200 | 15–20 |   |
| | Domaći pomfrit |  | 300–800 g | Da | 200 | 20–40 |   |
| | Mešavina povrća |  | 300–800 g | Da | 200 | 20–30 |   |
| MESO I RIBA | Pileće grudi |  | 1–4 cm | Da | 200 | 20–40 |   |
| | Pileća krilca |  | 200–1500 g | Da | 220 | 30–50 |   |
| | Pohovana šnicla |  | 1–4 cm | Da | 220 | 20–50 |   |
| | Riblji filet |  | 1–4 cm | Da | 220 | 15–25 |   |

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.





| | |
|----------|--|
| FUNKCIJE |  Air Fry |
| DODACI |  Pleh za prženje vazduhom  Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za  Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje / Pleh za pečenje na žičanoj polici |

TABELA ZA PEČENJE

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | POLICA I DODATNI PRIBOR |
|--|----------|----------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Kolači sa kvascem / patišpanji | | Da | 170 | 30-50 | |
| | | Da | 160 | 30-50 | |
| | | Da | 160 | 30-50 | |
| Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama) | | Da | 160-200 | 30-85 | |
| | | Da | 160-200 | 30-90 | |
| Kolačići | | Da | 150 | 20-40 | |
| | | Da | 140 | 30-50 | |
| | | Da | 140 | 30-50 | |
| | | Da | 135 | 40-60 | |
| Sitni kolači / mafin | | Da | 170 | 20-40 | |
| | | Da | 150 | 30-50 | |
| | | Da | 150 | 30-50 | |
| | | Da | 150 | 40-60 | |
| Princes krofne | | Da | 180-200 | 30-40 | |
| | | Da | 180-190 | 35-45 | |
| | | Da | 180-190 | 35-45* | |
| Puslice | | Da | 90 | 110-150 | |
| | | Da | 90 | 130-150 | |
| | | Da | 90 | 140-160* | |
| Pica / hleb / fokača | | Da | 190-250 | 15-50 | |
| | | Da | 190-230 | 20-50 | |
| Pica (tanka, debela, fokača) | | Da | 310 | 7 - 12 | |
| | | Da | 220-240 | 25-50* | |
| Zamrznuta pica | | Da | 250 | 10-15 | |
| | | Da | 250 | 10-20 | |
| | | Da | 220-240 | 15-30 | |
| Pikantne pite (pita od povrća, kiš) | | Da | 180-190 | 45-55 | |
| | | Da | 180-190 | 45-60 | |
| | | Da | 180-190 | 45-70* | |

| FUNKCIJE | | | | | | | | ECO | |
|----------|----------------|--|---------------------|---|-------------|---|-------|--|------|
| | Konvencionalno | Kruž. Vazduha | Konvekciono pečenje | Roštijl | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Eco ciklus | Pica |
| DODACI | | | | | | | | | |
| | Žičana rešetka | Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici | | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje / pleh za rernu na žičanoj polici | | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | |

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | POLICA I DODATNI PRIBOR |
|---|---------------|----------------|------------------------|----------------|-------------------------|
| Volovani / lisnato testo / krekeri | | Da | 190–200 | 20–30 | |
| | | Da | 180–190 | 20–40 | |
| | | Da | 180–190 | 20–40* | |
| Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni | | Da | 190–200 | 45–65 | |
| Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg | | Da | 190–200 | 80–110 | |
| Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg | | - | 170 | 110–150 | |
| Piletina/zec/patka od 1 kg | | Da | 200–230 | 50–100 | |
| Ćurka / guska od 3 kg | | Da | 190–200 | 80–130 | |
| Pečena riba / u foliji (fileti, cela) | | Da | 180–200 | 40–60 | |
| Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan) | | Da | 180–200 | 50–60 | |
| Tost | | - | 3 (visoka) | 3–6 | |
| Fileti / odresci | | - | 2 (srednji) | 20–30** | |
| Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice | | - | 2–3 (srednji – visoki) | 15–30** | |
| Pečeno pile 1–1,3 kg | | - | 2 (srednji) | 55–70*** | |
| Jagnjeći but / kolenice | | - | 2 (srednji) | 60–90*** | |
| Pečeni krompir | | - | 2 (srednji) | 35–55*** | |
| Povrće gratinirano | | - | 3 (visoka) | 10–25 | |
| Kolačići | 4 Kolačići | Da | 135 | 50–70 | |
| Tartovi | 4 Tartovi | Da | 170 | 50–70 | |
| Okrugla pica | 4 Pica | Da | 210 | 40–60 | |
| Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)) | | Da | 190 | 40–120* | |
| Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1) | 4 Meni | Da | 190 | 40–120* | |
| Lazanja i meso | | Da | 200 | 50–100* | |
| Meso i krompir | | Da | 200 | 45–100* | |
| Riba i povrće | | Da | 180 | 30–50* | |
| Punjeno meso | ECO | - | 200 | 80–120* | |
| Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina) | ECO | - | 200 | 50–100* | |

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

| FUNKCIJE | | | | | | | | ECO | |
|----------|----------------|--|---------------------|--|-------------|---|-------|--|------|
| | Konvencionalno | Kruž. Vazduha | Konvekciono pečenje | Roštilj | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook4 | Eco ciklus | Pica |
| DODACI | | | | | | | | | |
| | Žičana rešetka | Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici | | Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki | | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje | | Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode | |

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sundefere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

• Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

• Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sundefrom.

• Aktivirajte funkciju „Steam Clean“ (Čišćenje parom) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

• Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundefera.

Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.

Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

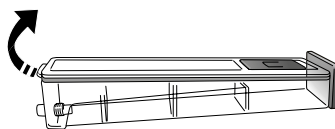
ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

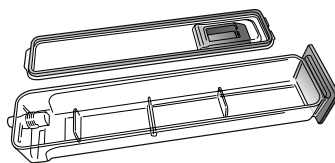
Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku.

Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Da biste u potpunosti otklonili vodu iznutra ili očistili unutrašnje površine, možete da otvorite fioku za vodu:



1. Gurnite zadnji jezičak nagore da biste uklonili gornji poklopac fioke za vodu.



2. Kada se čišćenje završi, možete da zatvorite fioku tako što ćete umetnuti dva prednja jezička u prednje otvore i gurnuti zadnju stranu nadole.

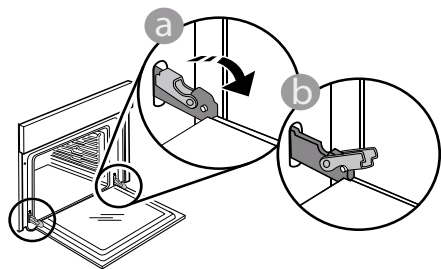
Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

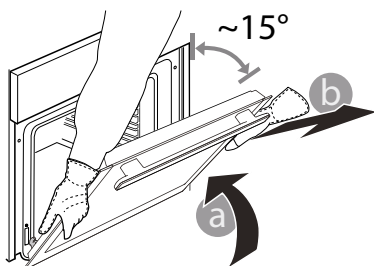
Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcije „Ukl. kamenca“. Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Para“, preporučujemo da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

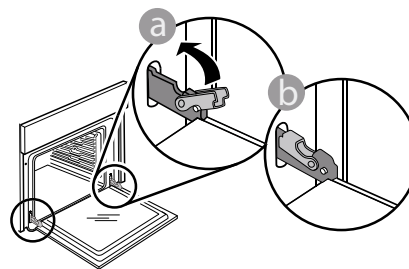


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

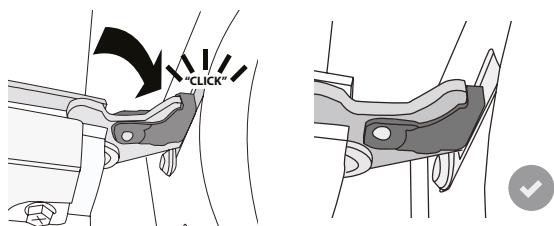


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom

Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

Koja podešavanja je potrebno konfigurirati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

Koja verzija WPS-a je podržana?

Ovaj uređaj ne podržava WPS.

Postoje li razlike između korišćenja pametnog telefona sa operativnim sistemom Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

Mogu li da koristim povezivanje preko mobilne mreže umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite „Tools“ (Alatke), zatim „Povezivanje“ i potražite opciju „Mac address“ (Mac adresa). MAC adresa se sastoji od kombinacije 6 parova brojeva i slova razdvojenih tačkom zarezom.

Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je uređaj na mreži ili ne.

Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg.

Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

Koliko ruter treba da bude udaljen od uređaja?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

Šta mogu da uradim ako se prikaže na displeju ili ako uređaj ne može da uspostavi stabilnu vezu sa ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika. Ako pritisnete „Tools“ (Alatke) i zatim „Connectivity“ (Povezivanje), možete dobiti više informacija o grešci povezivanja.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite uređaj: Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je uređaj na mreži ili ne.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.

Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

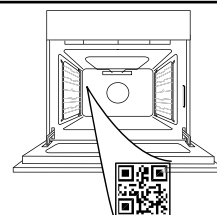
Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurirate.

