

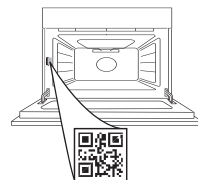
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

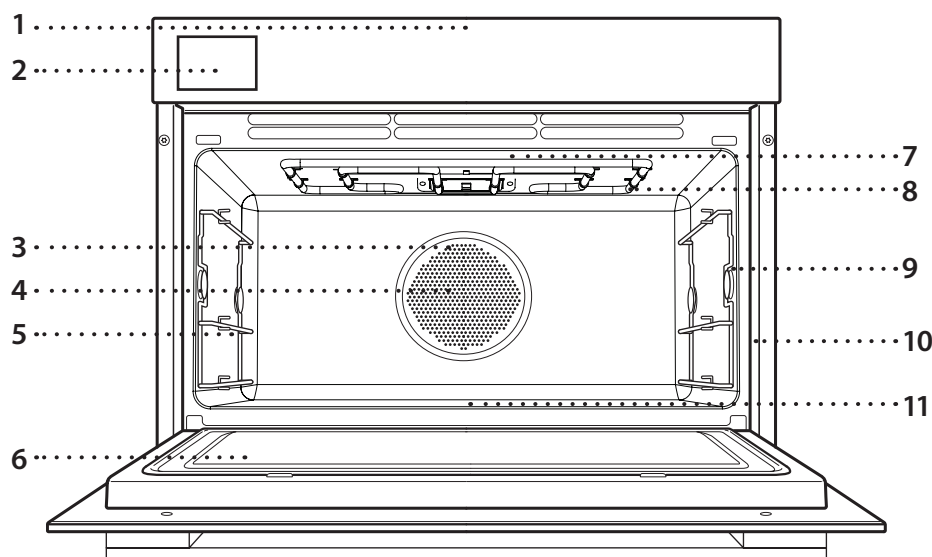


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

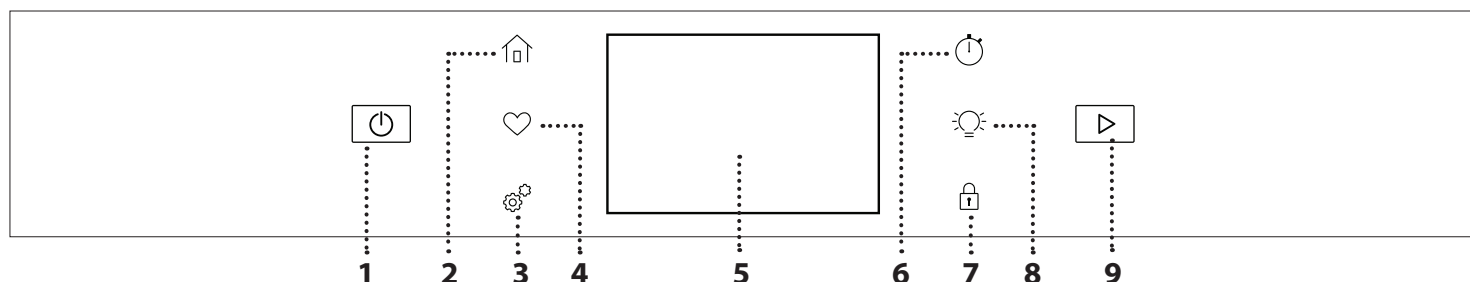


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Extractable drawer
3. Fan
4. Circular heating element (not visible)
5. Shelf guides
6. Door
7. Lamp
8. Grill
9. Food probe insert point
10. Identification plate (do not remove)
11. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LOCK

Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

8. LIGHT

To switch on or off the oven lamp and save energy.

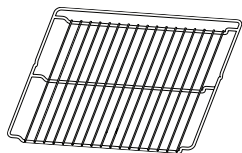
9. START

For starting a function.

ACCESSORIES

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

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



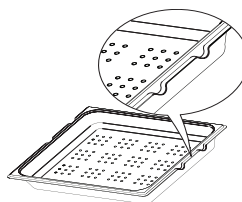
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat.



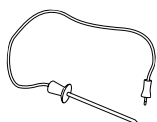
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes and functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.



STEAM TRAY

This special perforated tray makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices with the stopping features towards the back of the product.



FOOD PROBE

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

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

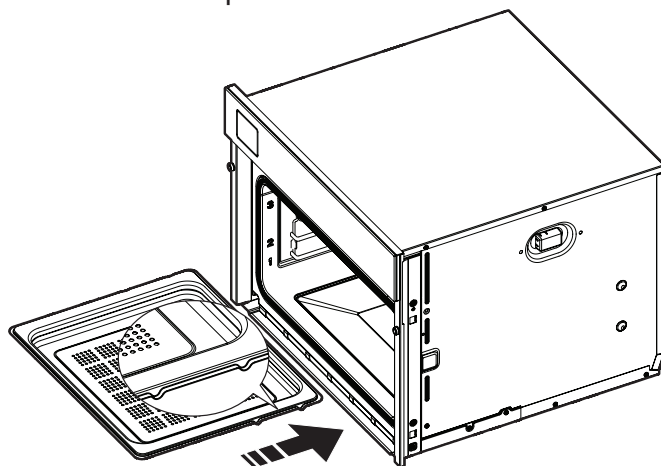
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

INSERTING THE STEAM TRAY

The steam tray must be inserted with the reference lateral embosses towards the back of the cavity as illustrated in the picture:

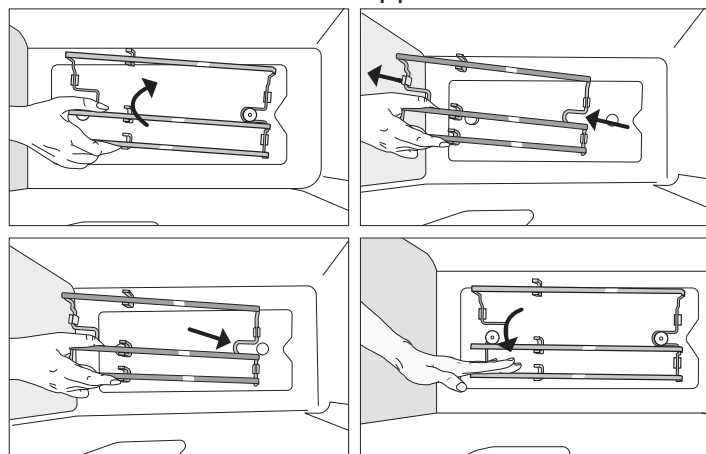


REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.

2. To reposition the ladder racks, slide the back part on the back support. Then, once slipped, by pivoting the rear support, pull the assy down until the ladder rack hooks on the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



CONVENTIONAL

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

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

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	30 - 35
Cookies	145	35 - 40



FORCED AIR

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

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



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



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.

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

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

Cooking with steam generates a lot of humidity inside the oven. This is a completely normal phenomenon that does not compromise the correct functioning of the appliance. At the end of each cooking period we recommend to use Fast Dry cycle to help to remove the moisture from the oven (available from software update). Click on  to select this cycle.

Alternatively we suggest to:

1. let the appliance cool down;
2. carefully dry the cooking compartment and the accessories including drip tray placed behind the door just below the door gasket with a soft cloth or absorbent paper;
3. leave the door open for the time necessary for the cooking compartment to dry completely.



STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



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.

MW Sous Vide Recipes	How to	Accessories
Beef Sous Vide	Distribute evenly the packs around the center of the steam tray. Make sure that the pack is under vacuum. For good results is suggested not to open the door.	2
Pork Sous Vide		
Fish Sous Vide		+
Vegetables Sous Vide		1
Fruit Sous Vide		



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

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



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



DISINFECTION

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



DEFROSTING

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



REHEAT

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



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014



COOK 3

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

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



MENU 1

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

Example of complete meal

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



MENU 2

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

Example of complete meal

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

6th **AUTO MODES**

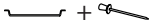
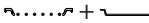
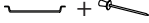
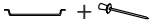
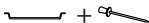
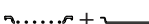
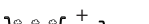
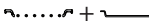
With these auto modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking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

6TH SENSE COOKING TABLE

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

Category	Food	Weight/thick-ness/portions/pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Lasagna	600 g - 2.0 Kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour be-chamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	2  + 
	Rice	100 - 500 g	Add water and rice into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of rice. For good results is suggested not to open the door	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Add water and spelt into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of spelt. For good results is suggested not to open the door	2  1 
	Barley	100 - 500 g	Add water and barley into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of barley. For good results is suggested not to open the door	2  1 
	Dumpling	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door	2 1 

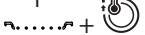
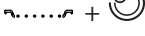
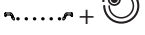
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Heathproof tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Heath-proof container	 Food Probe	 Steam tray
-------------	--	---	---	--	--	--

Category	Food	Weight/thickness/portions/pieces	Note	Accessory
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2  + 
	Burger Patties	1 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	3 2  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2  + 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2  + 
	Sausages & Wurstel	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2,5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	2 
	Poultry Filet/ Breast	1 - 4 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1  + 

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

Category	Food	Weight/thickness/portions/pieces	Note	Accessory
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2  + 
	Steamed Whole Fish	-	Season as you prefer, for good results is suggested not to open the door.	2  +  + 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Fish Fillets	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Fish Fillets [frozen]	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Mussels	500 g - 2.0 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Shrimps	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Ocopus	-	Place in the center of steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven.	2 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2,0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	2 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 
	Whole Potatoes	50 - 200 g	The weight refers to the single potato. To have uniform cooking in each potato, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute the potatoes in their skins evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Potatoes Pieces	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Roots Vegetables	200 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Soft Vegetables	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Fruit Pieces	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 
	Vegetables [frozen]	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 

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

Category	Food	Weight/thickness/ portions/ pieces	Note	Accessory
SALTY BAKERY	Bread Rolls	1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2 
	Sandwich Loaf	400 g - 1 Kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2  + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [frozen]	250 g - 1.2 kg	Take out from packaging and distribute evenly on the wire shelf.	2 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Prepare the biscuit cookies as you prefer and let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	800 g - 1.5 kg	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1  + 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	2 
	Caramel Flan	1 batch	Distribute cups with flan evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
EGGS	Chicken Eggs	50 - 80 g	The weight refers to the single egg. To have uniform cooking in each egg, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  + 1 
	Quail Eggs	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  + 1 

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

To increase the ease of use of the product, following menus groups together all the functions sharing the same cooking method which are already present in the menus divided by food.

Steam Recipes

Steam cooking method allow you to cook natural and healthy dishes, preserving the food's natural nutritional value. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table. Steam tray and baking tray are always needed.

Steam + Air Recipes

Steam + Air cooking method, Combining the properties of steam with those of the forced air, allow you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



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.



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.

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”.

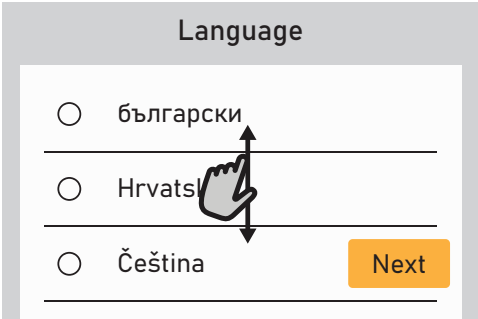
To go back to the previous screen:
Tap ← .

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 later by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

- Tap the relevant numbers to set the time.
 - Tap “SET” to confirm.
- Once you have set the time, you will need to set the date
- Tap the relevant numbers to set the date.
 - Tap “SET” to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the “Fast Preheat” function. Follow the instructions for setting the function correctly.

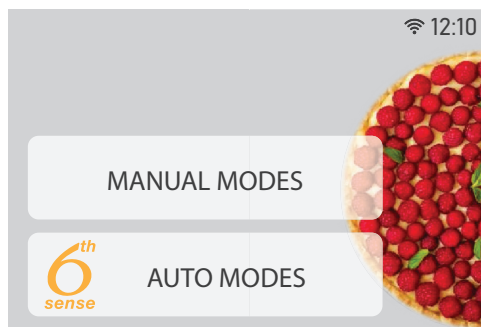
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

The  icon in the upper right corner of the display gives you more informations about the selected function.

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- You can select the duration by scrolling the numbers, or pressing  you can tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap  to confirm.
- To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots  menu and edit the cooking time.
- If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

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

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

indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

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

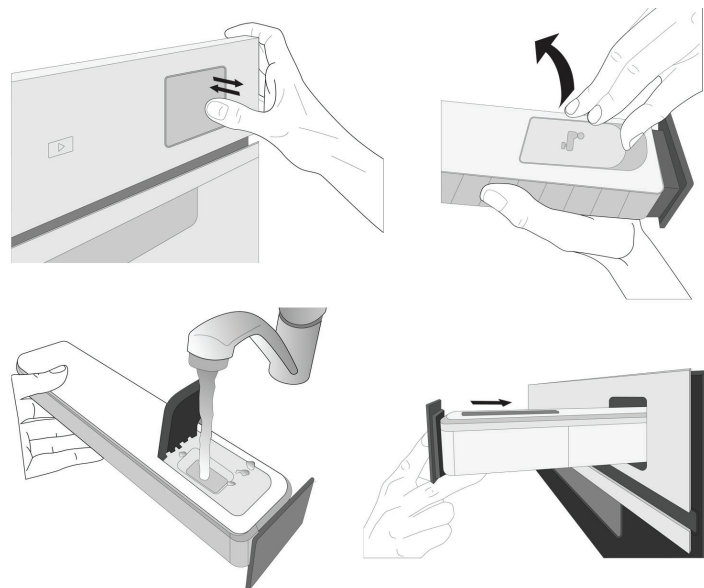
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Pure Steam" or "Steam + Air" inside the Manual Functions or one of the several Auto Modes dedicated recipes, it is possible to 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 reduces 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 drinking 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 will be needed.

4. SET START TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.

- Once you have set the required delay, tap “SET” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

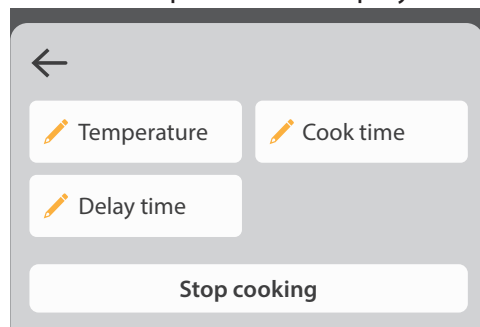
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap “SKIP DELAY”.

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots (⋮) menu in the bottom left part of the display.



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

6. PREHEATING

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

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the “Start now” or the “START” button [▶] to start cooking.

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

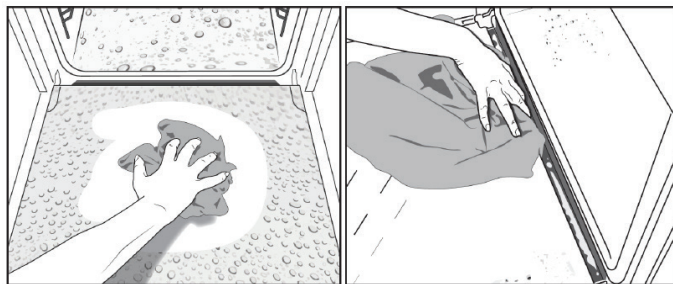
8. END OF COOKING

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

- Tap “+ 5 min” to prolong the cooking
- Tap “ADD TO FAV” to save it as a favorite.