OTKLANJANJE PROBLEMA

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|--|
| Pećnica ne radi. | Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže. | Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan. |
| Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj. | Problem sa softverom. | Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“. |
| Automatski režim kuvanja funkcije 6th Sense završava se bez prikaza brojača. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojavanja. | Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane. | Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju. |
| Pećnica se ne zagreva. | Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“. | Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno). |
| Svetlo se isključuje. | „ECO“ režim je uključen. | Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“. |
| Vrata se ne zatvaraju pravilno. | Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju. | Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“. |
| Kućno napajanje se isključuje. | Podešavanje snage je pogrešno. | Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko). |
| Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu. | Sonda za hranu nije pravilno povezana. | Proverite priključak sonde za hranu. |

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Pomoću QR koda na proizvodu
- Sa naše internet stranice docs.whirlpool.eu
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Whirlpool



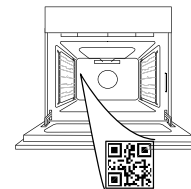
400020002508



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

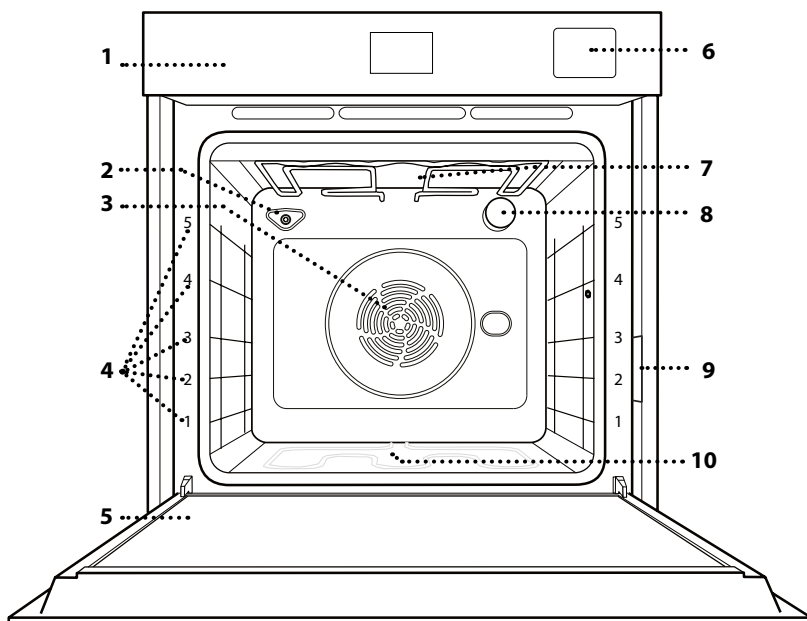
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



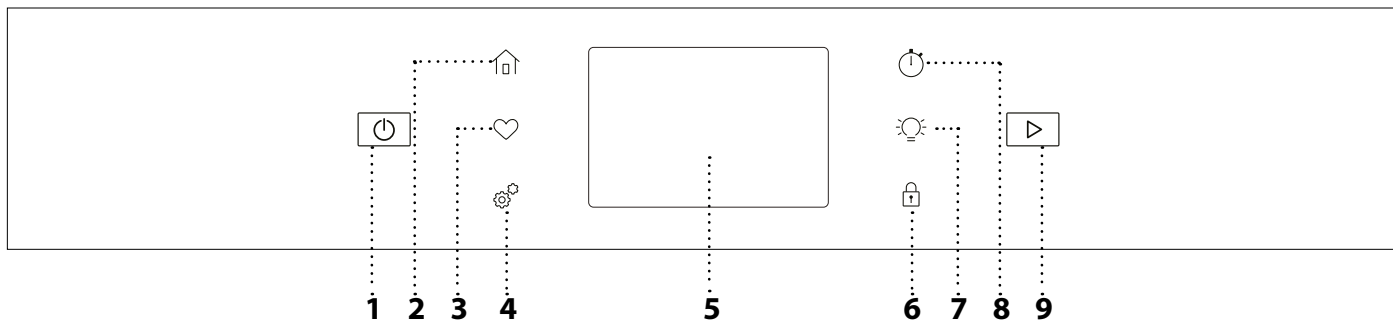
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Snímač vlhkosti
3. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na získanie zoznamu obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Funkcia „Control Lock“ (Uzamknutie ovládania) vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby ich nebolo možné náhodne stlačiť.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

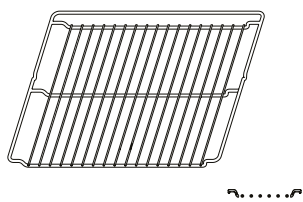
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

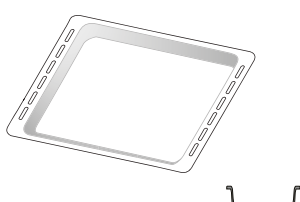
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



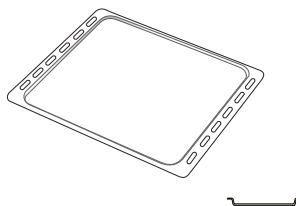
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



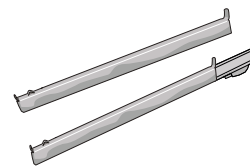
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



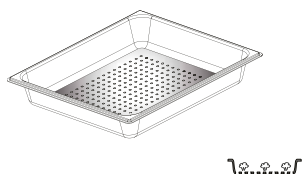
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



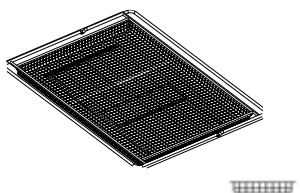
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PARNÁ MISKA



To uľahčuje cirkuláciu pary, ktorá pomáha rovnomernému vareniu jedla. Pre optimálny výkon prípravy jedla odporúčame umiestniť parný zásobník na úroveň 2. Na úroveň 1 pod úrovňou 2 umiestnite odkvapkávaciu misku, do ktorej sa budú zachytávať šťavy z varenia. **

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

** Používajte len pre funkcie STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

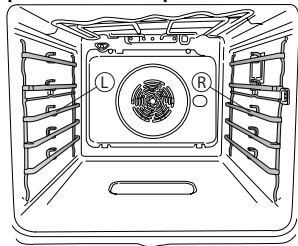
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

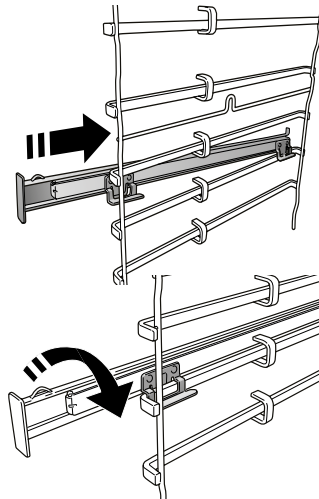
• Ak chcete vytriahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince. Lišty nadvihnite a vytriahnite spodnú časť zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.



Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE



MANUÁLNE REŽIMY

- **TRADIČNÉ**

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

- **KONVEKČNÉ PEČENIE**

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

- **HORÚCI VZDUCH**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

- **GRILL**

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **TURBO GRILL**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiľ, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **RÝCHLY PREDOHREV**

Na rýchly predohrev rúry.

- **COOK 4**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

- **PARA**

- » **VARENIE V PARE**

Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu. Viac informácií o cykloch manuálneho varenia s čistou parou nájdete v tabuľke na varenie „Čistá para“.

- » **VARENIE V PARE AUTO**

Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami vháňaného vzduchu a umožňuje pripraviť jedlá, ktoré budú zvonku príjemne chrumkavé a prepečené, ale zároveň mäkké a šťavnaté vo vnútri. Rúra automaticky vstrekuje správne množstvo pary na základe zvolenej teploty, aby sa dosiahli optimálne výsledky tepelnej úpravy jedál.

- » **PARA+VZDUCH**

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

Viac informácií o cykloch ručného varenia v pare a vo vzduchu nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air“ (Para + Vzduch).

- **PRÍPRAVA VO VÁKU**

Sous vide je profesionálna technika varenia, pri ktorej sa používajú vákuované plastové vrecká na potraviny a varí sa pri presne kontrolovanej teplote pomocou pary. Postupný a presný proces varenia prispieva k výnimočnej jemnosti a chuti a zabezpečuje tiež rovnomernosť varenia v rámci celého pokrmu. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste funkciu správne používali.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

» PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená. Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» TRADIČNÉ

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» EKO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

• ZMRAZENÉ POTRAVINY

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

6th
sense

AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:


Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Jazyk môžete zmeniť po otvorení ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ťuknutím na možnosť „Add Appliance“ (Pridať spotrebič) v mobilnej aplikácii pokračujte v nastavovaní pripojenia.
- Na spotrebiči otvorte časť „Tools/Connectivity/Connect to network“ (Nástroje/Prepojitelnosť/Pripojenie k sieti) a začnite s nastavovaním.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný. Router alebo mobilné tetheringové zariadenie musí byť odlišné od zariadenia, na ktorom je nainštalovaná mobilná aplikácia.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live App vás prevedie všetkými uvedenými krokmi. Aplikáciu 6th Sense Live App si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie registrácie budete potrebovať:

- Identifikačné číslo inteligentného spotrebiča (SAID), ktoré sa nachádza v časti Tools/Connectivity/Connect to Network (Nástroje/Prepojitelnosť/Pripojenie k sieti),
- 12-miestne číslo výrobku, ktoré je uvedené na štítku spotrebiča,
- Aktívne pripojenie Bluetooth v smartfóne.

Keď je všetko pripravené, pridajte spotrebič prostredníctvom mobilnej aplikácie a postupujte podľa pokynov v nej uvedených.

Poznámka:

Bluetooth musí byť používaný len počas registrácie.

Pripojenie Wi-Fi je možné nastaviť len prostredníctvom mobilnej aplikácie.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.



Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

5. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Ak ju chcete nastaviť, zapnite rúru stlačením , stlačte tlačidlo . Otvorte preferencie a vyberte položku „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ. Podľa nasledujúcej tabuľky vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti:

| TABUĽKA TVRDOSTI VODY | | | | |
|-----------------------|-------------|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Úroveň | | °dH Nemecký stupne | °fH Francúz- sky stupne | °Clark English stupne |
| 1 | Veľmi mäkká | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Mäkká | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Stredná | 12-16 | 21-29 | 15 – 20 |
| 4 | Tvrdá | 17-34 | 30 – 60 | 21-42 |
| 5 | Veľmi tvrdá | 35 – 50 | 61-90 | 43-62 |

Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

6. ZOHREJTE RÚRU


Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a režimami funkcie 6th Sense (6. zmysel).

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať mieru vlhkosti jedla, umožňujú niektoré funkcie automatických režimov funkcie 6th Sense dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedál v ponuke „6th Sense Auto Modes“ (Automatické režimy funkcie 6th sense) (pozri príslušné tabuľky).

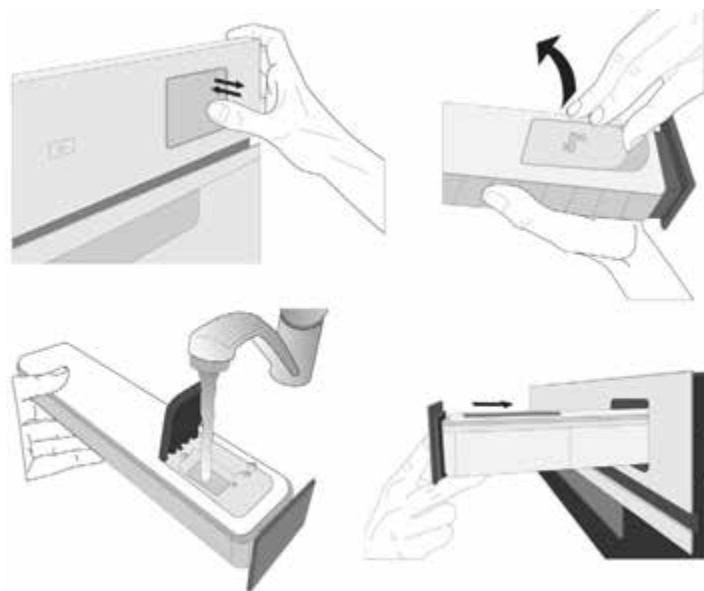
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Forced Air + Steam“ (Horúci vzduch + para) v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých automatických režimov funkcie 6th Sense je možné pripraviť akýkoľvek druh jedla za použitia pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre konvenčné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.

Po zobrazení požiadavky na displeji s indikáciou „FILL THE DRAWER“ (Naplnite zásuvku) vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo ŠTART, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť. Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.


- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja. Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Niektoré automatické režimy funkcie 6th Sense vyžadujú, aby sa jedlo počas prípravy otáčalo. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnadlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnedenie spustíte zvolením funkcie Extra zhnedenie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ


Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.


ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

AKTIV. DIALKOVÉ

Povolenie použitia aplikácie 6th Sense Live.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

ČISTENIE PAROU

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

RÝCHLE SUŠENIE

Po cykle varenia v pare rúra automaticky navrhne spustenie cyklu rýchleho sušenia, aby pomohla odstrániť vlhkosť z vnútra rúry, čo neohrozí správne fungovanie spotrebiča. Postupujte podľa pokynov na displeji. Aby ste odstránili kvapky vody, odkvapkávacia misku pod dvierkami vyčistite mäkkou handričkou z nasávacieho papiera.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápňovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

| SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ | VÝZNAM |
|--|--|
| <ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov* | Odporúča sa spustiť cyklus odvápňovania. |
| <POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov* | Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia. |

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnenia, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu.

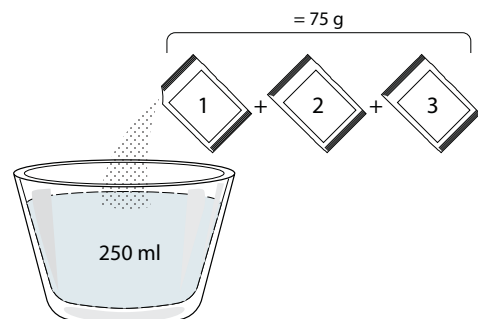
Pred spustením fázy odvápňovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápňovania.


Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Aby bolo odvápňovanie najúčinnšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu.


Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte  na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápnovania treba ohrievač vyprázdniť. Odvápnovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky.

» **FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)**

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápnovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte  a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

Upozornenie: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápnovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápnovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.

ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).

PRIPOJENIE

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložением do rúry, bez zaráčania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vyhnaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

































Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväzte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.






KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|---|---------------------|--------------------------|---------------------|------------------|---------------------------|---|---|
| PRÍPRAVA VO VÁKUU  | Príprava vo vákuu | Hovädzia sviečkovica | 2 – 4 cm | – | – | – 2 1  | |
| | | Hovädzí chuck steak | 2 – 4 cm | – | – | – 2 1  | |
| | | Bravčová panenka | 2 – 4 cm | – | – | – 2 1  | |
| | | Filé z lososa | 1,5 – 3 cm | – | – | – 2 1  | |
| | | Mrkva | 0,2 – 0,4 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Špargľa | 0,2 – 0,4 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Ananás | 0,2 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Apple | 0,2 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA | Čerstvé | Lasagne | 0,5 – 3 kg | – | MED (Stred.) | – 2  | |
| | Mrazené | Lasagne | 0,5 – 3 kg | – | – | – 2  | |
| | | Cannelloni | 0,5 – 3 kg | – | – | – 2  | |
| RYŽA A CEREÁLIE | Ryža | Biela ryža | 0,1 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Nelúpaná ryža | 0,1 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Celozrnná ryža | 0,1 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| | Semienka a obilniny | Quinoa (Mrlík čínsky) | 0,1 – 0,3 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Proso | 0,1 – 0,3 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Špalda | 0,1 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| | | Jačmeň | 0,1 – 0,5 kg | – | – | – 2 1  | |
| MÄSO | Hovädzie | Pečené hovädzie mäso | 0,6 – 2 kg* | MED (Stred.) | MED (Stred.) | – 3  | |
| | | Steak | 2 – 4 cm | MED (Stred.) | – | 2/3 5 4  | |
| | | Mäso na hamburgery | 1,5 – 3 cm | – | – | 3/5 5 4  | |
| | Bravčové | Pečené bravčové | 0,6 – 2,5 kg* | – | MED (Stred.) | – 3  | |
| | | Bravčové rebierka | 0,5 - 2,0 kg | – | – | 2/3 5 4  | |
| | | Slanina | 0,5 – 1,5 cm | – | – | 1/2 5 4  | |
| | Kurča | Vzduchom vyprážené kurča | Pečené kurča | 0,6 – 3 kg | – | MED (Stred.) | – 2  |
| | | | Celé kurča | 0,6 – 2,5 kg | – | – | – 4 2  |
| | | | Kuracie prsia | 1 – 4 (cm) | – | – | – 4 2  |
| | | | Kuracie kúsky | 0,2 – 1,5 kg | – | – | – 4 2  |
| Kuracie stehienka | | | – | – | – | – 4 2  | |
| Obalovaná kotleta | | | 1 – 4 (cm) | – | – | – 4 2  | |
| Kuracie krídla | | | 0,2 – 1,5 kg | – | – | – 4 2  | |

* navrhované množstvo



































| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|--|---|---|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Parná miska |

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|------|
| MÄSO | Kurča | Vzduchom vyprázané kurča | Kuracie nugetky [mrazené] | - | - | - | 4 2 | |
| | | Kuracie krídelká [mrazené] | - | - | - | 4 2 | | |
| | Kačacie filé/prsia | | 1 – 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | Morčacie filé/prsia | | 1 – 5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 | |
| | Vzduchom vyprázané mäso | Mäsové špízy | | 0,2 – 1,5 kg | - | - | 1/2 | 4 2 |
| | | Bravčové kotlety | | 1 – 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Mäso na hamburgery | | 1 – 4 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| | | Údeniny a párky | | 1,5 – 3,5 (cm) | - | - | - | 4 2 |
| Obalovaná kotleta | | 1 – 4 (cm) | - | - | - | 4 2 | | |
| RYBY A MORSKÉ PLODY | Pečené filé a steaky | Pečený tuniak | | 1 – 3 (cm) | MED (Stred.) | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Steak z lososa | | 1 – 3 (cm) | MED (Stred.) | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Steak z mečúňa | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | 3/4 | 3 2 |
| | | Filety tresky | | 0,1 – 0,3 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Filé z morského okúňa | | 0,05 – 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Filé z pražmy | | 0,05 – 0,15 kg | - | - | - | 3 2 |
| | | Ostatné filety | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| | | Filé (mrazené) | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | - | 3 2 |
| | Filé a steaky varené v pare | Filety tresky | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Filé (mrazené) | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | | Ostatné Filé | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | | Steak z lososa | | 1 – 3 (cm) | MED (Stred.) | - | - | 2 1 |
| | | Filé z morského okúňa | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Filé z pražmy | | jeden plech | - | - | - | 2 1 |
| | | Steak z mečúňa | | 0,5 – 3 (cm) | - | - | - | 2 1 |
| | | Pečený tuniak | | 1 – 3 (cm) | MED (Stred.) | - | - | 2 1 |
| Grilované morské plody | Mušle svätého Jakuba | | jeden plech | - | - | - | 4 | |
| | Mušle | | jeden plech | - | - | - | 4 | |
| | Krevety | | jeden plech | - | - | - | 4 3 | |
| | Krevety | | jeden plech | - | - | - | 4 3 | |






* navrhované množstvo












































| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | |
|---------------|--------------|---|--|--|---------------------------------------|-------------|
| | Drötený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drötenom rošte | | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Parná miska |