Please note: At the end of a steam cycle, open the door carefully in order to avoid water leakage.

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



1. Wipe the inner glass door and the condensation trim with a cloth or a sponge.
2. Wipe the cavity surfaces paying particular attention not to leave water deposits.

9. FAVORITES

The Favorites 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.

MUTE

To quickly turn your device's sounds on or off.

Other specific sound volume settings can be managed in the Preferences menu, under Sound & Volume.

 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.

Press  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results.

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

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

PREFERENCES

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

 INFO

For obtaining further information about the product.

11. FOOD PROBE

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

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

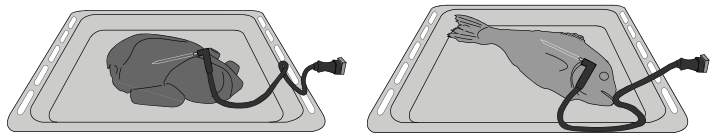
Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

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

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

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



If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

12. 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 duration of the full function may take up to 120 minutes and cannot be stopped. Descale can be started anytime by the user from the Cleaning Menu.

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

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

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

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

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

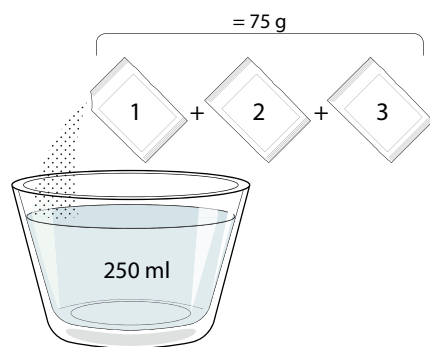
Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product

was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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

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



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press  to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is

completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

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.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.
- The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

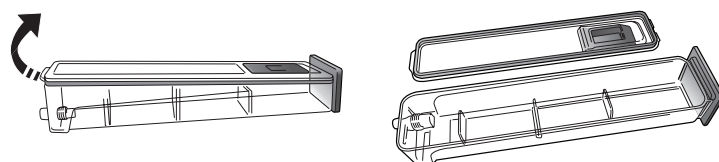
WATER DRAWER MAINTENANCE

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.

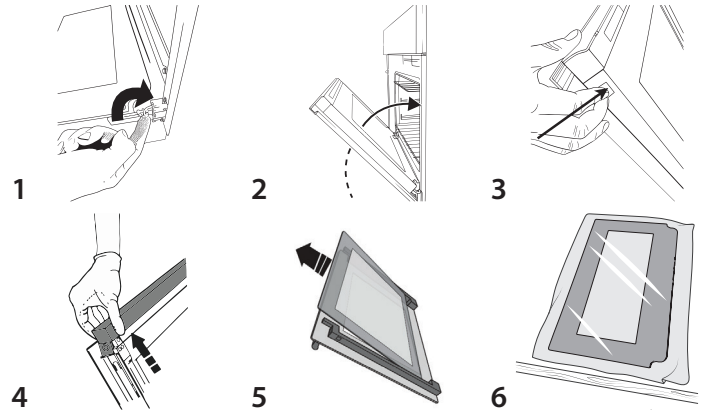
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

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.

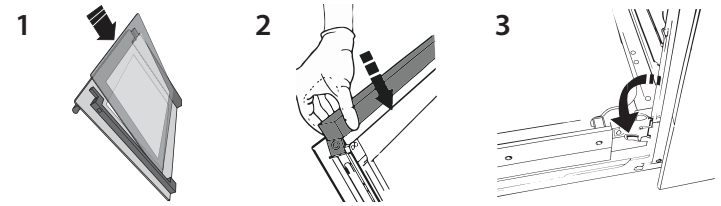
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

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



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

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



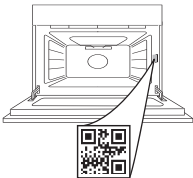
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Software fault.	Contact our Call Center and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call the Call Center. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. The word DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The product resets every 10 seconds.	Oven failure.	Contact the Call Center.
The oven display shows F8E8 (or inability to use the Steam function because of failure F8E8)	Excessive pollution of the water and steam system.	Fill the drawer with clean water and then run the cleaning/descale function. After the process is completed, restart the descaling process using the target solution with the descaler and then carry out the process again. If error F8E8 still appears, contact the nearest service center.

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

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

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



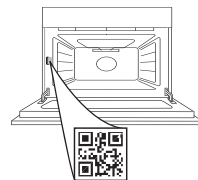
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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

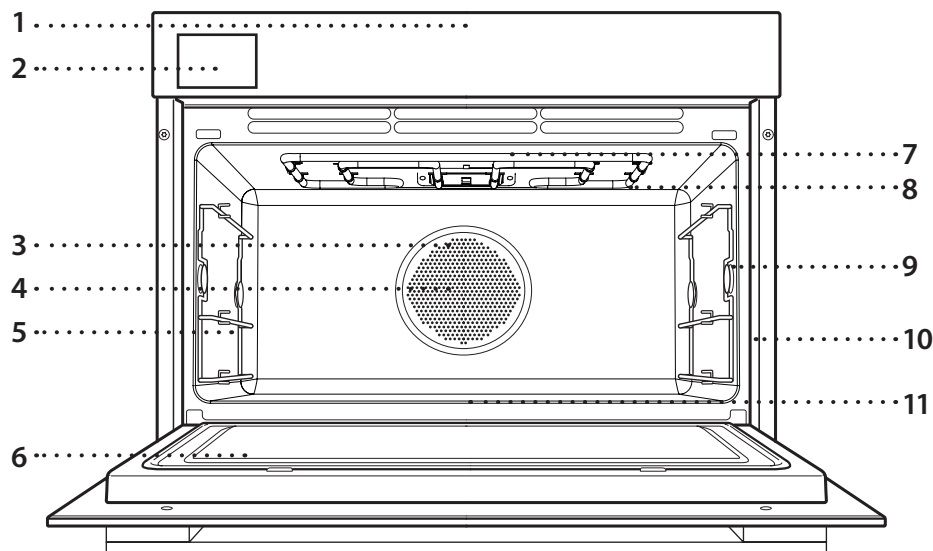


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

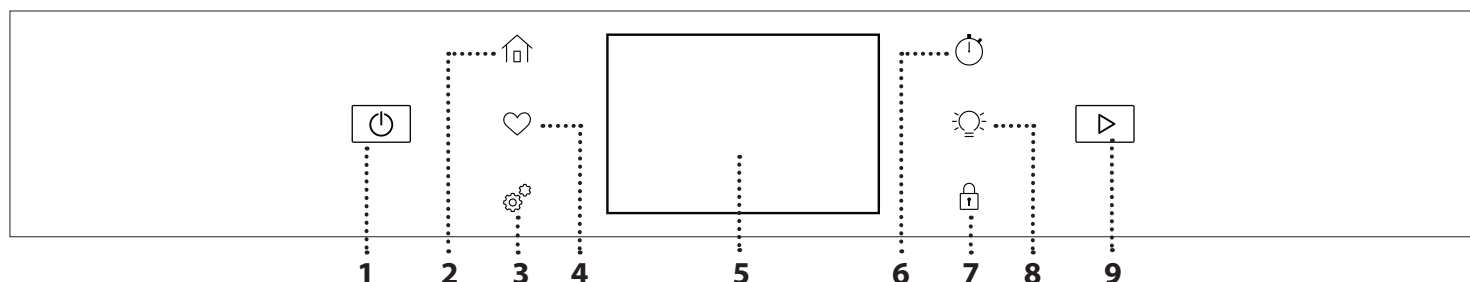


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Cassetto estraibile
3. Ventola
4. Resistenza circolare (non visibile)
5. Griglie laterali
6. Porta
7. Luce
8. Grill
9. Punto di inserimento della termosonda
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

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

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. BLOCCO TASTI

Consente di bloccare i pulsanti del touch screen in modo che non possano essere premuti accidentalmente.

8. LUCE

Per accendere o spegnere la luce del forno e risparmiare energia.

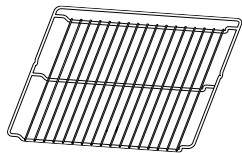
9. AVVIO

Per avviare una funzione.

ACCESSORI

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

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



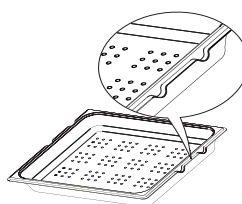
GRIGLIA

La griglia è adatta a tutte le modalità di cottura. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno.



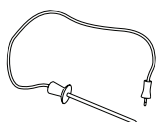
TEGLIA

La teglia è adatta a tutte le modalità e funzioni di cottura. Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

Questa speciale teglia perforata agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura, con gli elementi di arresto rivolti verso la parte posteriore del prodotto.



TERMOSONDA

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

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

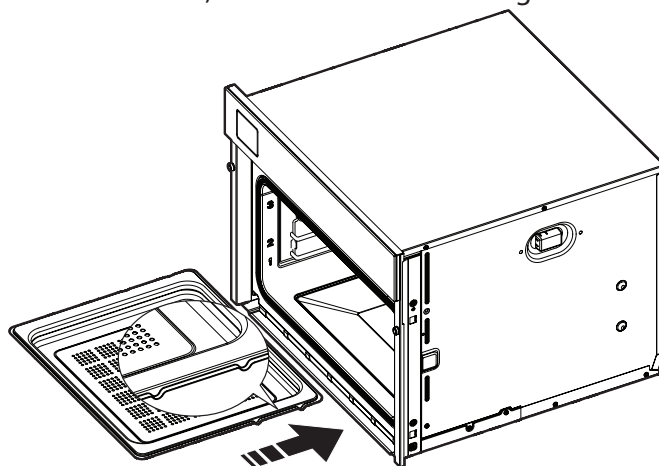
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

INSERIRE LA TEGLIA PER LA COTTURA A VAPORE

La teglia per la cottura a vapore dev'essere inserita con i rilievi laterali di riferimento verso il retro della cavità del forno, come illustrato nella figura:

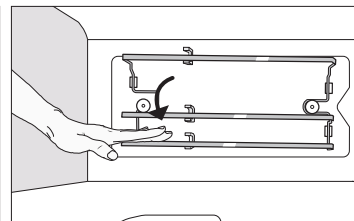
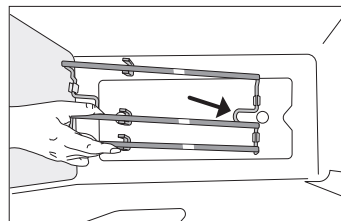
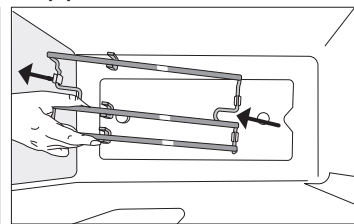
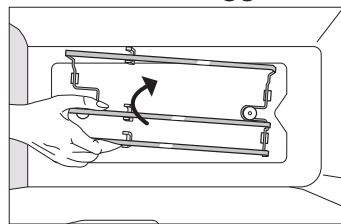


SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

Su entrambi i lati della cavità del forno è presente una guida a scaletta ancorata a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.

2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta infilato, facendo perno sul supporto posteriore, tirare il gruppo verso il basso finché la guida a scaletta non si aggancia al supporto frontale.



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

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



TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia



STATICO

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

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

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	160	30 - 35
Biscotti	145	35 - 40



TERMOVENTILATO

Per la cottura di dolci e carni con circolazione di aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile utilizzarlo per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

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



VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



VAPORE



VAPORE PURO

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata

per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.

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

ASCIUGATURA DOPO LE OPERAZIONI A VAPORE

La cottura a vapore genera molta umidità all'interno del forno. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Al termine di ogni periodo di cottura si consiglia di utilizzare il ciclo di asciugatura rapida per eliminare l'umidità dal forno (disponibile con l'aggiornamento del software). Fare clic su  per selezionare questo ciclo.

In alternativa suggeriamo di:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. asciugare accuratamente con un panno morbido o carta assorbente la cavità del forno e gli accessori, compresa la leccarda posta dietro la porta, appena sotto la guarnizione della porta stessa;
3. lasciare la porta aperta per il tempo necessario alla completa asciugatura della cavità del forno.



VAPORE + ARIA

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

Accessori consigliati: Teglia/griglia



SOUS VIDE

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

Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

Ricette Sous Vide MW	Istruzioni	Accessori
Sous Vide - Manzo	Distribuire uniformemente le confezioni al centro della teglia per la cottura a vapore. Controllare che le confezioni siano sottovuoto. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2
Sous Vide - Maiale		1
Sous Vide - Pesce		1
Sous Vide - Verdure		+
Sous Vide - Frutta		1

FUNZIONI SPECIALI



MANTENERE IN CALDO

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



LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Accessori necessari: teglia al livello 2.



DISINFEZIONE

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



SCONGELAMENTO

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



RISCALDA

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



CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014



COOK 3

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

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



BISCOTTI

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



CROSTATA

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



PIZZA (SURGELATA)

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



MENU 1

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

Esempio di pasto completo

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



MENU 2

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

Esempio di pasto completo

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

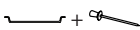
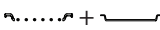
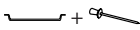
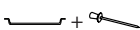
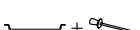
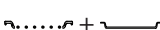
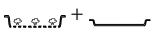
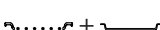
Con le modalità automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura. Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

TABELLA DI COTTURA 6TH SENSE

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	2  + 
	Riso	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il riso in un contenitore resistente al calore. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Farro	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il farro in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di farro. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Orzo	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e l'orzo in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di orzo. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Gnocco	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta	2 1 

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciare riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Polpette di hamburger	1 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	3 2 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciare riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciare riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Stinco di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciare riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Salsicce & wurstel	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	2 
	Filetto/petto di pollame	1 - 4 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1 

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Pesce intero al vapore	-	Condire a piacimento, per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2 1
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Filetti di pesce	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Filetti di pesce (surgelati)	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Cozze	500 g - 2,0 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Gamberetti	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Polpo	-	Posizionare al centro della vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
VERDURE	Patate arrosto	400 g - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare.	2
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	2
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1
	Intero Patate	50 - 200 g	Il peso si riferisce alla singola patata. Per ottenere una cottura uniforme in ogni patata, è consigliabile sceglierle tutte di dimensioni simili. Distribuire le patate con la buccia in modo uniforme nella pentola a vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Patate in pezzi	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Verdure a radice	200 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Verdure tenere	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Frutta in pezzi	400 g - 1,5 kg	Tagliare a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Verdure (surgelate)	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2 
	Pane per tramezzini	400 g - 1 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surgelata]	250 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione e distribuire uniformemente sulla griglia.	2 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1  + 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1  + 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare i biscotti come si preferisce e lasciarli raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1  + 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1  + 
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	2 
	Flan al caramello	1 teglia	Distribuire le coppette con il flan uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
UOVA	Uova di gallina	50 - 80 g	Il peso si riferisce al singolo uovo. Per avere una cottura uniforme in ogni uovo, è consigliabile sceglierli tutti di dimensioni simili. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2 1  + 
	Uova di quaglia	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2 1  + 

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

Per aumentare la facilità d'uso del prodotto, i menu successivi raggruppano tutte le funzioni che condividono lo stesso metodo di cottura, già presenti nei menu suddivisi per alimento.