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL






| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--|---|-------------------------|-------------------------|------------------|---------------------------|--|--|
| RYBY A MORSKÉ PLODY | Morské plody varené v pare  | Mušle svätého Jakuba | 0,5 – 1 kg | – | – | – | 2 1  |
| | | Mušle | 0,5 – 3 kg | – | – | – | 2 1  |
| | | Krevety | 0,1 – 1 kg | – | – | – | 2 1  |
| | | Krevety | 0,5 – 1,5 kg | – | – | – | 2 1  |
| | | Kalamár | 0,1 – 0,5 kg (každý) | – | – | – | 2 1  |
| | | Chobotnica | 0,5 – 2 kg (každý) | – | – | – | 2 1  |
| | Vzduchom vyprážené ryby | Obaľovaná ryba | 1,5 – 3,5 (cm) | – | – | – | 4 2  |
| | | Rybie filety | 1,5 – 3,5 (cm) | – | – | – | 4 2  |
| | | Celá ryba | 0,4 – 0,8 kg | – | – | – | 4 2  |
| | | Mäkkýše | – | – | – | – | 4 2  |
| VAJÍČKA NA PARE  | Kurča | 50 – 80 g [každé] | – | – | – | 2 1  | |
| | Prepelica | jeden plech | – | – | – | 2 1  | |
| ZELENINA | Opekaná zelenina | Zemiaky | 0,5 – 1,5 kg* | – | MED (Stred.) | – | 3  |
| | | Zemiaky (mrazené) | 0,5 – 1,5 kg* | – | MED (Stred.) | – | 4  |
| | | Plnená zelenina | 0,1 – 0,5 kg (každý) | – | – | – | 3  |
| | | Iná zelenina | 0,5 – 1,5 kg | – | MED (Stred.) | – | 3  |
| | Zapekaná zelenina | Zapekané zemiaky | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | | Gratinované paradajky | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | | Gratinované papriky | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | | Gratinovaná brokolica | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | | Gratinovaný karfiol | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | | Gratinovaná zelenina | jeden plech | – | – | – | 3  |
| | Vzduchom vyprážená zelenina | Domáce hranolčeky | 0,3 – 0,8 kg | – | – | – | 4 2  |
| | | Zemiak štvrtky | 1 – 4 (cm) | – | – | – | 4 2  |
| | | Zmiešaná zelenina | 0,3 – 0,8 kg | – | – | 2/3 | 4 2  |
| | | Cuketové lupienky | 0,2 – 0,5 kg | – | – | – | 4 2  |
| | | Opekané zemiaky | 0,3 – 0,8 kg | – | – | – | 4 2  |
| | | Jarné závitky [mrazené] | – | – | – | – | 4 2  |
| | Zelenina varená na pare  | Celé zemiaky | 50 – 500 g [každý] | – | – | – | 2 1  |
| | | Kúsky zemiakov | jeden plech | – | – | – | 2 1  |
| Kúsky zemiakov (mrazené) | | jeden plech | – | – | – | 2 1  | |

* navrhované množstvo

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|--|---|---|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Parná miska |

| KATEGÓRIE POTRAVÍN | | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--|-------------------------|---|----------------------|--------------------|---|---|---|
| ZELENINA  | Zelenina varená na pare | Hrášok | 0,2 – 2,5 kg | – | – | 2  1  | |
| | | Hrášok (mrazený) | 0,2 – 3 kg | – | – | 2  1  | |
| | | Brokolica | 0,2 – 2 kg | AL DENTE (Na skus) | – | – | 2  1  |
| | | Brokolica (mrazená) | 0,2 – 2 kg | – | – | – | 2  1  |
| | | Karfiol | 0,2 – 2 kg | AL DENTE (Na skus) | – | – | 2  1  |
| | | Mrkva | 0,2 – 2 kg | AL DENTE (Na skus) | – | – | 2  1  |
| | | Cukiny | 0,2 – 2 kg | AL DENTE (Na skus) | – | – | 2  1  |
| | | Iná zelenina | 0,2 – 2 kg | – | – | – | 2  1  |
| SLANÉ PEČIVO | Slaný koláč | | 0,8 – 1,2 kg | – | MED (Stred.) | – | 2  |
| | | Zeleninový závin | 0,5 – 1,5 kg | – | MED (Stred.) | – | 2  |
| | Chlieb | Rožky  | 60 – 150 g [každý] | – | – | – | 3  |
| | | Chlieb strednej veľkosti | 200 – 500 g [každý]* | – | – | – | 2  |
| | | Šendvičový bochník chleba  | 400 – 600 g [každý] | – | – | – | 2  |
| | | Veľký chlieb  | 0,7 – 2,0 kg | – | – | – | 2  |
| | | Bagety  | 200 – 300 g [každý] | – | – | – | 3  |
| | | Špeciálny chlieb | jeden plech | – | – | – | 2  |
| | Pizza a focaccia | Okrúhla pizza | jeden plech | – | – | – | 2  |
| | | Hrubá pizza | jeden plech | – | – | – | 2  |
| | | Pizza (mrazená) | 1 vrstva* | – | – | – | 2  |
| 2 vrstvy* | | | – | – | – | 4  1  | |
| 3 vrstvy* | | | – | – | – | 5  3  1  | |
| 4 vrstvy* | | | – | – | – | 5  4  2  1  | |
| Tenká focaccia | | jeden plech | – | – | – | 2  | |
| Hrubá focaccia | jeden plech | – | – | – | 2  | | |

* navrhované množstvo

| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|
| | Drôtený rošť | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Parná miska |




















6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| | KATEGÓRIE POTRAVÍN | MNOŽSTVO | ÚROVEŇ PREPEČENOSTI | ÚROVEŇ ZAPEKANIA | OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|---------------|--|----------------------|---------------------|------------------|---------------------------|------------------------|
| SLADKÉ PEČIVO | Koláč z piškótového cesta vo forme | 0,5 – 1,2 kg | – | – | – | 2 |
| | Cookies | 0,2 – 0,6 kg* | – | – | – | 3 |
| | Muffin a Cup Cake (muffin s krémom na vrchu) | 40 – 80 g [každý]* | – | – | – | 3 |
| | Croissanty | jeden plech | – | – | – | 3 |
| | Croissanty [mrazené] | jeden plech | – | – | – | 3 |
| | Odpaľované cesto | jeden plech | – | – | – | 3 |
| | Snehové pusinky | 10 – 30 g [každá] | – | – | – | 3 |
| SLADKÉ PEČIVO | Koláčiky | 0,4 – 1,6 kg | – | – | – | 3 |
| | Závin | 0,4 – 1,6 kg | – | – | – | 3 |
| | Ovocný koláč | 0,5 – 2 kg | – | – | – | 2 |
| | Karamelový krémový dezert (Flan) | 0,2 – 1 kg | – | – | – | 2 1 |
| PARENÉ OVOCIE | Kúsky ovocia | 0,5 – 3 kg | – | – | – | 2 1 |
| | Celé ovocie | 0,1 – 0,4 kg (každé) | – | – | – | 2 1 |






* navrhované množstvo

| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | |
|---------------|--------------|---|--|---------------------------------------|-------------|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Parná miska |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

| RECEPT | ÚROVEŇ PARY | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|-------------|-----------|--------------|----------------|---|
| Linecké cesto / Cookies | NÍZKY | ÁNO | 140 – 150 | 35 – 55 |  3 |
| Malý koláč / Mafin | NÍZKY | ÁNO | 160 – 170 | 30 – 40 |  3 |
| Kysnuté koláče | NÍZKY | ÁNO | 170 – 180 | 40 – 60 |  2 |
| Piškótové koláče | NÍZKY | ÁNO | 160 – 170 | 30 – 40 |  2 |
| Focaccia | NÍZKY | ÁNO | 200 – 220 | 20 – 40 |  3 |
| Bochník chleba | NÍZKY | ÁNO | 170 – 180 | 70 – 100 |  3 |
| Malý chlieb | NÍZKY | ÁNO | 200 – 220 | 30 – 50 |  3 |
| Bageta | NÍZKY | ÁNO | 200 – 220 | 30 – 50 |  3 |
| Pečené zemiaky | STRED | ÁNO | 200 – 220 | 50 – 70 |  3 |
| Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | STRED | ÁNO | 180 – 200 | 60 – 100 |  3 |
| Telacie, hovädzie, bravčové (kúsky) | STRED | ÁNO | 160 – 180 | 60 – 80 |  3 |
| Pečené hovädzie mäso 1 kg | STRED | ÁNO | 200 – 220 | 40 – 50 |  3 |
| Pečené hovädzie mäso 2 kg | STRED | ÁNO | 200 | 55 – 65 |  3 |
| Jahňacie pečené | STRED | ÁNO | 180 – 200 | 65 – 75 |  3 |
| Dusené bravčové kolená | STRED | ÁNO | 160 – 180 | 85 – 100 |  3 |
| Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg | STRED | ÁNO | 200 – 220 | 50 – 70 |  3 |
| Kurča / perlička/ kačka (kúsky) | STRED | ÁNO | 200 – 220 | 55 – 65 |  3 |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | STRED | ÁNO | 180 – 200 | 25 – 40 |  3 |
| Rybíe filety | VYSOKÁ | ÁNO | 180 – 200 | 15 – 30 |  3 |

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.



| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|
| | Drôtený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Potravinová sonda |