Ricette a vapore

Il metodo di cottura a vapore consente di cucinare piatti naturali e sani, preservando il valore nutrizionale naturale degli alimenti. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura. Sono sempre necessari una teglia per il vapore e una teglia da forno.

Ricette Vapore + Termoventilato

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione consente di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



CONTAMINUTI

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

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



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

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

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



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

È possibile cambiare la lingua successivamente aprendo il menu delle impostazioni.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

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

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

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

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

Livello		°dH	°fH	°Clark
		Gradi tedeschi	Gradi francesi	Gradi inglesi
1	molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	dolce	7-11	11-20	8-14
3	media	12-16	21-29	15-20
4	dura	17-34	30-60	21-42
5	molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

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

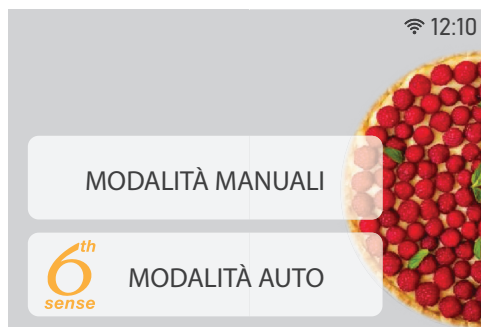
5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.



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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

L'icona  nell'angolo superiore destro del display fornisce ulteriori informazioni sulla funzione selezionata.

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- La durata può essere selezionata scorrendo i numeri, oppure premendo  si possono toccare i numeri corrispondenti per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Toccare  per confermare.
- Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti  e modificare il tempo di cottura.
- Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica)

consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

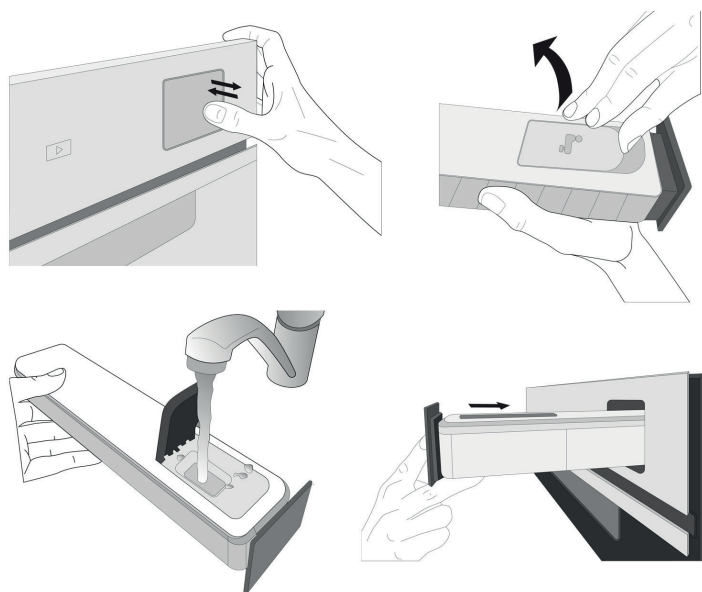
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore puro" o "Vapore + Termoventilato" all'interno delle funzioni manuali o una delle numerose ricette disponibili con le modalità automatiche è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "FILL THE DRAWER" (Riempi cassetto), estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



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

4. SET START TIME DELAY (IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO)

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

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

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

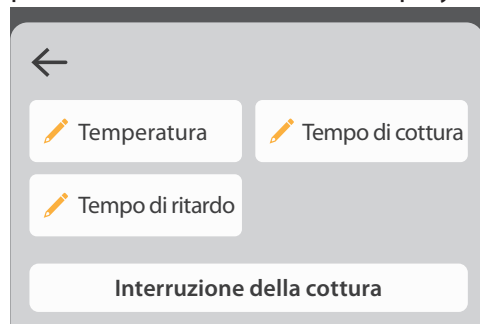
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti ☰ nella parte inferiore sinistra del display.



La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo [⏻].

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o "AVVIO" [▶] per avviare la cottura.

inserirli gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i

risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

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

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

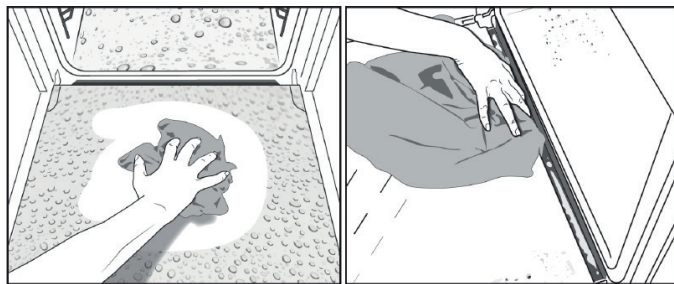
8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura
- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.

Note: Alla fine di un ciclo di vapore, aprire lo sportello con attenzione per evitare perdite d'acqua.

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



1. Pulire la porta di vetro interna e il bordo di condensazione con un panno o una spugna.
2. Pulire le superfici della cavità prestando particolare attenzione a non lasciare depositi d'acqua.

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "CANCELLA PREFERITI" .

10. STRUMENTI

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

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

Altre impostazioni specifiche del volume del suono possono essere gestite nel menu delle preferenze, alla voce relativa a suono e volume.

STEAM CLEAN

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

Per attivare la funzione, premere  : il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale.

Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

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

PREFERENZE

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



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

11. TERMOSONDA

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

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

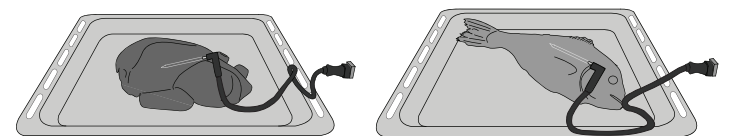
USO DELLA TERMOSONDA

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

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

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

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



Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni AUTO MODES (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

12. DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata della funzione completa può durare fino a 120 minuti.

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

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

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

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

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

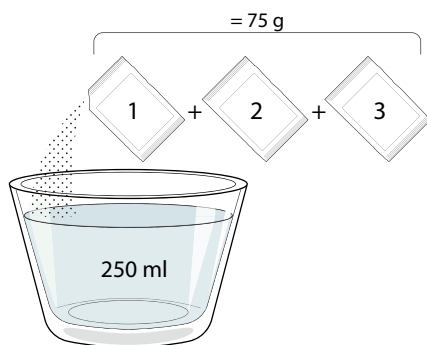
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di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

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

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

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

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



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la

presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

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

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

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

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

Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

ACCESSORI

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
- La vaporiera può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- Mai pulire la sonda per alimenti e il piatto Crisp in lavastoviglie.
- Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

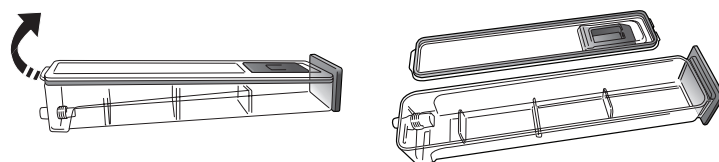
MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

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

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



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

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

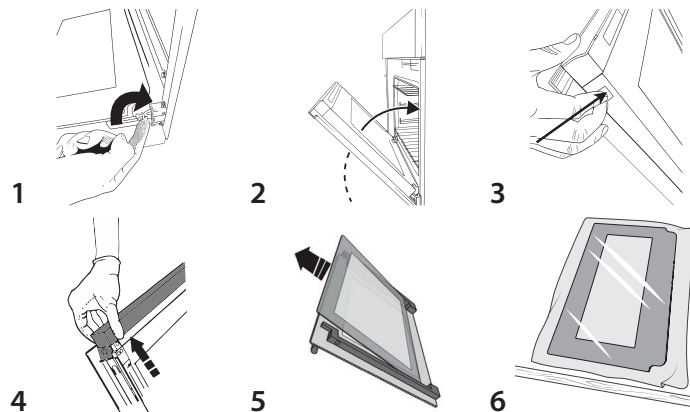
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

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

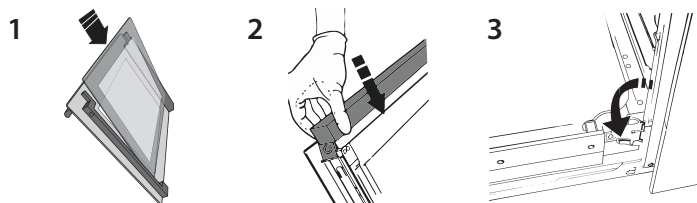
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

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



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

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



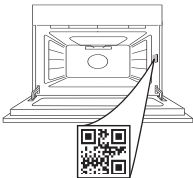
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Guasto software.	Contattare il nostro Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare "Info" e selezionare "Factory Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il display visualizza F3E3.	La sonda non è ben collegata o potrebbe non fare contatto correttamente.	Prima di tutto controllare la sonda; se viene inserita correttamente ma l'errore persiste, chiamare il Call Center. Comunicare l'errore che appare sul display.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta DEMO ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
Il prodotto si resetta ogni 10 secondi.	Errore forno.	Contattare il Call Center.
Il display del forno visualizza F8E8 (o l'impossibilità di utilizzare la funzione Steam a causa di un errore F8E8)	Inquinamento eccessivo del sistema idrico e del vapore.	Riempire il cassetto con acqua pulita e avviare la funzione di pulizia/decalcificazione. Al termine del processo, riavviare il processo di decalcificazione utilizzando la soluzione target con il decalcificatore ed eseguire nuovamente il processo. Se l'errore F8E8 continua ad essere visualizzato, contattare il centro di assistenza più vicino.

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

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

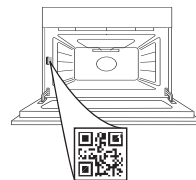




DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

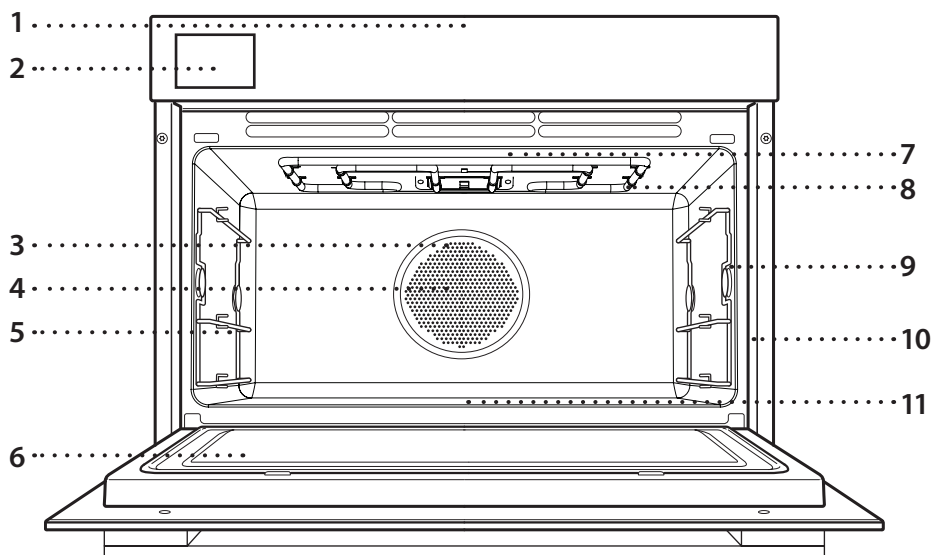
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.eu**

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



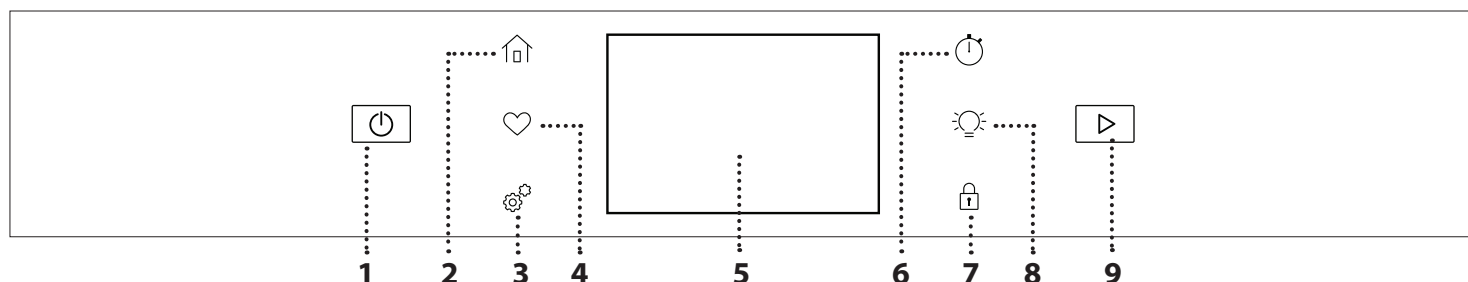
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Výsuvný zásobník
3. Ventilátor
4. Kruhové topné těleso (není vidět)
5. Vodicí rošt
6. Dvířka
7. Osvětlení
8. Grilování
9. Bod vložení sondy do masa
10. Identifikační štítek (neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby

2. DOMŮ

Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. NÁSTROJE

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

4. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ

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

7. ZÁMEK

Umožňuje uzamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

8. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby a tím úspoře energie.

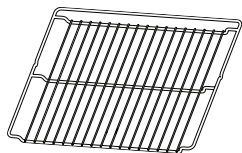
9. SPUŠTĚNÍ

Pro aktivaci funkce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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



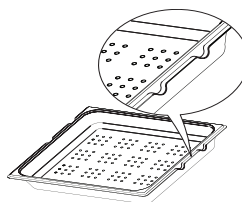
ROŠT

Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření. Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teple.



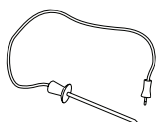
PLECH NA PEČENÍ

Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy a funkce pečení. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.



NAPAŘOVACÍ PLECH

Tento speciální děrovaný plech usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací misku umístěte na úroveň pod ní, aby se zachytávaly šťávy z vaření, s dorazovými prvky směrem k zadní části výrobku.

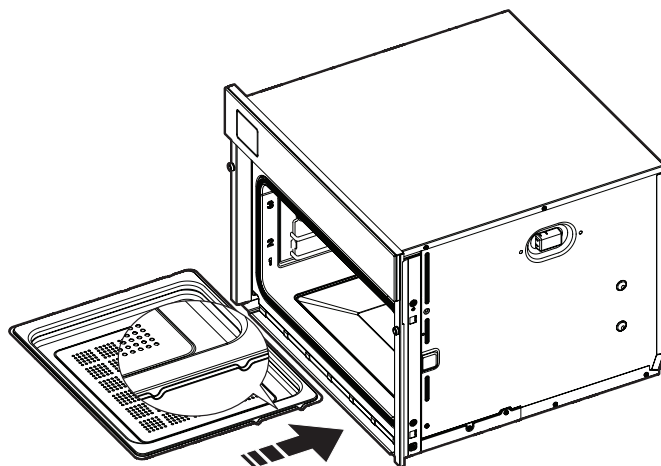


PEČÍCÍ SONTA

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

VLOŽENÍ NAPAŘOVACÍHO PLECHU

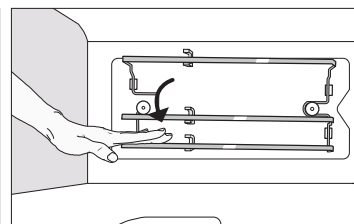
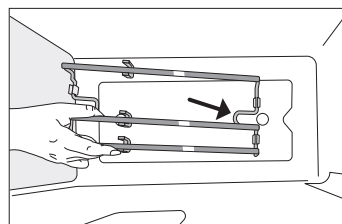
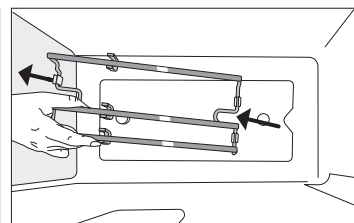
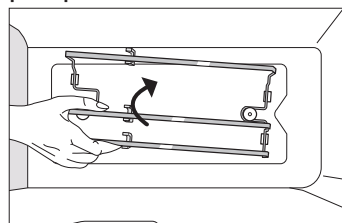
Napařovací plech se vkládá tak, aby referenční boční rýhování směřovalo k zadní části prostoru tak, jak je zobrazeno na obrázku.



DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nachází žebříkový stojan, který je ukotven na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodičky a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.
2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Po vyklouznutí, otáčením zadní podpěry stahujte sestavu směrem dolů, dokud se žebříkový stojan nezahákne za přední podpěru.



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

RUČNÍ REŽIMY



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech



GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

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



TURBOGRILL

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

Doporučené příslušenství: rošt



TRADIČNÍ

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

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

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	30 - 35
Jemné pečivo	145	35 - 40



HORKÝ VZDUCH

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

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



TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi přehřevu: počkejte na konec přehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech



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.

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

SUŠENÍ PO POUŽITÍ PÁRY

Při přípravě v páře vzniká v troubě velká vlhkost. Jedná se o zcela normální jev, který nenarušuje správnou funkci spotřebiče. Na konci každého pečení doporučujeme použít cyklus Rychlé sušení, který pomůže odstranit vlhkost z trouby (k dispozici po aktualizaci softwaru). Kliknutím na  vyberte tento cyklus.

Případně doporučujeme:

1. nechte spotřebič vychladnout;
2. pečlivě vysušte varný prostor a příslušenství včetně odkapávacího plechu, umístěného za dvířky těsně pod těsněním dvířek, měkkým hadříkem nebo savým papírem;
3. dvířka ponechte otevřená po dobu, která je potřebná k úplnému vysušení varného prostoru.



PÁRA+VZDUCH

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

Doporučené příslušenství: Plech na pečení / Roštová mřížka



SOUS VIDE (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.

Recepty MW Sous Vide	Jak na to	Příslušenství
Vakuované hovězí	Balíčky rozprostřete rovnoměrně do středu napařovacího plechu. Ujistěte se, že je balení ve vakuu.	2
Vakuované vepřové		1
Vakuovaná ryba		+
Vakuovaná zelenina	Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	1
Vakuovaná zelenina		1

SPECIÁLNÍ FUNKCE



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

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



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.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



JOGURT

Pro výrobu jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



DEHYDRACE

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

Požadované příslušenství: rošt



MAXI VAŘENÍ

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

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.



DEZINFEKCE

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



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 2 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Pečicí plech zasuňte do úrovně 1, aby se zachytávala voda uvolněná rozmrazováním. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezměkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.



OHŘÁT

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



CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se

dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

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

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



COOK 3

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

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



SUŠENKY

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



OVOCNÝ KOLÁČ

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



PIZZA (MRAŽENÁ)

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



MENU 1

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

Příklad kompletního jídla

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



MENU 2

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

Příklad kompletního jídla

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

6th sense AUTOMATICKÉ REŽIMY

Pro dosažení co nejlepších výsledků s použitím těchto automatických funkcí jednoduše navolte hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení. Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

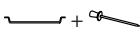
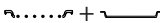
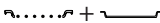
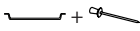
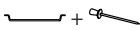
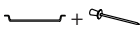
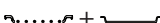
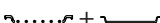
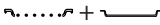
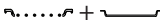
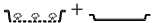
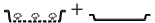
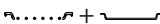
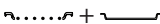
TABULKA PEČICÍCH FUNKCÍ 6TH SENSE

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků.

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / tloušťka / porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	2 +
	Rýže	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte rýži. Na každý hrnek rýže použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	2 1
	Spelt (Špalda)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte špaldu. Na každý hrnek špaldy použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	2 1
	Barley (Ječmen)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte ječmen. Na každý hrnek ječmene použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	2 1
	Knedlíky	1 dávka	Rovnoměrně je rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech
---------------	------	--------------------------------------	------------------------------------	--------------------	-----------------	------------------

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / tloušťka / porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Maso – hamburger	1–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	3 2  + 
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Vepřové koleno	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Párky & wurstel	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1  + 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1  + 
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	2 
	Drůbeží filé/prsa	1–4 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1  + 

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

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / tloušťka / porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/ kořením.	2 
	Ryba v celku v páře	–	Okořeňte podle chuti a pro dosažení dobrých výsled- ků Vám doporučujeme, abyste neotevírali dvířka.	2  1 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/ kořením.	2 
	Rybí filé	0,5–3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Zmrazené rybí filety	0,5–3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Slávky	500 g – 2,0 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Garnáty	500 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Chobotnice	–	Umístěte ji doprostřed napařovacího tácu a pro dosa- žení dobrých výsledků vám doporučujeme neoteví- rat dvířka.	2  1 
ZELENINA	Pečené brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby po- kapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami.	2 
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	2 
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 
	Vcelku Brambory	50–200 g	Hmotnost se vztahuje na jednu bramboru. Pro rov- noměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Neoloupané brambory rovnoměrně rozložte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Kousky brambor	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsled- ků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Kořenová zele- nina	200 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsled- ků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Měkká zelenina	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsled- ků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Kousky ovoce	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsled- ků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 
	Zelenina [mražená]	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1 

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

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / tloušťka / porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
SLANÉ PEČIVO	Pečivo	1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	2 
	Sendvičový chléb	400 g - 1 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	2  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2 
	Pizza [mražená]	250 g – 1,2 kg	Vyjměte ji z obalu a rovnoměrně ji umístěte na roštovou mřížku.	2 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8-10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1  + 
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16-18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
	Jemné pečivo	1 dávka	Připravte sušenky podle svých preferencí a nechte je vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2 
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1  + 
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2 
	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem.	1  + 
DEZERTY	Pečená jablka	1 dávka	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	2 
	Karamelový flan	1 dávka	Formičky rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  + 1 
VEJCE	Slepičí vejce	50 – 80 g	Hmotnost je udávána na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2  + 1 
	Křepelčí vejce	1 dávka	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2  + 1 

JAK VAŘIT PODLE ZPŮSOBU VAŘENÍ

Pro snadnější používání výrobku jsou v následujících nabídkách seskupeny všechny funkce se stejným způsobem vaření, které jsou již obsaženy v nabídkách rozdělených podle potravin.

Recepty pro vaření v páře

Vaření v páře umožňuje připravovat přirozené a zdravé pokrmy, které si zachovávají přirozenou výživovou hodnotu. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Napařovací plech a plech na pečení jsou vždy potřeba.

Recepty pro páru a vzduch

Metoda vaření s horkým vzduchem a párou kombinuje vlastnosti páry a horkého vzduchu a umožňuje připravit pokrmy, které jsou zvenku příjemně křupavé a dozlatova opečené, ale uvnitř zůstávají šťavnaté a křehké. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ



FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

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

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



MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

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

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



LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



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.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

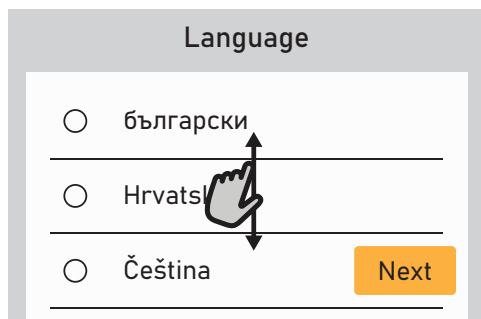
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.



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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápňení, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka , stisknutím tlačítka . 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 Německé stupně	°fH Francouzské stupně	°Clark Anglické stupně
1	velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	měkká	7-11	11-20	8-14
3	střední	12-16	21-29	15-20
4	tvrdá	17-34	30-60	21-42
5	velmi tvrdá	35-50	61-90	43-62

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.



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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

Ikona  v pravém horním rohu displeje poskytuje další informace o vybrané funkci.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete přehřev 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“.
- Délku trvání můžete zvolit posouváním čísel nebo stisknutím tlačítka . Klepnutím na příslušná čísla nastavíte požadovanou dobu vaření.
- Potvrďte klepnutím na .
- Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami (...) a upravit dobu vaření.
- Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

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

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika

posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

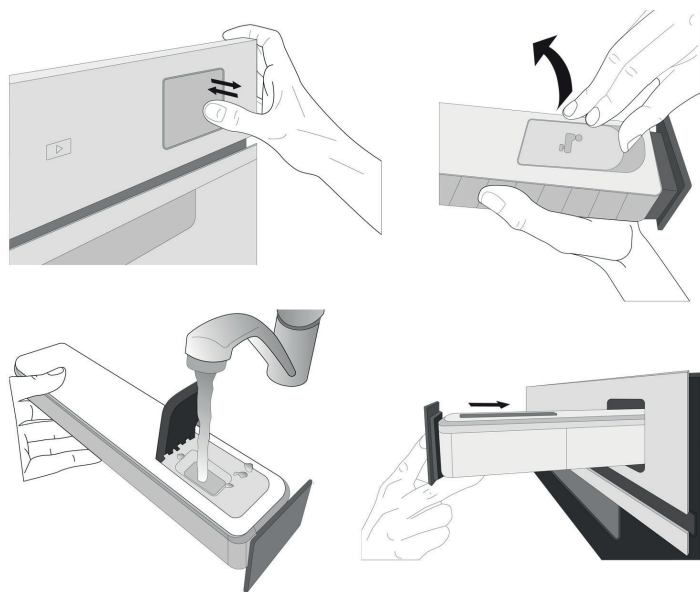
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem možnosti „Čistá pára“ nebo „Pára + vzduch“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika automatických režimů určených pro konkrétní recepty je možné díky použití páry vařit jakýkoli druh pokrmu. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: Tím se zkracuje doba vaření, zachovávají se cenné živiny v potravinách a zajišťuje se vynikající a skutečně lahodný výsledek všech vašich 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 pitnou vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení:

Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.

- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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

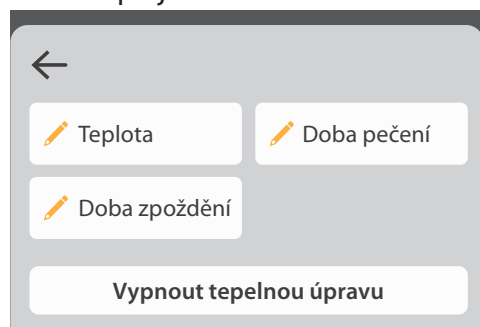
- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami (...) v levé dolní části displeje.



Kdykoli můžete zastavit aktivovanou funkci stisknutím tlačítka .

6. PŘEDEHŘEV

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

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

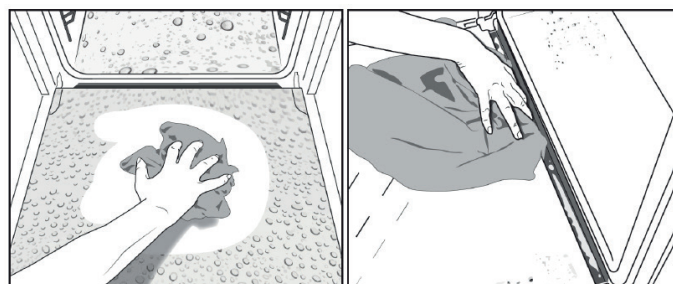
8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je možné po dokončení přípravy dobu pečení prodloužit či si funkci uložit mezi oblíbené.

- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření
- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otřete vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou.
2. Otřete povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody.

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.

ZTLUMIT

Rychlé zapnutí nebo vypnutí zvuků zařízení.

Další specifická nastavení hlasitosti zvuku lze spravovat v nabídce „Preferences“ (Předvolby) v části „Sound & Volume“ (Zvuk a hlasitost).

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.

Funkci obnovíte stisknutím : Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění.

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

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

PREFERENCE

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

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

11. PEČICÍ SONDA

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracování pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena.

Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

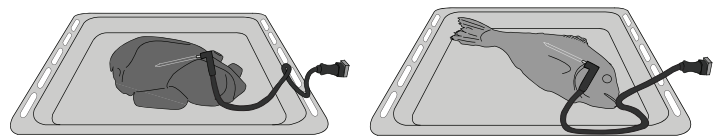
POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

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

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

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

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



Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.

12. ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Plná funkce může trvat až 120 minut a nelze ji zastavit. 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.

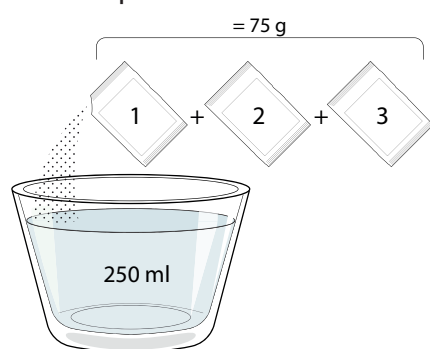
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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: ODVÁPŇENÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápnovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápnovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

Společnost *Beko Europe* nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiných, na trhu dostupných, čisticích prostředků.



Po nalití odvápnovacího prostředku do zásobníku stiskněte  pro spuštění odvápnovacího procesu. Odvápnovací 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 odvápnování se nádržka vypustí: odvápnovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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.
- Parní hrnec lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
- Pečicí sondu a plech na pečení nikdy nemyjte v myčce nádobí.
- Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechte talíř Crisp vychladnout.