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL V ČISTEJ PARE

| | RECEPT | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|----------------------|---------------------------|--------------|---------------|---------------------------|--------|
| | Kuracie filé | 100 | 15 – 50 | 2 1 | 1 2 |
| | Vajcia | 100 | 10 – 30 | 2 1 | 1 2 |
| RYBY | Celá ryba | 90 | 40 – 50 | 2 1 | 1 2 |
| | Rybie filé | 90 | 20 – 30 | 2 1 | 1 2 |
| ZELENINA A OVOCIE | Čerstvá zelenina (vcelku) | 100 | 30 – 80 | 2 1 | 1 2 |
| | Čerstvá zelenina (kúsky) | 100 | 15 – 40 | 2 1 | 1 2 |
| | Mrazená zelenina | 100 | 20 – 40 | 2 1 | 1 2 |
| | Ovocie (vcelku) | 100 | 15 – 45 | 2 1 | 1 2 |
| | Ovocie (kúsky) | 100 | 10 – 30 | 2 1 | 1 2 |


V ponuke manuálnych funkcií vyberte funkciu Pure Steam (čistá para). Ako nastaviť teplotu a čas prípravy jedla. Doplňte nádržku na vodu podľa pokynov na displeji. Aby ste zabránili odkvapkávaniu potravín, jedlo umiestnite na parnú misku na úrovni 2 a odkvapkávaciu misku na úrovni 1.

| | | |
|---------------|---|---|
| PRÍSLUŠENSTVO |  |  |
| | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Parná miska |

TABUĽKA NA VARENIE SOUS VIDE

| RECEPT | FUNKCIA | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|-------------------------------|--------------------|---------------------|--------------|---------------|---|---|
| HOVÄDZIE A TELACIE – JAHŇAČIE | Sous Vide hovädzie | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 80 - 100 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| | | 1,5/2 cm | 62 | 50 – 70 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| | | 3/4 cm | 62 | 110 - 130 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| BRAVČOVÉ | Sous Vide bravčové | 1,5/2 cm | 68 | 30 – 50 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| | | 3/4 cm | | 50 – 70 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 | |
| | | Nakrájajte kotlety | – | 68 | 120 - 140 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Rebierka | – | 68 | 120 - 140 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| LOSOS A TUNIAK – PSTRUH | Sous Vide ryby | Filé | | 62 | 65 – 75 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | | 3 | 62 | 80 – 90 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Steak | 1,5 | 62 | 70 – 80 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| ZELENINA A OVOCIE | Sous Vide zelenina | Špargľa | – | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Mrkva | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30 – 50 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Brokolica | – | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Karfiol | – | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Radicchio | – | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Plátky zemiakov | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40 – 60 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Cukiny | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Nakrájané jablká | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Nakrájané hrušky | 2,5/3 cm | 85 | 30 – 40 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | | Plátky ananásu | 2,5/3 cm | 85 | 25 – 35 | 2 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |

Zvoľte cyklus, ktorý chcete vykonať, a postupujte podľa navrhovaných nastavení. Čas varenia sa vzťahuje na chladené potraviny. Ak jedlo nepodávate ihneď, vložte ho do studenej vody a úplne ho vychladte, potom ho vložte do chladničky. Pri väčšom množstve upravte čas varenia. Výsledky závisia od kvality surovín a dobrých hygienických návykov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte radšej čerstvé a vysokokvalitné potraviny. Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie jedla. Vákuovo uzavreté jedlo položte na parnú misku na úroveň 2. Aby sa teplo rovnomerne rozložilo, neukladajte vrecká na seba. Misku na odkvapkávanie uložte na úroveň 1.

| | | |
|---------------|---|--|
| PRÍSLUŠENSTVO |  | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 |
| | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Parná miska |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

| | RECEPT | FUNKCIA | NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--------------------|------------------------------|---------|---------------------|-----------|--------------|----------------|----------------------|---|
| ZMRAZENÉ POTRAVINY | Mrazené zemiakové hranolčeky | | 650 – 850 g | Áno | 200 | 25 – 30 | 4 | 2 |
| | Mrazené kuracie nugetky | | 500 g | Áno | 200 | 15 – 20 | 4 | 2 |
| | Rybie tyčinky | | 500 g | Áno | 220 | 15 – 20 | 4 | 2 |
| | Cibuľové krúžky | | 500 g | Áno | 200 | 15 – 20 | 4 | 2 |
| ZELENINA | Čerstvá obalovaná cuketa | | 400 g | Áno | 200 | 15 – 20 | 4 | 2 |
| | Domáce hranolčeky | | 300 – 800 g | Áno | 200 | 20 – 40 | 4 | 2 |
| | Zmiešaná zelenina | | 300 – 800 g | Áno | 200 | 20 – 30 | 4 | 2 |
| MÄSO A RYBY | Pečené kuracie prsia | | 1 – 4 cm | Áno | 200 | 20 – 40 | 4 | 2 |
| | Kuracie krídla | | 200 – 1500 g | Áno | 220 | 30 – 50 | 4 | 2 |
| | Obalovaná kotleta | | 1 – 4 cm | Áno | 220 | 20 – 50 | 4 | 2 |
| | Rybie filé | | 1 – 4 cm | Áno | 220 | 15 – 25 | 4 | 2 |

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

| | | | |
|---------------|-------------------|--|---|
| FUNKCIE | | | |
| PRÍSLUŠENSTVO | Plech Air Fry | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie/ Pekáč na rošte |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------|----------------|----------------------|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče | | Áno | 170 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 160 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 160 | 30 – 50 | |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) | | Áno | 160 – 200 | 30 – 85 | |
| | | Áno | 160 – 200 | 30 – 90 | |
| Cookies | | Áno | 150 | 20 – 40 | |
| | | Áno | 140 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 140 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 135 | 40 – 60 | |
| Malé koláčiky/Mafiny | | Áno | 170 | 20 – 40 | |
| | | Áno | 150 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 150 | 30 – 50 | |
| | | Áno | 150 | 40 – 60 | |
| Odpalované cesto | | Áno | 180 – 200 | 30 – 40 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 * | |
| Snehové pusinky | | Áno | 90 | 110 – 150 | |
| | | Áno | 90 | 130 – 150 | |
| | | Áno | 90 | 140 – 160 * | |
| Pizza / chlieb / focaccia | | Áno | 190 – 250 | 15 – 50 | |
| | | Áno | 190 – 230 | 20 – 50 | |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) | | Áno | 310 | 7 – 12 | |
| | | Áno | 220 – 240 | 25 – 50 * | |
| Mrazená pizza | | Áno | 250 | 10 – 15 | |
| | | Áno | 250 | 10 – 20 | |
| | | Áno | 220 – 240 | 15 – 30 | |
| Pikantné koláče (zeleninové, slané) | | Áno | 180 – 190 | 45 – 55 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 70 * | |

| FUNKCIE | | | | | | | | ECO | |
|---------------|--------------|---|---|-------|-------------|--|-------|---------------------------------------|-------|
| | Tradičné | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Grill | Turbo grill | MaxiCooking | Cook4 | Ekocyklus | Pizza |
| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | | | | |
| | Drôtený rošt | Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte | Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie/plech do rúry na drôtenom rošte | | | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | |

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN.) | ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|--------------------------------|-----------|-----------------------------|----------------|----------------------|
| Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto | | Áno | 190 – 200 | 20 – 30 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 | |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 * | |
| Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni | | Áno | 190 – 200 | 45 – 65 | |
| Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 110 | |
| Bravčové pečené s kožou 2 kg | | - | 170 | 110 – 150 | |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg | | Áno | 200 – 230 | 50 – 100 | |
| Morka / Hus 3 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 130 | |
| Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé) | | Áno | 180 – 200 | 40 – 60 | |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | | Áno | 180 – 200 | 50 – 60 | |
| Hrianka | | - | 3 (vysoká) | 3 – 6 | |
| Rybie filé / filety | | - | 2 (stredná) | 20 – 30 ** | |
| Klobásy / kebaby / rebierka / hamburgery | | - | 2 – 3 (stredná – vysoká) | 15 – 30 ** | |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | | - | 2 (stredná) | 55 – 70 *** | |
| Jahňacie stehno / Koleno | | - | 2 (stredná) | 60 – 90 *** | |
| Pečené zemiaky | | - | 2 (stredná) | 35 – 55 *** | |
| Gratinovaná zelenina | | - | 3 (vysoká) | 10 – 25 | |
| Cookies | | Áno | 135 | 50 – 70 | |
| Koláče z krehkého cesta | Koláče z krehkého cesta | Áno | 170 | 50 – 70 | |
| Okrúhla pizza | Pizza | Áno | 210 | 40 – 60 | |
| Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 – 120 * | |
| Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1) | Menu | Áno | 190 | 40 – 120 * | |
| Lasagne a mäso | | Áno | 200 | 50 – 100 * | |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 – 100 * | |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 – 50 * | |
| Plnené kusy mäsa | ECO | - | 200 | 80 – 120 * | |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | ECO | - | 200 | 50 – 100 * | |

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

| | | | | | | | | | |
|---------------|--------------|--|---|--|--|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| FUNKCIE | | | | | | | | ECO | |
| | Tradičné | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Grill | Turbo grill | Maxi Cooking | Cook4 | Ekocyklus | Pizza |
| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | | | | |
| | Drôtený rošt | Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody |

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Aktivujte funkciu „Steam Clean“ (Čistenie parou) pre optimálne čistenie vnútorných povrchov. (Iba pri niektorých modeloch).

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.

Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

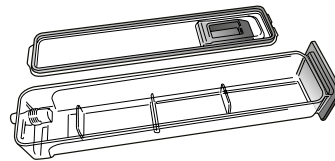
Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia.

Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky.

Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni. Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatlačte smerom hore zadnú klapku, aby ste odstránili horný kryt zásuvky na vodu.