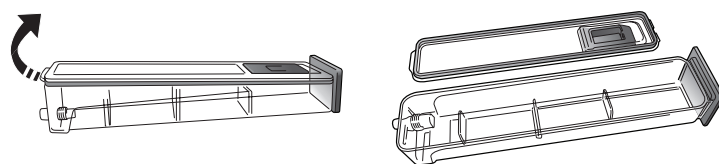
ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

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

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

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

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



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

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

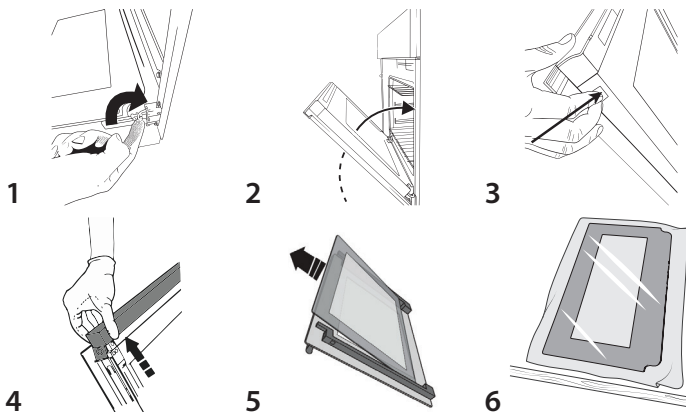
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

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

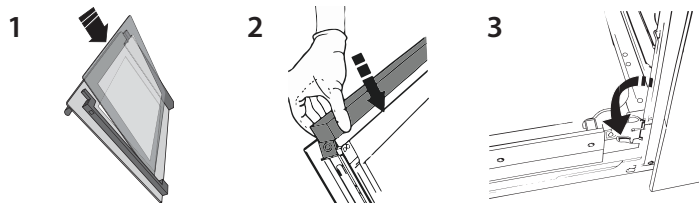
VYČISTĚTE VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

1. Dvířka trouby zcela otevřete a na obou stranách aktivujte zarážku závěsu.
2. Poté dvířka zavřete, dokud se nezastaví v zabezpečené poloze.
3. Současně stlačte obě příchytky.
4. Odstraňte horní okraj dvířek tak, že jej přitáhnete směrem k sobě.
5. Zvedněte a oběma rukama pevně uchopte vnitřní sklo a vyjměte jej.
6. Před čištěním jej položte na měkký povrch. Neodstraňujte mezisklo ze sestavy dvířek.



JAK UMÍSTIT ZPĚT SKLO DVÍŘEK

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



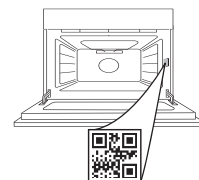
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezapíná.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte naše call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Na displeji se zobrazí „F3E3“.	Sonda není dobře připojena nebo nemusí mít správný kontakt.	Nejprve zkontrolujte sondu; pokud je zadání správné, ale chyba přetrvává, zavolejte na call centrum. Oznamte chybu, která se zobrazí na displeji.
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“.
Spotřebič se resetuje každých 10 sekund.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum.
Na displeji trouby se zobrazí F8E8 (nebo nemožnost použít parní režim funkce z důvodu selhání F8E8)	Nadměrné znečištění vodního a parního systému.	Naplňte zásobník čistou vodou a poté spusťte funkci čištění/odstraňování vodního kamene. Po dokončení procesu znovu spusťte proces odstraňování vodního kamene pomocí speciálního roztoku s odstraňovačem vodního kamene a proveďte cyklus znovu. Pokud se chyba F8E8 stále objevuje, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

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



Whirlpool



400020023648

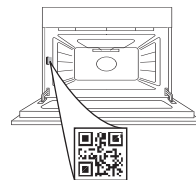
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

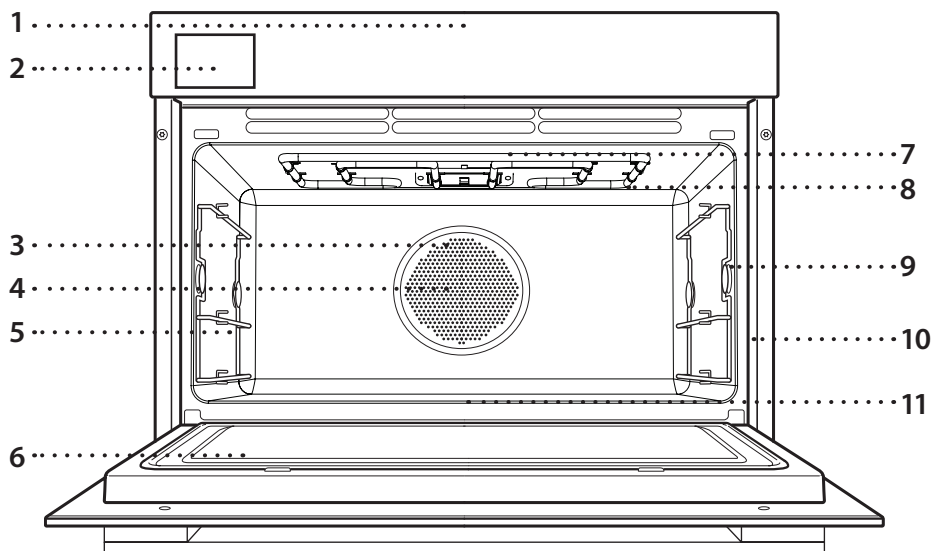


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

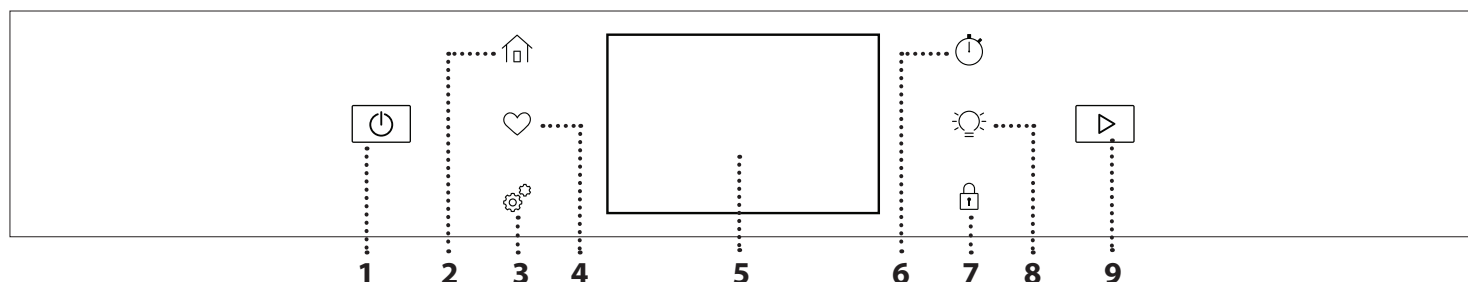


PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Udtrækkelig skuffe
3. Ventilator
4. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
5. Skinner
6. Låge
7. Ovnlys
8. Grill
9. Stegetermometerets isætningspunkt
10. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
11. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME

Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER

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

4. FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LÅS

Giver dig mulighed for at låse knapperne på touch-skærmen, så de ikke kan trykkes ved et uheld.

8. LYS

Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

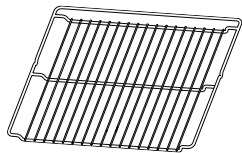
9. START

Bruges til at starte en funktion.

TILBEHØR

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

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



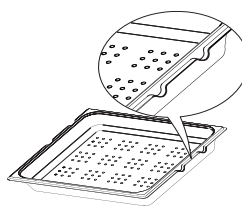
RIST

Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder. Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme.



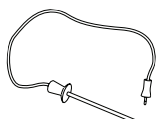
BRADEPANDE

Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder og -funktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placer den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



DAMPRIST

Denne specielle og perforerede bakke gør det nemmere for dampen at cirkulere, hvilket bidrager til en ensartet tilberedning af retten. Anbring drypbakken i rillen herunder med stopfunktionerne vendt mod produktets bagside for at opsamle stegesaften.

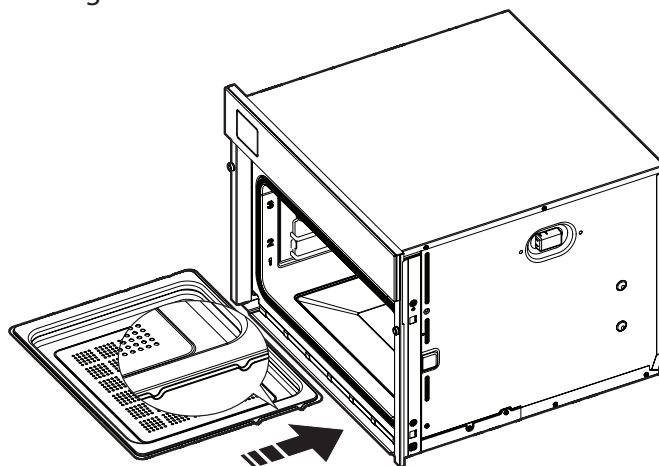


STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Det kan bruges til kød og fisk.

ISÆTNING AF DAMPBAKKEN

Dampbakken skal isættes med de prægede sidereferencer vendt mod ovnrummets bagside som vist i figuren:

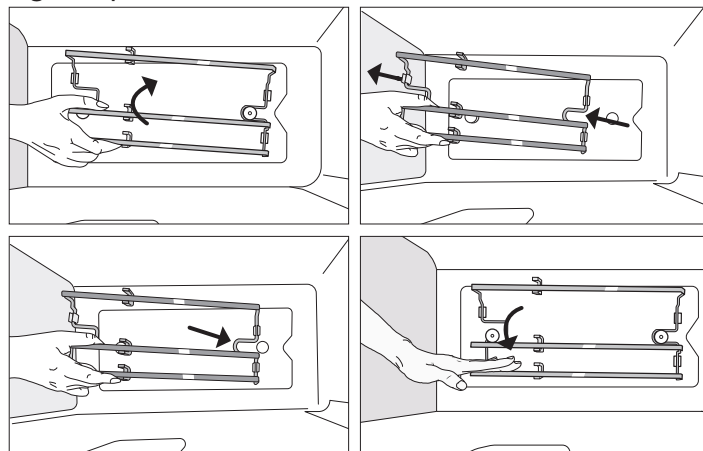


AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

Der er et skinnestativ i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter. Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af skinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.

2. For at sætte skinnestativerne på plads igen skal du skubbe den bageste del på den bageste støtte. Når den er gledet, skal du ved at dreje den bageste støtte trække enheden nedad, indtil skinnestativet hæfter sig fast på den forreste støtte.



Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne

FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE



HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført. Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen. Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6



TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen. Anbefalet tilbehør: rist



OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og brunning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hyld. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	30 - 35
Småkager	145	35 - 40



VARMLUFT

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.



OVER/UNDERV.

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

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



DAMP



KUN DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til

blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.

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

TØRRING EFTER BRUG AF DAMP

Tilberedning med damp skaber en masse fugt inde i ovnen. Det er et helt normalt fænomen, som ikke påvirker apparatets korrekte funktion. I slutningen af hver tilberedningsperiode anbefaler vi at bruge cyklussen Fast Dry (Hurtig tørring) til at fjerne fugten fra ovnen (tilgængelig fra softwareopdatering). Klik på  for at vælge denne cyklus.

Alternativt foreslår vi at:

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



DAMP + LUFT

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

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist



SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarekvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer ved hjælp af damp. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater.

Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MW Sous Vide-opskrifter	Sådan gør du	Tilbehør
Sous vide oksekød	Fordel pakkerne jævnt omkring midten af dampbakken. Kontrollér, at pakken er under vakuum. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2
Sous vide svinekød		12-22
Sous vide fisk		+
Sous vide grøntsager		1
Frugt Sous vide		1



SPECIELLE FUNKTIONER



HOLD VARM

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



HÆVER

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

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

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

Påkrævet tilbehør: rist



MAXI-COOKING

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

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.



DESINFEKTION

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



OPTØNING

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



OPVARMNING

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



ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farsede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnsens låge ikke åbnes før maden er færdig.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

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



COOK 3

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

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



SMÅKAGER

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



TÆRTE

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



PIZZA (FROSSEN)

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



MENU 1

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

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



MENU 2

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

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



AUTO-TILSTANDE

Med disse auto-tilstande vælger man blot type, vægt eller mængden af mad, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning. Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).

6TH SENSE TILBEREDNINGSTABEL

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

Kategori	Mad	Vægt/tykkelse/ portioner/stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNDUKTER	Lasagne	600 g - 2,0 Kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunig	2 +
	Ris	100 - 500 g	Hæld vand og ris i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop ris. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2 1
	Spelt	100 - 500 g	Kom vand og spelt i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop spelt. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2 1
	Byg	100 - 500 g	Kom vand og byg i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop byg. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2 1
	Boller	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	2 1

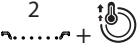
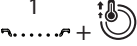
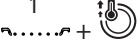
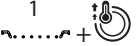
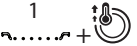
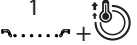
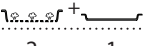
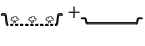
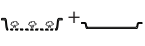
TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

Kategori	Mad	Vægt/tykkelse/ portioner/stykker	Bemærk	Tilbehør
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Hakkebøf	1 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	3 2
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Pølser & wienerpølser	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad.	2
	Kyllingefilet/bryst	1 - 4 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1

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

Kategori	Mad	Vægt/tykkelse/ portioner/stykker	Bemærk	Tilbehør
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Dampet hel fisk	-	Krydr efter smag. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Fiskefileter [frosne]	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Muslinger	500 g - 2,0 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Rejer	500 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Blæksprutte	-	Fordel jævnt i midten af dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	400 g - 1,5 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen.	2 
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	2 
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 
	Hel Kartoffler	50 - 200 g	Vægten henviser til én kartoffel. For at få en ensartet tilberedning af hver enkel kartoffel er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel kartoflerne med skral jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Kartofler i stykker	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Rodfrugter	200 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Bløde grøntsager	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Frugtstykker	400 g - 1,5 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Grøntsager [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 

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

Kategori	Mad	Vægt/tykkelse/ portioner/stykker	Bemærk	Tilbehør
SALTET BAGVÆRK	Rundstykker	1 portion	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævnning. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion.	2 
	Sandwichbrød	400 g - 1 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dej i en brødform, før den stilles til hævnning. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dej ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2 
	Pizza [frossen]	250 g - 1,2 kg	Tag dem ud af emballagen, og fordel dem jævnt på risten.	2 
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dej og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1  + 
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1  + 
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1  + 
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2 
	Småkager	1 portion	Tilbered kiksene, som du ønsker, og lad dem køle af. Læg dej jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dej i bageformen beklædt med bagepapir.	1  + 
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dej ud og fold den ydre del.	2 
	Æblekage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dej og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1  + 
DESSERTER	Bagte æbler	1 portion	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør.	2 
	Karamel budding	1 portion	Fordel flanformene jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1  + 
ÆG	Hønseæg	50 - 80g	Vægten henviser til ét æg. For at få en ensartet tilberedning af hver enkelt æg er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1  + 
	Vagtelæg	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1  + 

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

For at gøre produktet mere brugervenligt samler de følgende menuer alle de funktioner, der har samme tilberedningsmetode, og som allerede findes i menuerne opdelt efter fødevarer.

Opskrifter med damp

Dampkogning giver dig mulighed for at tilberede naturlige og sunde retter, der bevarer madens naturlige næringsværdi. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion. Der er altid brug for en dampbakke og en bradepande.

Opskrifter med damp + luft

Damp + luft tilberedningsmetoden kombinerer dampens egenskaber med varmluftens og giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnsens indstillinger.