2. Po skončení čistenia môžete zásuvku zatvoriť vložением dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.

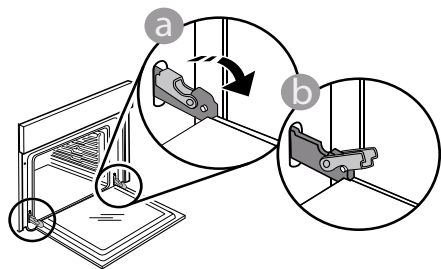
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descal“ (Odstraňovanie vodného kameňa). Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam“ (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnu rúrou úplným naplnením nádržky.

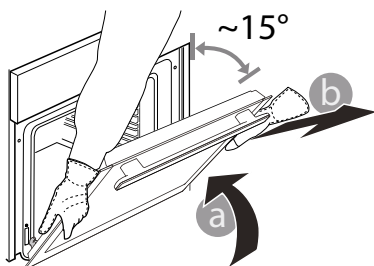
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



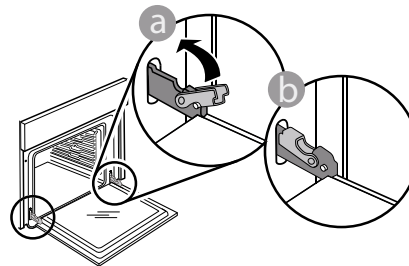
2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

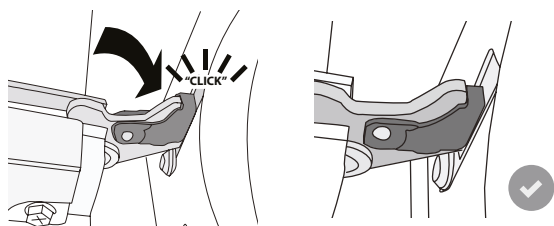


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

Spotrebič nepodporuje WPS.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu so systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať pripojenie cez mobil (tzv. tethering)?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte tlačidlo „Tools“ (Nástroje), potom stlačte tlačidlo „Connectivity“ (Pripojenie) a vyhľadajte položku „Mac address“ (Adresa Mac). Adresa MAC pozostáva z kombinácie 6 párov čísel a písmen oddelených dvojbodkou.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie 6th Sense Live App skontrolujte, či je spotrebič online alebo nie.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od spotrebiča?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa. Ak stlačíte „Tools“ (Nástroje) a potom stlačíte „Connectivity“ (Pripojenie), môžete získať viac informácií o dôvode chyby pripojenia.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite spotrebič, počkajte 20 sekúnd a zapnite ho. Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie 6th Sense Live App skontrolujte, či je spotrebič online alebo nie.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

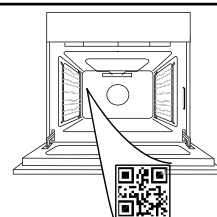
Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|--|--|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo. | Softvérový problém. | Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“. |
| Funkcia prípravy pokrmov pomocou automatických režimov funkcie 6th Sense sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania. | Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené. | Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie. |
| Rúra sa nezohrieva. | Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO. | DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“. |
| Svetlo zhasne. | Je aktivovaný EKO režim. | Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolte „Off“ (Vyp.). |
| Dvierka sa poriadne nezatvárajú. | Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe. | Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba. |
| V domácnosti sa vypne prúd. | Nastavenie výkonu je nesprávne. | Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“. |
| Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3. | Potravinová sonda nie je správne pripojená. | Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy. |

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



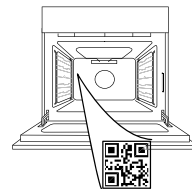
400020002508



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

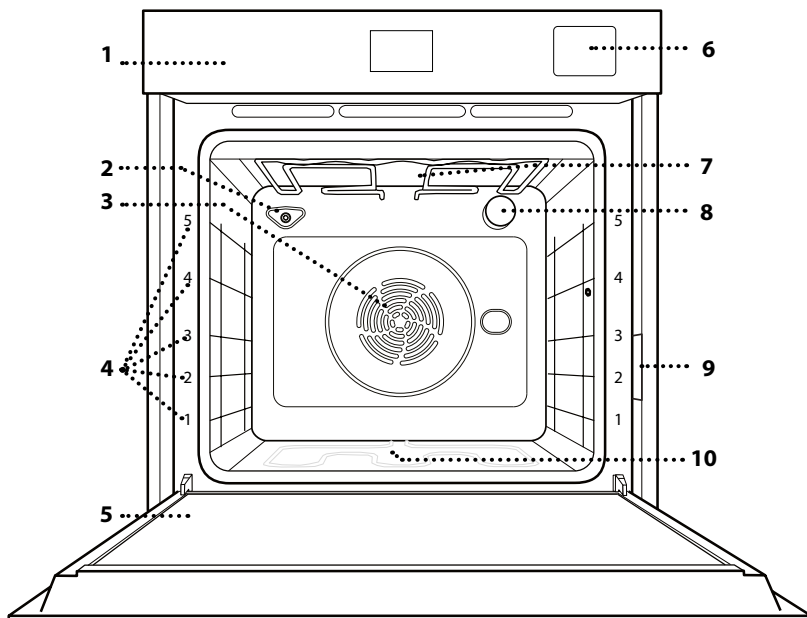
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani www.whirlpool.eu/register.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU



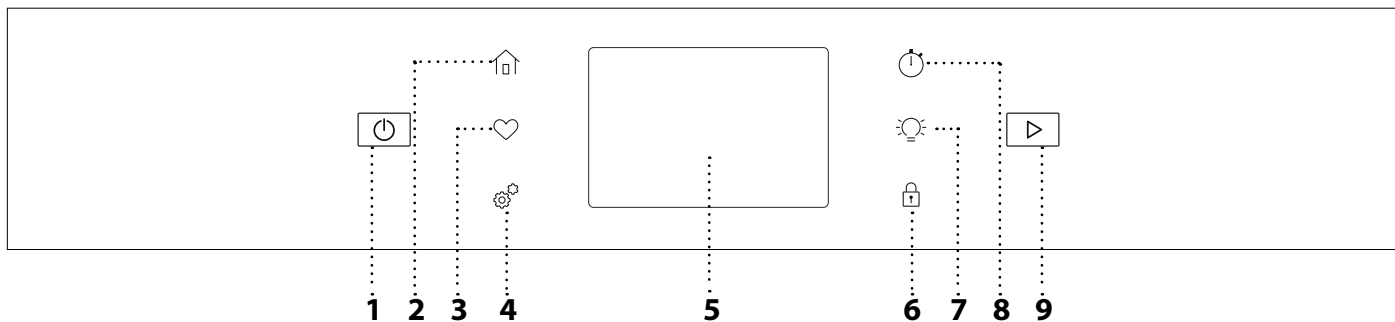
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

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. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. 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

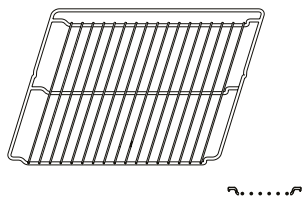
Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

9. START

Za vklop funkcije kuhanja.

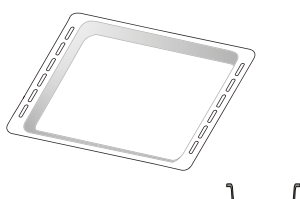
PRIBOR

REŠETKA



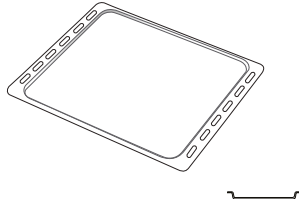
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



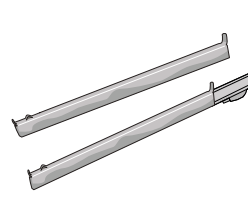
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



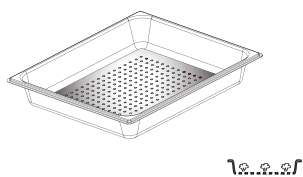
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



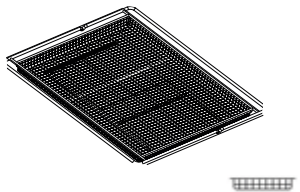
Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PARNI PEKAČ



To omogoča kroženje pare, kar zagotavlja bolj enakomerno pripravo živil. Priporočamo, da parni pekač postavite na 2. višino za optimalno učinkovitost kuhanja. Prestrezni pekač postavite na 1. višino pod njim tako, da zbira sokove, ki nastajajo pri kuhanju. **

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

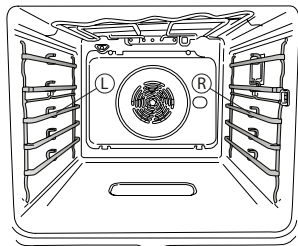
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

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

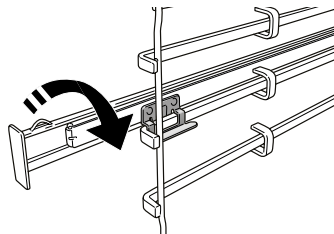
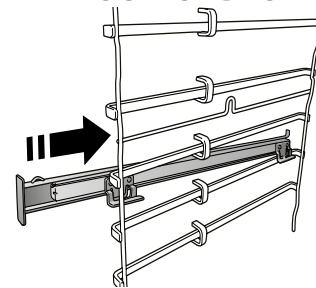
• Vodila za pekače odstranite tako, da s kovancem na obeh straneh odvijete in odstranite pritrdilne vijake (če so prisotni). Vodila dvignite in spodnji del izvlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

• 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 kebabne in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **TURBO GRILL**

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **HITRO PREDGRETJE**

Za hitro predgretje pečice.

- **COOK4**

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

- **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 vbrižga 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 paro + zrakom glejte preglednico za kuhanje „Para + Zrak“.

- **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 mehko-be 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 predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

» CVRTJE Z ZRAKOM

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

» ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. 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 segreti.

6th
sense

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 segreti.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK



Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro zelene 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 etiki 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 porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

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 pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med ročnimi načini in načini 6th Sense.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želena funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali zeleno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.

Glede na izbrano funkcijo lahko s posebnim stikalom vključite ali izključite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se po pritisku na gumb START dotaknite razdelka za čas „Time“ ali možnosti „Set Cook Time“ (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, odprete meni s tremi pikami in izberite možnost „Stop Cooking“ (Ustavi kuhanje).

3. NASTAVITEV SAMODEJNIH NAČINOV 6TH SENSE

Samodejni načini 6th Sense 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 6th sense dosežete optimalno pripravo za vse vrste 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 „6th Sense Auto Modes“ (Samodejni načini 6th Sense) (glejte ustrezne preglednice).

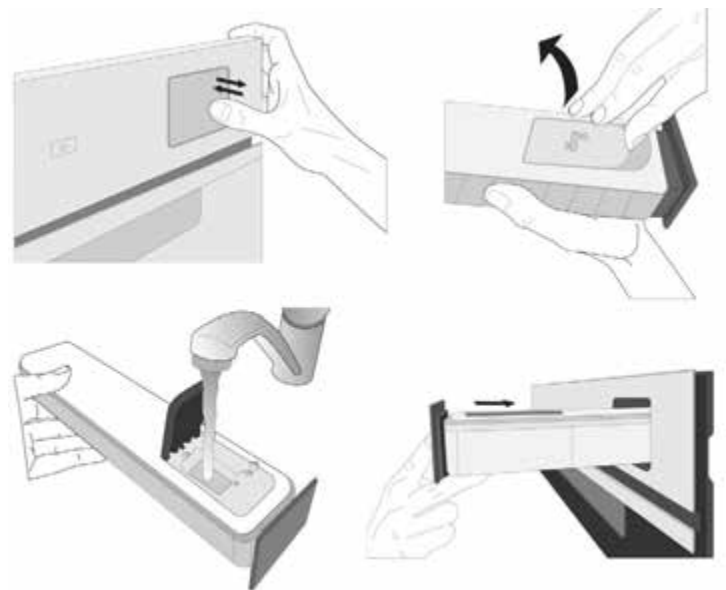
- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

. PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija+ para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov samodejnih načinov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „FILL THE DRAWER“ (NAPOLNITE PREDAL), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev 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 nastavitev se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti. Vse možnosti, ki so na voljo za spreminjanje, lahko pregledate tako, da odprete meni s tremi pikami v spodnjem levem delu zaslona.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

6. PREDGRETJE

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko se ta faza konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis „OVEN READY“ (PEČICA JE PRIPRAVLJENA).

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite gumba „Start now“ (Začni zdaj) ali gumba „START“, da začnete s pripravo.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Za vklop ali izklop predgretja uporabite namenski preklopnik „Preheating“ (Predgretje) v spodnjem desnem kotu zaslona. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekateri samodejni načini 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

Na enak način, ko preostane 5 % časa do konca priprave, vas pečica pred koncem priprave pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE).
- Za vklop petminutnega cikla za 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 priljubljeni meni, pritisnite : V tem meniju so navedene vse shranjene funkcije. Za vklop izbrane funkcije priprave se dotaknite gumba „START“.


SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se ikone s tremi pikami v zgornjem desnem kotu.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Če želite odstraniti določeno funkcijo, boste v tem meniju našli možnost „DELETE FAVORITE“ (IZBRIŠI IZ PRILJUBLJENIH).

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.

REMOTE ENABLE (DALJINSKO OMOGOČANJE)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live.

KITCHEN TIMER (KUHNJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se začene, 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 začnete 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.

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. Prestrezní 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.

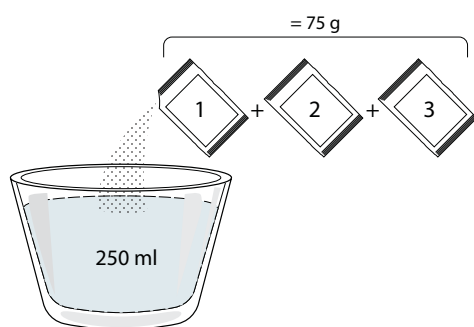
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

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 vlijete 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.

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 odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.



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 nastavitvev pečice, izbirite „Sabbath Mode“ in izklop „Demo Mode“.



POVEZLJIVOST

Za spreminjanje nastavitvev 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 prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva započite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.


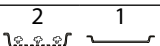
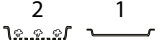
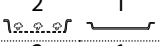
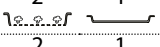
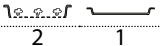
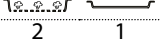
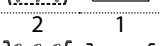
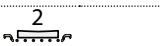
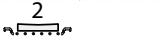
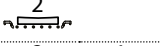
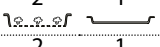
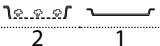
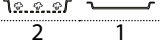
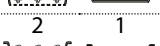
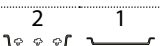
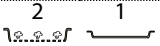
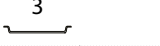
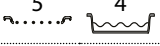
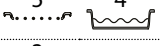
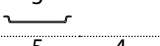
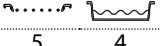
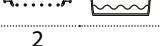
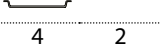
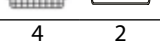

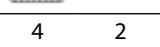
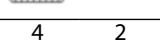
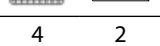
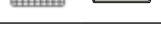

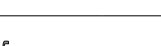
Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.






Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

| KATEGORIJE ŽIVIL | | KOLIČINA | STOPNJA ZAPEČENOSTI | STOPNJA PORJAVITVE | OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE) | VIŠINA IN PRIBOR | | |
|---|-------------------|------------------------|---------------------|--------------------|------------------------------|------------------|---|---|
| KUHANJE V VAKUUMU  | Kuhanje v vakuumu | Goveji file | 2–4 cm | - | - | - |  | |
| | | Goveja vratovina | 2–4 cm | - | - | - |  | |
| | | Svinjski file | 2–4 cm | - | - | - |  | |
| | | Lososov file | 1,5–3 cm | - | - | - |  | |
| | | Korenje | 0,2–0,4 kg | - | - | - |  | |
| | | Beluši | 0,2–0,4 kg | - | - | - |  | |
| | | Ananas | 0,2–0,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Jabolko | 0,2–0,5 kg | - | - | - |  | |
| NARASTKI IN PEČENE TESTENINE | Sveža | Lazanja | 0,5–3 kg | - | MED | - |  | |
| | Zamrznjeno | Lazanja | 0,5–3 kg | - | - | - |  | |
| | | Kaneloni | 0,5–3 kg | - | - | - |  | |
| RIŽ IN ŽITA | Riž | Bel riž | 0,1–0,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Rjavi riž | 0,1–0,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Polnozrnat riž | 0,1–0,5 kg | - | - | - |  | |
| | Semena in žita | Kvinoja | 0,1–0,3 kg | - | - | - |  | |
| | | Proso | 0,1–0,3 kg | - | - | - |  | |
| | | Pira | 0,1–0,5 kg | - | - | - |  | |
| | | Ječmen | 0,1–0,5 kg | - | - | - |  | |
| MESO | Govedina | Goveja pečenka | 0,6–2 kg* | MED | MED | - |  | |
| | | Zrezek | 2–4 cm | MED | - | 2/3 |  | |
| | | Plesk. za hamburger | 1,5–3 cm | - | - | 3/5 |  | |
| | Svinjina | Svinjska pečenka | 0,6–2,5 kg* | - | MED | - |  | |
| | | Svinjska rebra | 0,5–2,0 kg | - | - | 2/3 |  | |
| | | Slanina | 0,5–1,5 cm | - | - | 1/2 |  | |
| | Piščanec | Na zraku ocvrt piščan. | Pečen piščanec | 0,6–3 kg | - | MED | - |  |
| | | | Cel piščanec | 0,6–2,5 kg | - | - | - |  |
| | | | Piščančja prsa | 1–4 (cm) | - | - | - |  |
| | | | Deli piščanca | 0,2–1,5 kg | - | - | - |  |
| | | | Piščančja bedra | - | - | - | - |  |
| Panirani kotlet | | | 1–4 (cm) | - | - | - |  | |
| | | Piščančje perutničke | 0,2–1,5 kg | - | - | - |  | |
























































* Predlagana količina

| PRIBOR |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Rešetka | Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki | Prestrezní pekač/originalni pekač | Prestrezní pekač s 500 ml vode | Parni pekač |






| KATEGORIJE ŽIVIL | | | KOLIČINA | STOPNJA ZAPEČENOSTI | STOPNJA PORJAVITVE | OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE) | VIŠINA IN PRIBOR |
|-----------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|------------------------------|------------------|
| MESO | Piščanec | Na zraku ocvrt piščan. | Piščančji medaljoni [zamrznjeno] | - | - | - | 4 2 |
| | | | Piščančje peritničke [zamrznjeno] | - | - | - | 4 2 |
| | Račji file/prsi | | 1–5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | Puranji file / prsa | | 1–5 cm | - | - | 2/3 | 5 4 |
| | 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 |
| | | 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 | |
| | 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 | |
| Morski sadeži na žaru | Pokrovače | en pekač | - | - | - | 4 | |
| | Školjke | en pekač | - | - | - | 4 | |
| | Škampi | en pekač | - | - | - | 4 3 | |
| | Kraljeve kozice | en pekač | - | - | - | 4 3 | |



















