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

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



MINUTUR

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

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

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

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



OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



KONTROLLÅS

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

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

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

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



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

FØRSTEGANGSBRUG

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

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

1. SPROGVALG

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



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

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

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

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

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

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

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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

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

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på .

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på , og derefter trykke på . Åbn indstillingerne, og vælg "VANDHÅRDHED". Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte. Vælg den korrekte grad for vandet i dit område ud fra følgende tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER

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

Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

5. VARM OVEN

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

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.



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

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

Ikonet  i øverste højre hjørne af displayet giver dig flere oplysninger om den valgte funktion.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

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

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

VARIGHED

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

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Du kan vælge varigheden ved at rulle gennem tallene eller ved tryk på  kan du indtaste de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Tryk på  for at bekræfte.
- Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker  og redigere tilberedningstiden.
- Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

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

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO MODE funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevarer type, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "Auto tilstande" (se de relevante tabeller).

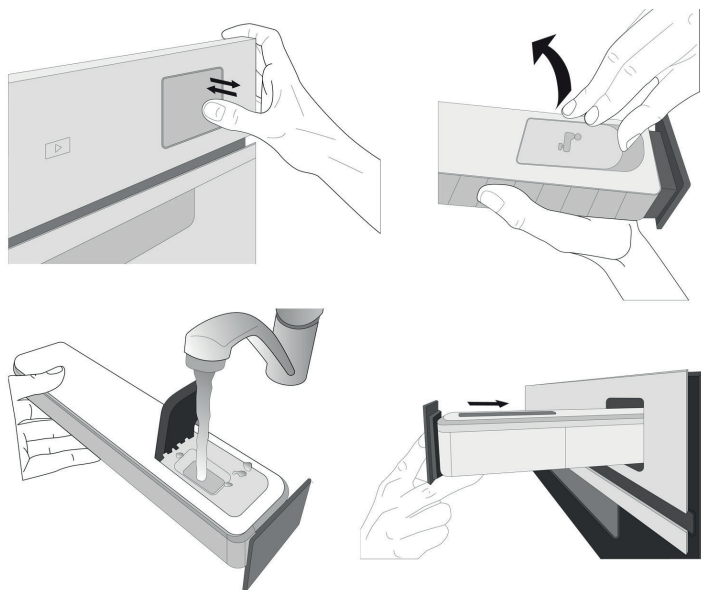
- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Kun damp" eller "Damp + Luft" i de manuelle funktioner eller en af de adskillige dedikerede Auto opskrifter, er det muligt at tilberede alle slags fødevarer ved hjælp af damp. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

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

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



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

4. INDSTIL UDSDYDELSE AF STARTTID

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

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

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

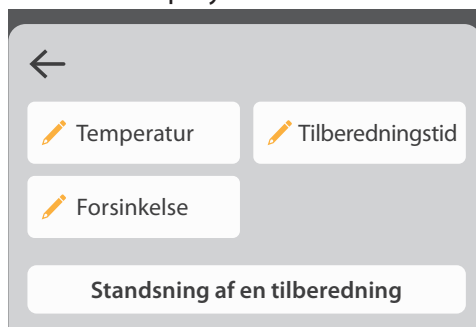
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

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

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker ☰ nederst til venstre i displayet.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på [Stop].

6. FORVARME

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

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

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

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

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedikerede *Forvarmningsknap* nederst til højre i displayet til at aktivere eller deaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af Auto funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

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

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

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

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

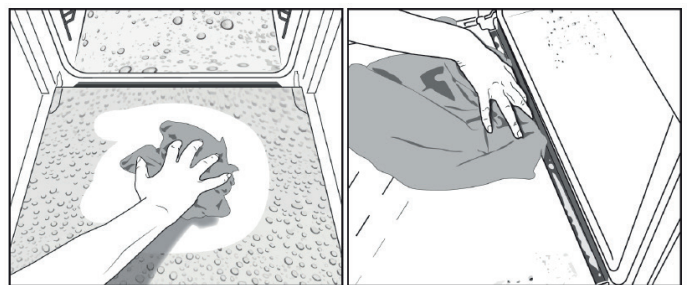
8. ENDT TILBEREDNING

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

- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen
- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.

Bemærk: Åbn lågen forsigtigt, når dampcyklussen er slut, for at undgå vandudslip.

NÅR APPARATET ER KØLET AF:



1. Tør glaslågens inderside og kondenslisten over med en klud eller svamp.
2. Vær meget opmærksom på ikke at efterlade vandaflejringer, når du tørrer ovnrummets flader over.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

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

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

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

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

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

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

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

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

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

10. VÆRKTØJER

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

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

Andre specifikke lydstyrkeindstillinger kan administreres i menuen Præferencer under Lyd & Volume.

DAMPRENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.

Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

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

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

FORETRUKNE

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

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

11. STEGETERMOMETER

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

Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

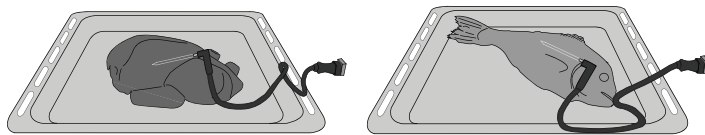
BRUG AF STEGETERMOMETERET

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

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

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

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



Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

12. AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Varigheden af den fulde funktion kan tage op til 120 minutter og kan ikke stoppes. Afkalkningen kan startes når som helst af brugeren fra rengøringsmenuen.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.

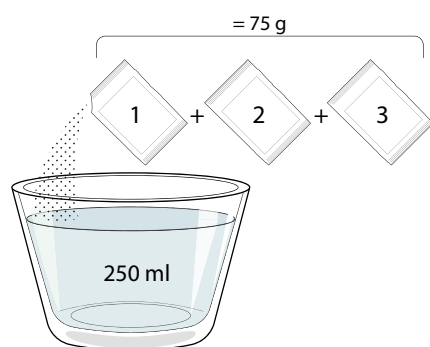
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømme cyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømme cyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktionens bedste ydeevne i ovnen. Kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

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



Tryk på  for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du

kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

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

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

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

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

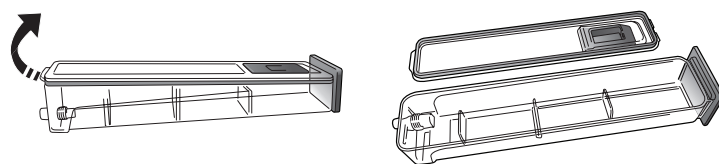
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen "Rengøring med damp" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
- Dampenheden kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
- Rengør aldrig stegetermometeret eller Crisp-panden i opvaskemaskinen.
- Crisp-panden skal rengøres med vand og et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Advarsel: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!
Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømme-cyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtrækskuffen. Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage. Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.
2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.

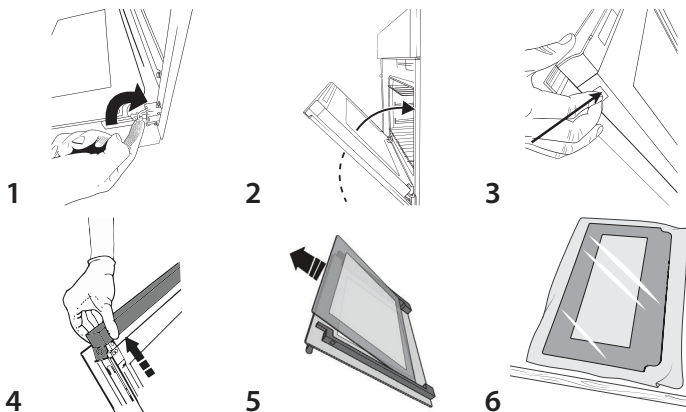
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

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

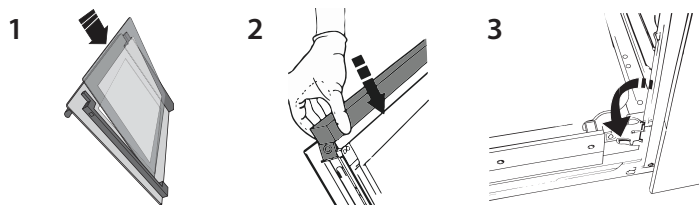
RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

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



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

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



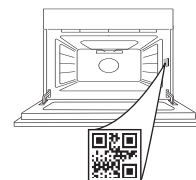
FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwarefejl.	Kontakt vores Call Center og oplys om nummeret efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
På displayet vises F3E3.	Termometeret er ikke godt forbundet eller har måske ikke ordentlig kontakt.	Tjek først og fremmest termometeret; Hvis det sidder korrekt, men fejlen varer ved, bedes du ringe til vores Call Center. Oplys om den fejl, der vises på displayet.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Ordet DEMO vises på displayet hver 60. sekund.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Produktet nulstilles hvert 10. sekund.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighed for at bruge Damp funktionen på grund af fejlen F8E8)	Overdrevent snavset vand- og dampsystemet.	Fyld skuffen med rent vand, og kør derefter rengørings-/afkalkningsfunktionen. Når processen er afsluttet, skal du genstarte afkalkningsprocessen ved at bruge målopløsningen med afkalkningsmidlet og derefter udføre processen igen. Kontakt det nærmeste servicecenter hvis fejlen F8E8 stadig vises.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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

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



Whirlpool



400020023648

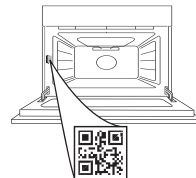


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

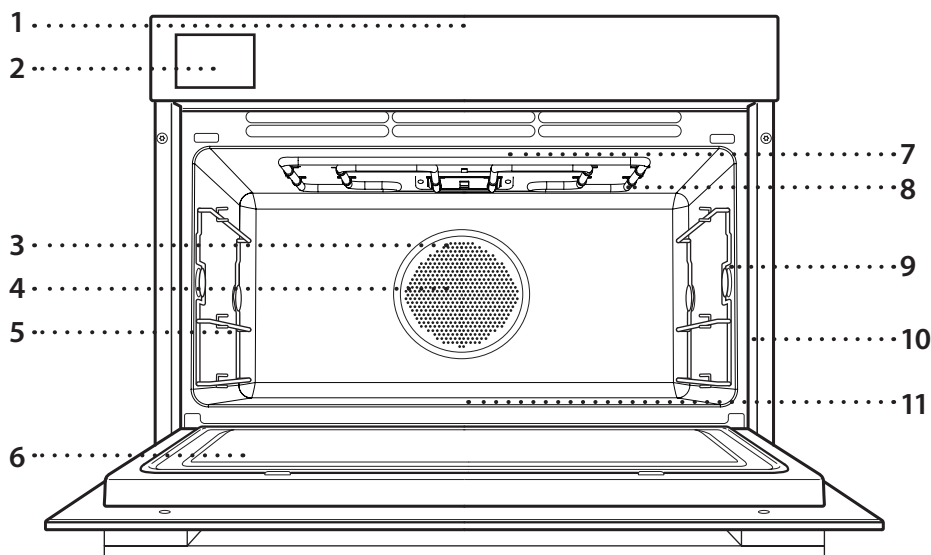


**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

**LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL
OLEV QR-KOOD**

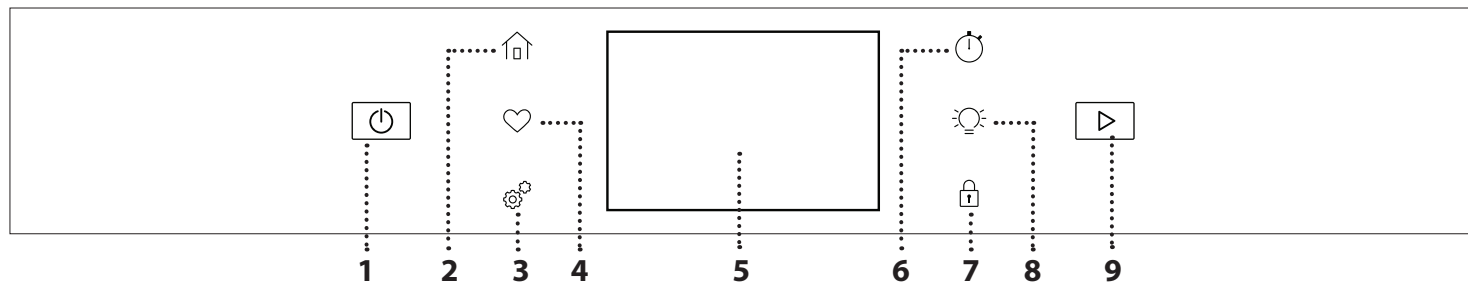


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Väljatõmmatav sahtel
3. Ventilaator
4. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
5. Riiulisiinid
6. Uks
7. Lamp
8. Grill (Grill)
9. Toidusondi sisestuspunkt
10. Andmeplaat (ärge eemaldage)
11. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse/välja lülitamiseks

2. KODU

Kiireks ligipääsuks menüüle.

3. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

4. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

5. EKRAAN

6. TAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

7. LUKK

Võimaldab lukustada puuteplaadi nupud, et neid ei saaks kogemata vajutada.

8. VALGUS

Ahju lambi sisse- või väljalülitamiseks ja energia säästmiseks.

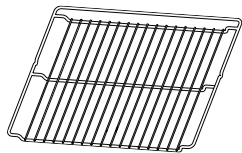
9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

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

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



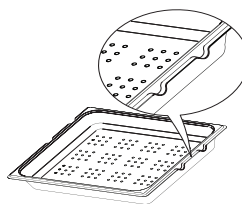
TRAATREST

Rest sobib kõikide toiduvalmistamise viiside jaoks. Saate asetada toidu otse restile või kasutada seda küpsetusplaadi või muu kuumakindla ahjunõu alusena.



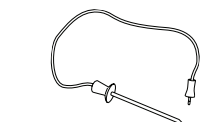
KÜPSETUSPLAAT

Küpsetusplaat sobib kõigi küpsetusrežiimide ja -funktsioonide jaoks. Saab kasutada igasuguste toitude valmistamiseks ilma konteinerita. Kasutage seda toidumahlade kogumiseks, paigutades selle traatriuli alla.



AURUPLAAT

Spetsiaalne aukudega plaat laseb aarul lihtsalt ringi liikuda ja toid küpseb ühtlasemalt. Pange sellest tase allapoole küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispann, kui peatavad funktsioonid on toote tagaosas.

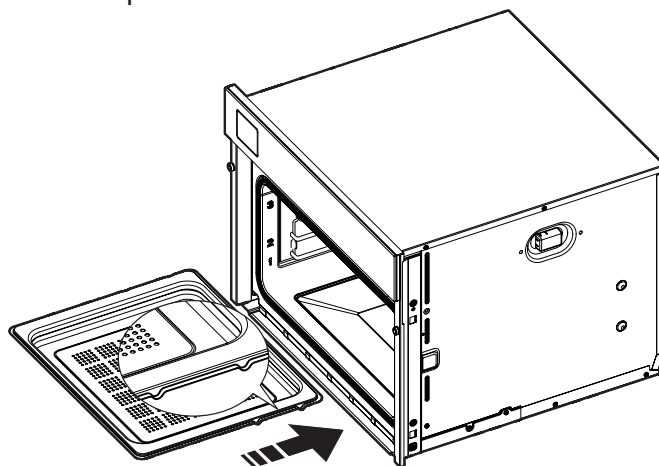


TOIDUTERMOMEETER

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

AURUPLAADI SISESTAMINE

Auruplaat tuleb sisestada nii, et viidatud külgmised reljeefid on õõnsuse tagumise osa suunas, nagu on näidatud pildil:

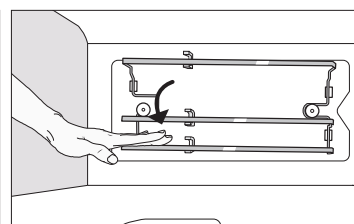
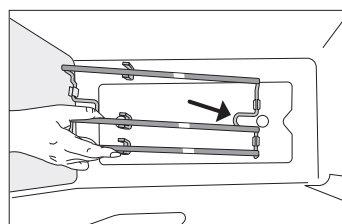
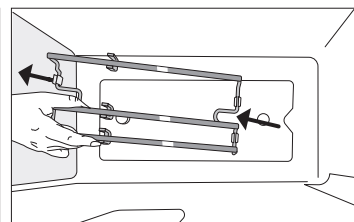
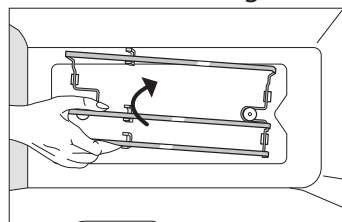


RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

1. Restiraamide eemaldamiseks haarake tugevalt juhiku välisosast ja tõmmake seda ülespoole, et eemaldada see esitoest, samal ajal pöörates seda tagumisel toel, seejärel libistage kogu osa sisemusest välja.

2. Restiraami ümberpaigutamiseks libistage tagumist osa tagatoele. Seejärel, kui see on libistatud, tõmmake tagatuge keerates koost alla, kuni restiraam haakub esitoe külge.



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.
*Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nagu küpsetusplaat, tuleb asetada horisontaalselt, lastes neil siinidel liikuda.

FUNKTSIOONID

MANUAALREŽIIMID



KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist. Oodake enne toidu sisese panemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk. Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga



GRILL

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

Soovitavad tarvikud: rest

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



TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine prima tulemuste saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Soovitavad tarvikud: rest



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

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

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

TOIT	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (min)
Tassikook / väike kook	160	30 - 35
Küpsised	145	35 - 40



SUNDÕHK

Magustoitade ja liha valmistamiseks kuumahülgelusega. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks. Seda on võimalik kasutada samal ajal mitmel eri tasemel erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riiulil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga



STEAM (AUR)



PUHAS AUR

Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks

ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile.

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

KUIVATAMINE PÄRAST AURUTOIMINGUID

Auruga küpsetamine tekitab ahju sees palju niiskust. See on täiesti normaalne nähtus, mis ei kahjusta seadme nõuetekohast toimimist. Iga toiduvalmistamise perioodi lõpus soovitame kasutada kiirkuiatustsükli, mis aitab niiskust ahjust eemaldada (saadaval tarkvara uuendamisel). Selle tsükli valimiseks klõpsake

Teise võimalusena soovitame:

- laske seadmel jahtuda;
- kuiatage ettevaatlikult küpsetussektsoon ja tarvikud, sealhulgas nõrgumispann, mis on asetatud ukse taha vahetult uksetihendi alla, pehme lapi või imava paberiga;
- jätke uks avatuks ajaks, mis on vajalik küpsetussektiooni täielikuks kuivamiseks.



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 magustoitadele MADALA aurutaseme.

Soovitavad tarvikud: Küpsetusplaat / traatrest



SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)

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

Funktsiooni õigesti kasutamiseks vaadake Sous Vide toiduvalmistamise tabelit.

MW Sous Vide retseptid	Kuidas	Tarvikud
Veiseliha Sous Vide	Jaotage pakid ühtlaselt auruplaadi keskele. Veenduge, et pakk on vaakumis. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust.	2
Sealiha Sous Vide		1x2x2x2
Kala Sous Vide		+
Köögivilja Sous Vide		1
Puuvilja Sous Vide		1

ERIFUNKTSIOONID



SOOJASHOID

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



KERGITAMINE

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

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.



JOGURT

Jogurti valmistamiseks.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.



KUIVATAMINE

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

Nõutud tarvikud: rest



SUUR KÜPSETUS

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

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat 2. tasemel.



DESINFITSEERIMINE

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



DEFROSTING (ÜLESSULATAMINE)

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



SOOJENDAMINE

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



ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga.

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



COOK 3

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

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



KÜPSISED

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



TORT

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



PITSA (KÜLMUTATUD)

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



MENÜÜ 1

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

Näide täisväärtuslikust toidust

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



MENÜÜ 2

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

Näide täisväärtuslikust toidust

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



AUTOMAATREŽIIMID

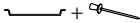
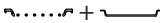
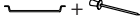
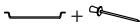
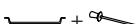
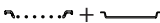
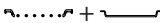
Nende automaatrežiimide puhul valige parima tulemuse saamiseks lihtsalt toidu tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt välja kõige paremini sobivad seaded ja muudab neid vastavalt küpsetamise kulgemisele. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste. Mõne automaatse tsükli puhul on võimalik eelnevalt seadistada küpsetamistase madalamaks või kõrgemaks kui vaikimisi (vt jaotise „lgapäevane kasutamine“ lõiku „küpsustase“).

6TH SENSE KÜPSETUSTABEL

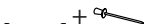
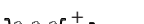
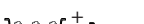
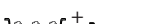
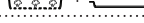
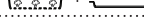
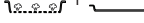
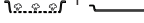
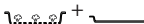
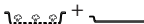
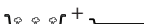
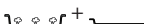
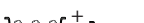
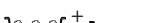
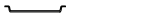
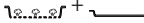
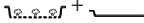
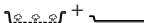
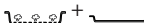
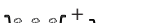
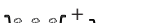
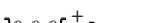
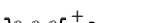
Eri liiki roogade ja toitade valmistamiseks ning optimaalse tulemuse saavutamiseks lihtsaimal ja kiireimal moel. Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

Kategooria	Toit	Kaal/paksus/ portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
PASTA JA TERAVALIJAD	Lasanje	600 g–2,0 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage peale juustu, et saavutada ideaalne pruunistus	2 +
	Riis	100–500 g	Lisage vesi ja riis kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie riisi kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2 1
	Speltanisu	100–500 g	Lisage vesi ja speltanisu kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie speltanisu kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2 1
	Oder	100–500 g	Lisage vesi ja oder kuumakindlasse anumasse. Kasutage iga tassitäie odra kohta 1,5 tassi vett. Heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust	2 1
	Pelmeenid	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada	2 1

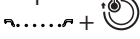
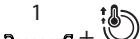
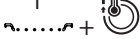
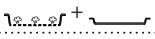
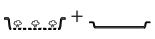
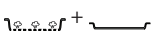
TARVIKUD	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	Kuumakindel anum	Toidutermomeeter	Aurupann
----------	-----------	--------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	----------

Kategooria	Toit	Kaal/paksus/ portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
LIHA	Rostbiif	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Kotletid	1-3 cm	Enne küpsetamist määrige õliga ja raputage peale soola. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	3 2 
	Röstliha ja aeglane küpsetamine	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Seapraad	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Pork Shank (Seakoot)	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	2 
	Vorstikesed	400 g–1,5 kg	Jaotage ühtlaselt traatrestile. Torgake vorstid kahvliga läbi, et ennetada nende plahvatamist. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	2 1 
	Searibid	400 g–1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	2 1 
	Roast Chicken (Röstitud kana)	800 g–2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval.	2 
	Linnuliha filee/rind	1–4 cm	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1 
	Linnuliha tükid	1 ahjutäis	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	2 1 

TARVIKUD	 Traatrest	 Kuumakindel plaat restil	 Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	 Kuumakindel anum	 Toidutermomeeter	 Aurupann
----------	---	--	---	---	--	--

Kategooria	Toit	Kaal/paksus/portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
KALA	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)	—	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	2 
	Steamed Whole Fish (Aurutatud terve kala)	—	Maitsestage vastavalt oma eelistustele, heade tulemuste saavutamiseks soovitatakse mitte avada ust.	2 1  +  + 
	Röstitud kalapraad	200–800 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	2 
	Fish Fillets (Kalafileed)	0,5–3 cm	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Frozen fish fillets (Külmutatud kalafilee)	0,5–3 cm	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Mussels (Karbid)	500 g–2,0 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Shrimps (Krevetid)	500 g–1,5 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Kaheksajalg	—	Asetage auruplaadi keskele, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
KÖÖGIVILI	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	400 g–1,5 kg	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega.	2 
	Täidetud aedviljad	600 g–2,0 kg	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihest, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.	2 
	Kartuligratäänid	400 g–1,5 kg	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage juustu peale.	1 
	Terve Potatoes (Kartulid)	50–200 g	Kaal viitab üksikule kartulile. Et iga kartul oleks ühtlaselt küpsetatud, on soovitatav valida kõik kartulid sarnase suurusega. Jaotage kartulid koorega ühtlaselt auruplaadil, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Potatoes Pieces (Kartulitükid)	400 g–1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Juurviljad	200 g–1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Pehmed köögiviljad	400 g–1,0 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Puuviljatükid	400 g–1,5 kg	Lõigake tükkideks. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 
	Köögiviljad (külmutatud)	400 g–1,5 kg	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2 1  + 

TARVIKUD	 Traatrest	 Kuumakindel plaat restil	 Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	 Kuumakindel anum	 Toidutermomeeter	 Aurupann
----------	---	--	--	---	--	--

Kategooria	Toit	Kaal/paksus/portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
SOOLASED PAGARITOOTED	Kuklid	1 ahjutäis	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist rullideks. Kasutage ahju spetsiaalset tõusufunktsiooni.	2 
	Võileivatort	400 g–1 kg	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju spetsiaalset tõusufunktsiooni.	2  + 
	Pitsa	400 g–1,2 kg	Valmistage pitsatainas oma lemmikretsepti järgi. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage lisandeid vastavalt oma soovile.	2 
	Pitsa [külmutatud]	250 g–1,2 kg	Võtke pakendist välja ja jaotage ühtlaselt traatrestile.	2 
	Soolane kook	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke pirukas oma lemmikretsepti järgi.	1  + 
MAGUSAD PAGARITOOTED	Biskviitkook	400 g–1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviitkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile.	1  + 
	Marmorkook	400 g–1,2 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi marmorkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile.	1  + 
	Muffinid	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile.	2 
	Küpsised	1 ahjutäis	Valmistage küpsised vastavalt oma soovile ja laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile.	2 
	Brownies (Brownie'd)	800 g–1,5 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.	1  + 
	Struudel	1 ahjutäis	Valmistage segu õunakuubikutest, seederpähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkrut ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku.	2 
	Õunapirukas	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke hakitud värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga. Rullige kokku tainajäädid, et valmistada kate, sulgege servad ja määrige munaga.	1  + 
MAGUSTOIDUD	Küpsetatud õunad	1 ahjutäis	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga.	2 
	Karamelli flan	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil flaniga tassid ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada.	2  + 
MUNAD	Kanamunad	50–80 g	Kaal viitab üksikule munale. Et iga muna oleks ühtlaselt küpsetatud, on soovitatav valida kõik munad sarnase suurusega. Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada. Kui mune süüakse külmal, loputage neid kohe külmas vees.	2  + 
	Vutimunad	1 ahjutäis	Jaotage auruplaadil ühtlaselt, heade tulemuste saavutamiseks ei soovitata ust avada. Kui mune süüakse külmal, loputage neid kohe külmas vees.	2  + 

KUIDAS KÜPSETADA TOIDUVALMISTAMISE MEETODI JÄRGI

Toote kasutusmugavuse suurendamiseks koondavad järgmised menüüd kõik sama küpsetusmeetodiga funktsioonid, mis on juba toiduainete kaupa jagatud menüüdes olemas.

Aururetseptid

Auruga keetmise meetod võimaldab valmistada naturaalseid ja tervislikke toite, säilitades toidu loomuliku toiteväärtuse. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid. Auru- ja küpsetusplaati on alati vaja.

Aur + õhk retseptid

Auru ja õhu meetodi omaduste kombineerimine võimaldab küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid.

MUUDE FUNKTSIOONIDE MENÜÜ



LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi toomiseks.



SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

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

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



KÕÕGITAIMER

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.

Kõõgitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage kõõgitaimeri suvandit.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali 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.



NUPULUKK

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

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

Eelmisele kuvale naasmine:

puudutage nuppu ← .

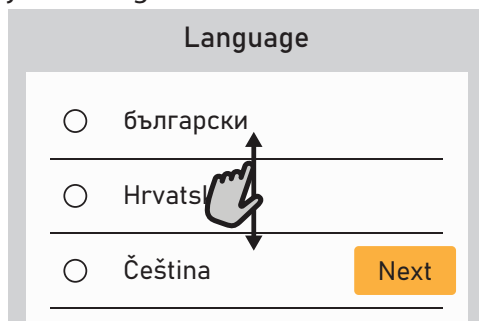
ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.



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

Keelt saate muuta, avades seadete menüü.

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

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

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahu sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

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

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

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

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL

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

Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

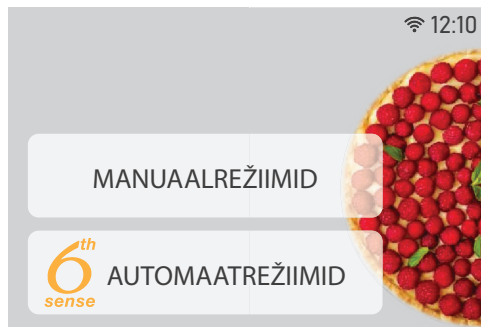
5. KUUMUTAGE AHI

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures, kasutades kiire eelkuumutuse funktsiooni. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide vahel.



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

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

Ekraani paremas ülanurgas olev ikoon  annab lisateavet valitud funktsiooni kohta.

VÖIMSUS / TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

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

KESTUS

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

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nuppu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Saate valida kestuse, kerides numbreid või vajutades , võite puudutada vastavaid numbreid, et määrata soovitud küpsetusaeg.
- Puudutage kinnitamiseks [Seadistus](#).
- Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti  menüü ja muuta küpsetusaega.
- Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

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

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

- Valige loendist retsept.