* Predlagana količina

| PRIBOR | | | | | |
|--------|---------|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| | Rešetka | Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki | Prestreznalni pekač/originalni pekač | Prestreznalni pekač s 500 ml vode | Parni pekač |






| KATEGORIJE ŽIVIL | | | KOLIČINA | STOPNJA ZAPEČENOSTI | STOPNJA PORJAVITVE | OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE) | VIŠINA IN PRIBOR | |
|---|--|-----------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|---|---|---|
| RIBE IN MORSKI SADEŽI | Dušeni morski sadeži  | Pokrovače | 0,5–1 kg | - | - | - |  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 |
| | 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 |
| PARJENA JAJCA  | Piščanec | 50–80 g [kos] | - | - | - |  2 |  1 | |
| | Prepelica | en pekač | - | - | - |  2 |  1 | |
| 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 |
| | | Čips iz bučk | 0,2–0,5 kg | - | - | - |  4 |  2 |
| | | Pečen krompir | 0,3–0,8 kg | - | - | - |  4 |  2 |
| | | Spomladanski zavitki [zamrznjeno] | - | - | - | - |  4 |  2 |
| | 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 | |

* Predlagana količina

| PRIBOR |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| | Rešetka | Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki | Prestreznalni pekač/origi- nalni pekač | Prestreznalni pekač s 500 ml vode | Parni pekač |


| KATEGORIJE ŽIVIL | | KOLIČINA | STOPNJA ZAPEČENOSTI | STOPNJA PORJAVITVE | OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE) | VIŠINA IN PRIBOR | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------|--------------------|------------------------------|------------------|---|---|---|
| ZELENJAVA  | Dušena zelenjava | 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 | |
| | | 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  | 60–150 g [kos] | - | - | - | - |  3 | |
| | | Srednje velik kruh | 200–500 g [kos]* | - | - | - | - |  2 | |
| | | Štruca za sendvič  | 400–600 g [kos] | - | - | - | - |  2 | |
| | | Velik kruh  | 0,7–2,0 kg | - | - | - | - |  2 | |
| | | Bagete  | 200–300 g [kos] | - | - | - | - |  3 | |
| | | Poseben kruh | en pekač * | - | - | - | - |  2 | |
| | Pica in fokača | Okrogla pica | | en pekač * | - | - | - |  2 | |
| | | Debela pica | | en pekač * | - | - | - |  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 | Biskvitni kolač v pločevinki | | 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 | |

* Predlagana količina

| PRIBOR |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| Rešetka | Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki | Prestrezni pekač/origi- nalni pekač | Prestrezni pekač s 500 ml vode | Parni pekač | |

| KATEGORIJE ŽIVIL | | KOLIČINA | STOPNJA ZAPEČENOSTI | STOPNJA PORJAVITVE | OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE) | VIŠINA IN PRIBOR |
|------------------|---|------------------|---------------------|--------------------|------------------------------|---|
| SLADKO PECIVO | Pite | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Zavitek | 0,4–1,6 kg | - | - | - |  3 |
| | Sadna pita | 0,5–2 kg | - | - | - |  2 |
| | Karamelni kolač  | 0,2–1 kg | - | - | - |  2  1 |
| DUŠENO SADJE | Koščki sadja  | 0,5–3 kg | - | - | - |  2  1 |
| | Celo sadje  | 0,1–0,4 kg [kos] | - | - | - |  2  1 |

* Predlagana količina






| PRIBOR |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| Rešetka | Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki | Prestrezni pekač/origi- nalni pekač | Prestrezni pekač s 500 ml vode | Parni pekač | |





















PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMOVENTILACIJA

| 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 pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico 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 zaslону. Živila postavite na parni pekač na 2. višino, na 1. višino pa prestrezní pekač, da preprečíte kapljanje sokov iz živil.

| | | |
|--------|---|---|
| PRIBOR |  |  |
| | Prestrezní pekač/originalní pekač | Parní 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 | |
| | | 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 | |
| SVINJINA | Svinjina, kuhana v vakuumu | 1,5/2 cm | 68 | 30–50 | 2 1 | |
| | | 3/4 cm | | 50–70 | 2 1 | |
| | | Kotleti | - | 120 - 140 | 2 1 | |
| | | Rebrca | - | 120 - 140 | 2 1 | |
| LOSOS IN TUNA – POSTRV | Ribe, kuhane v vakuumu | File | 1,5 | 62 | 65–75 | 2 1 |
| | | | 3 | 62 | 80 - 90 | 2 1 |
| | | Zrezek | 1,5 | 62 | 70 - 80 | 2 1 |
| | | | 3 | 62 | 85 - 95 | 2 1 |
| ZELENJAVA IN SADJE | Zelenjava, kuhana v vakuumu | Šparglji | - | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Korenje | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 30–50 | 2 1 |
| | | Brokoli | - | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Cvetača | - | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Radič | - | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Rezine krompirja | 2,5/3 cm | 85 - 95 | 40–60 | 2 1 |
| | | Bučke | 2,5/3 cm | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Jabolčni krljji | 2,5/3 cm | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Hruškove rezine | 2,5/3 cm | 85 | 30–40 | 2 1 |
| | | Rezine ananasa | 2,5/3 cm | 85 | 25–35 | 2 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 |  |
| | Zamrznjeni piščančji kroketi |  | 500 g | Da | 200 | 15–20 |  |
| | Ribje palčke |  | 500 g | Da | 220 | 15–20 |  |
| | Čebulni obročki |  | 500 g | Da | 200 | 15–20 |  |
| ZELENJAVA | Sveže panirane bučke |  | 400 g | Da | 200 | 15–20 |  |
| | Domači ocvrti krompir |  | 300–800 g | Da | 200 | 20–40 |  |
| | Mešana zelenjava |  | 300–800 g | Da | 200 | 20–30 |  |
| MESO IN RIBE | Piščančja prsa |  | 1–4 cm | Da | 200 | 20–40 |  |
| | Piščančje perutničke |  | 200–1500 g | Da | 220 | 30–50 |  |
| | Panirani kotlet |  | 1–4 cm | Da | 220 | 20–50 |  |
| | Ribji file |  | 1–4 cm | Da | 220 | 15–25 |  |

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 pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki |  Prestrezní pekač/originalni pekač/ 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 | |
| PRIBOR | | | | | | | | | |

| 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 | Piškoti | Da | 135 | 50-70 | |
| Tarts | Tarts | Da | 170 | 50-70 | |
| Round pizzas (Okrogla pica) | Pizza | 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) | Menu | 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. | Konvekcijjska peka | Žar | Turbo grill | MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil) | Cook 4 | Funkcija ECO | Pizza |
| PRIBOR | | | | | | | | | |
| | Rešetka | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki | Univerzalni ali pekač za torto na rešetki |

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 mikrovlakn. 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 mikrovlakn.

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.

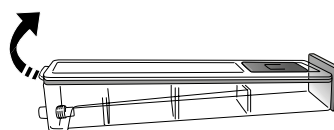
Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

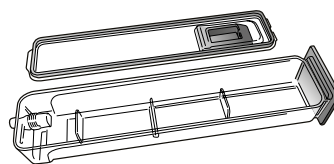
Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!

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.

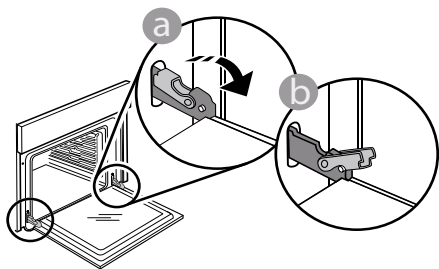
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

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

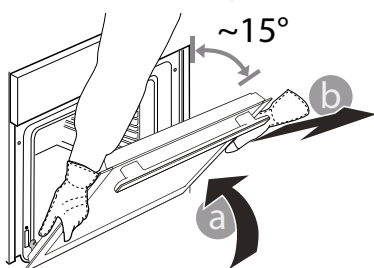
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

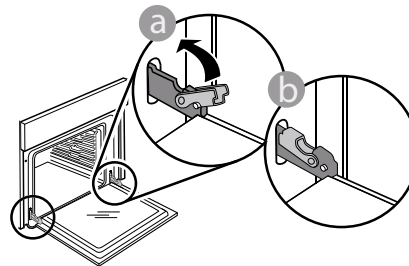
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

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.

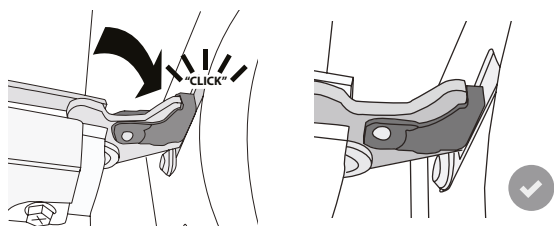


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

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 svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

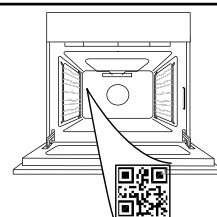
Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

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“. |
| Funkcija priprave s samodejnimi načini 6th Sense se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja. | Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta. | Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije. |
| Pečica se ne segreje. | Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund. | V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“. |
| Lučka se izklopi. | Vklopljen je način „ECO“. | Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“. |
| Vrat ni mogoče pravilno zapreti. | Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju. | Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitve vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“. |
| Domače napajanje električne energije se izklopi. | Napačna nastavitvev moči. | Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“. |
| Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3. | Sonda za živila ni pravilno priključena. | Preverite priključitev sonde za živila. |

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- Obiščite našo spletno stran 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



400020002508