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

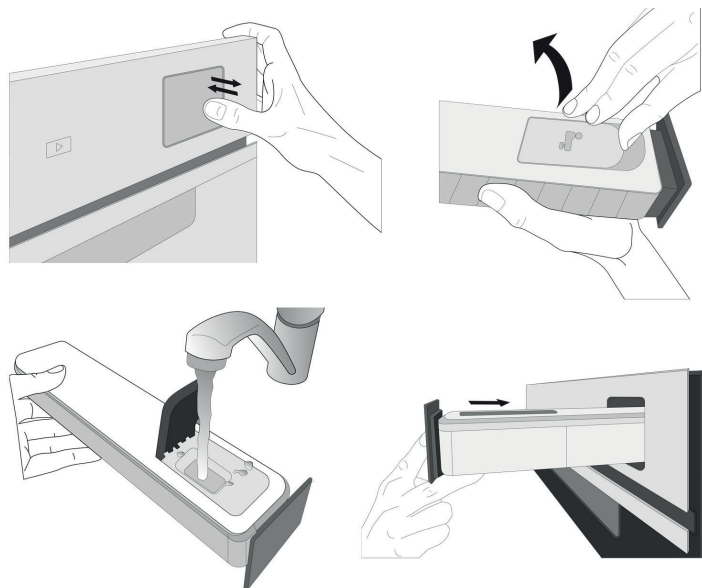
- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsifunktsioonidest funktsiooni „Puhas aur“ või „Aur + õhk“ või ühe 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 imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

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

Kui ekraanil kuvatakse teade „FILL THE DRAWER“ (TÄITA SAHTEL), tõmmake sahtel välja, avage sahtli kaas ja täitke see joogiveega 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. MÄÄRA KÄIVITAMISE VIITAEG

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).

- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

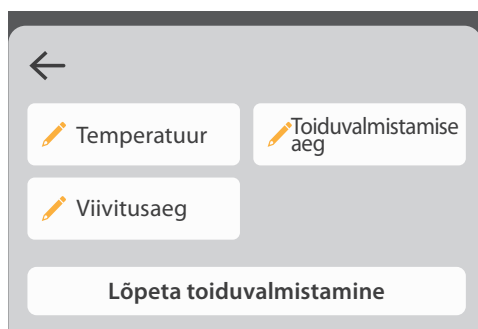
- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOON

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab konkreetset maksimaalset temperatuuri, kuvatakse ekraanil sõnum. 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 toiduvalmistamise alustamiseks nuppu „Start now“ (alusta kohe) või „START“ [▶].

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lülitit. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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

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

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

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

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

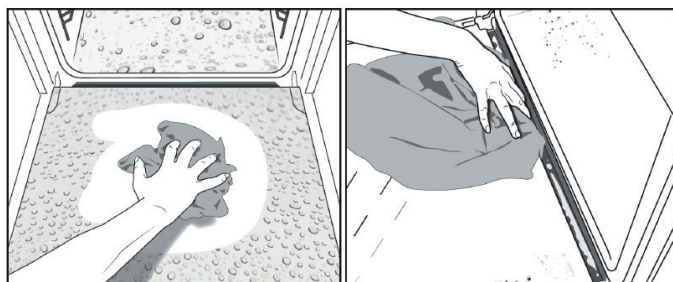
8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osade funktsioonide korral on võimalik küpsetamise lõppemise järel küpsetusaega pikendada või salvestada funktsioon lemmikute hulka.

- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.
- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).

Pange tähele: Kui aurutsükkel on lõppenud, avage ettevaatlikult uks, et vee lekkimist vältida.

KUI SEADE ON JAHTUNUD, TEHKE JÄRGMIST:



1. Pühkige lapi või nuustikuga puhtaks sisemine klaasuks ja kondensatsiooniliist.
2. Pühkige puhtaks sisemised pinnad, pidades silmas, et kuhugi ei jääks vett.

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide 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 saadaaval 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. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

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

VAIGISTA

Seadme helide kiireks sisse- või väljalülitamiseks.

Muid konkreetseid helitugevuse sätteid saate hallata menüü Eelistused jaotises Heli ja helitugevus.

🔥 STEAM CLEAN (AURUGA PUHASTAMINE)

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

Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu ▶️: ekraan palub teil teha kõik toimingud, mis on vajalikud parimate puhastustulemuste saavutamiseks.

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

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

EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

📢 INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

11. TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Kui sondi kasutamine on lubatud või nõutav, saate valida käsitsi (küpsetusmeetodi järgi) ja AUTOMAATSE REŽIIMI (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitunud, tühistatakse see, kui sond eemaldatakse.

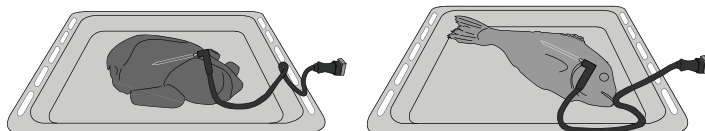
Toidu väljavõtmisel ühendage alati toidusond lahti ja eemaldage see ahjust.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

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

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

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



Kui te kasutate sondi toiduvalmistamisel funktsioonidega AUTO MODES (automaatne režiim), peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsept saavutab ideaalse sisetemperatuuri, ilma et oleks vaja ahju temperatuuri seada.

12. KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusüsteemi heas korras. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Täisfunktsiooni kestus võib olla kuni 120 minutit ja seda ei saa peatada. Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst. Ekraan näitab teile, millal on aeg käivitada katlakivieemaldustsükkel (vt allpool esitatud tabelit).

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<KATLAKIVIEEMALD. SOOVITAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsüklit 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.

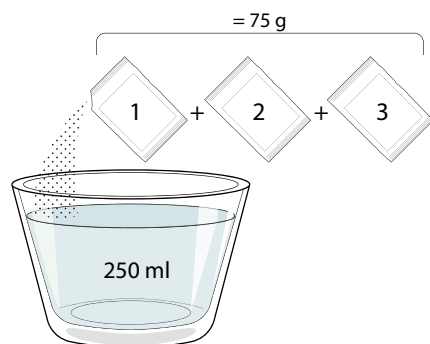
Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist. Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamist, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVIEEMALDUS (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitame 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. Tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

Beko Europe ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu , et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess. Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua

seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

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

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

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

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.

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Kandke kaitsekindaid.

Ärge kasutage traatvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid/korrodeerivaid puhastusvahendeid, kuna need võivad seadme pindu kahjustada.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega 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).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.
- Aurutit võib pesta kas käsitsi või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi puhastage toidu sondi ja pruunistusplaati nõudepesumasinas.
- Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

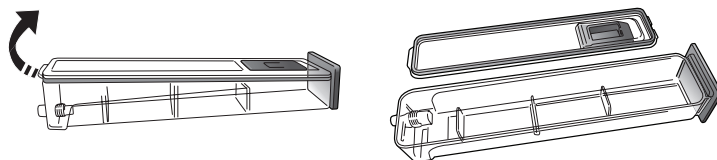
VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

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

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

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

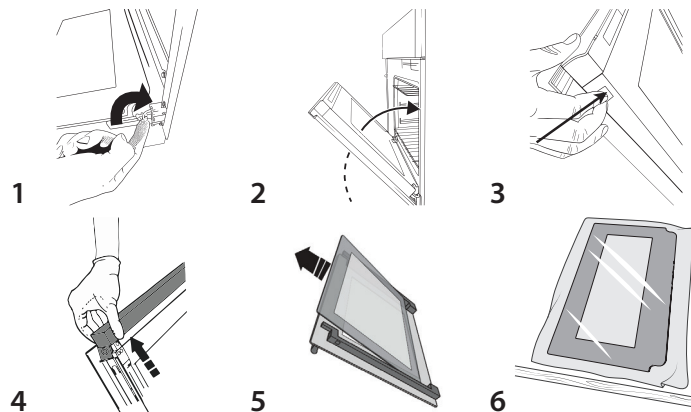
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

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

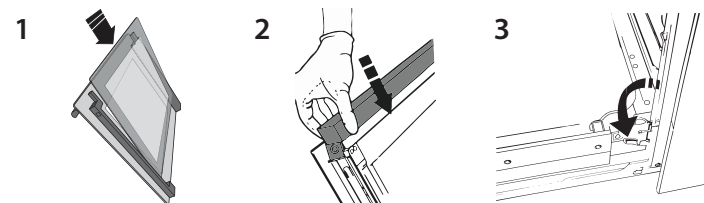
UKSE SISEKLAASI PUHASTAMINE

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



KUIDAS UKSEKLAASI ÜMBER PAIGUTADA

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



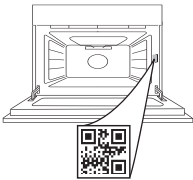
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei lülitu sisse.	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.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust meie kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F”. Vajutage  , puudutage „Info” ja seejärel valige „Factory Reset” (tehase seadete taastamine). Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ekraanile kuvatakse F3E3.	Sond ei ole hästi ühendatud või ei pruugi korralikult kontakti luua.	Kõigepealt kontrollige sondi; kui see on sisestatud õigesti, kuid viga püsib, helistage kõnekeskusesse. Teatage ekraanile ilmuvast veast.
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 sõna DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Toode nullib iga 10 sekundi järel.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust kõnekeskusega.
Ahju ekraanil kuvatakse F8E8 (või võimetus kasutada auru funktsiooni F8E8 ebaõnnestumise tõttu)	Vee- ja aurusüsteemi liigne reostus.	Täitke sahtel puhta veega ja käivitage seejärel puhastus/katlakivieemaldus. Kui protsess on lõppenud, taaskäivitage katlakivieemaldamise protsess, kasutades katlakivieemaldiga sihtlahust, ja seejärel viige protsess uuesti läbi. Kui viga F8E8 ilmub endiselt, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

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



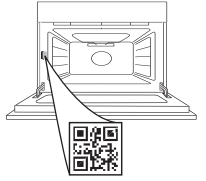
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

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

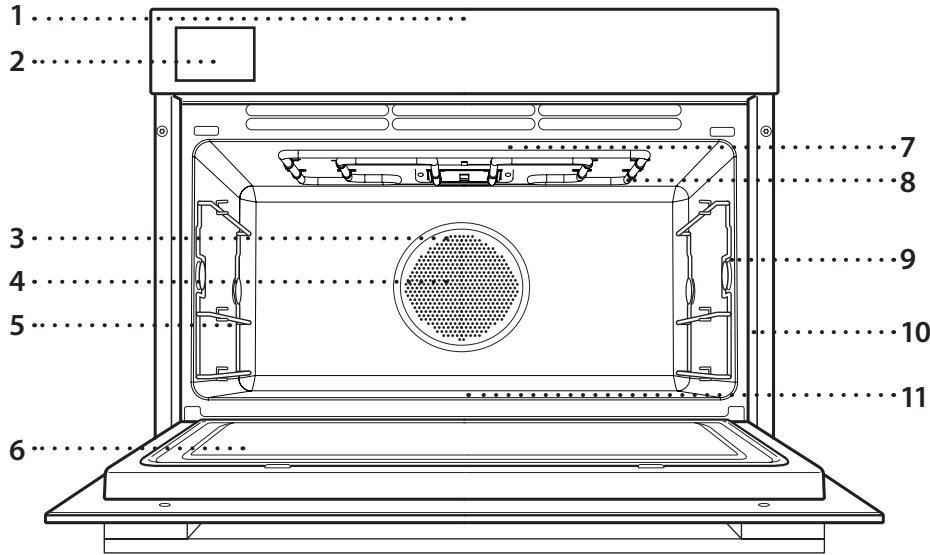


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

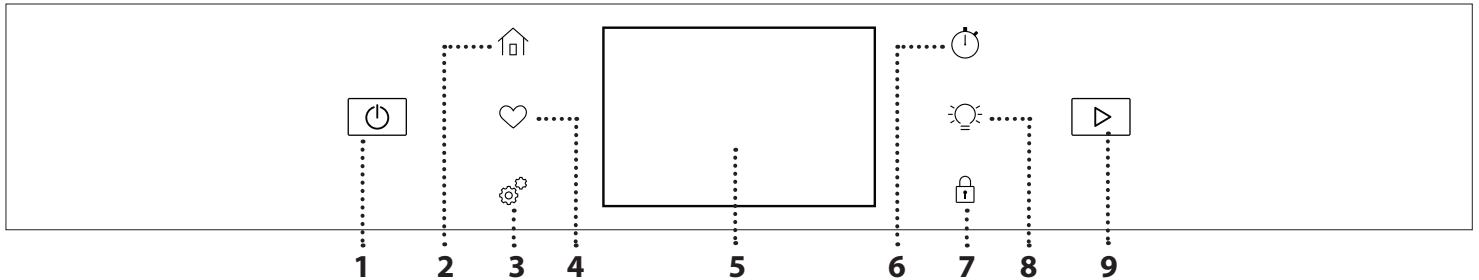


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Ulosvedettävä laatikko
3. Puhallin
4. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
5. Hyllykköohjaimet
6. Luukku
7. Lamppu
8. Grilli
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä

2. ALKU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

4. SUOSIKIT

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

5. NÄYTTÖ

6. AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

7. LUKITUS

Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa vahingossa.

8. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.

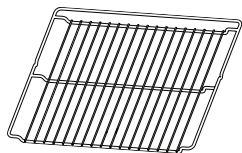
9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon.

VARUSTEET

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

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



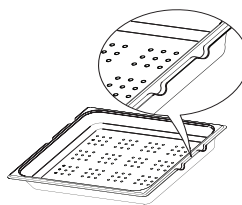
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin. Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta kestävien uuniastioiden kannatintasona.



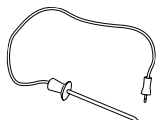
LEIVINPELTI

Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



HÖYRYTYSALUSTA

Tämä erityinen rei'itetty pelti helpottaa höyryn kiertoa, jolloin ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään tippuvat nesteet niin, että pysäytysosat tulevat tuotteen takaosaa kohti.

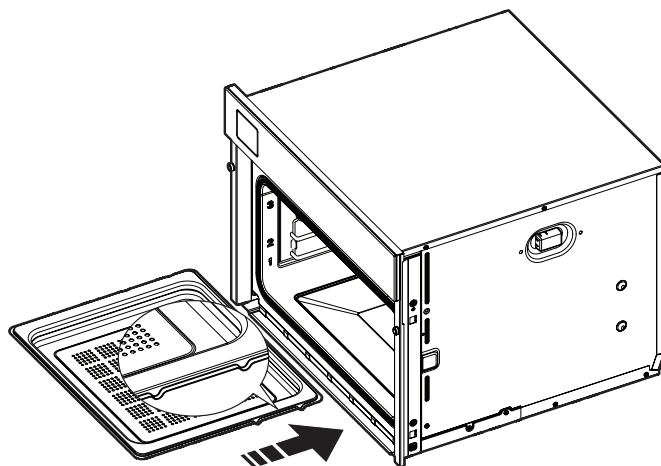


LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Voidaan käyttää lihalle ja kalalle.

HÖYRYTYSALUSTAN LAITTAMINEN PAIKALLEEN

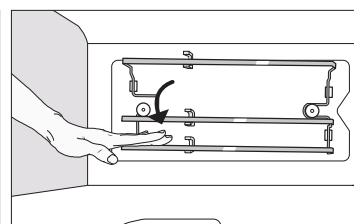
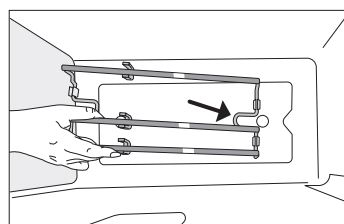
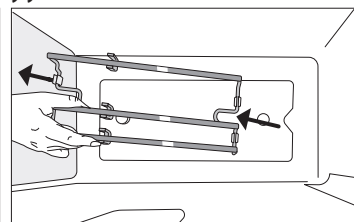
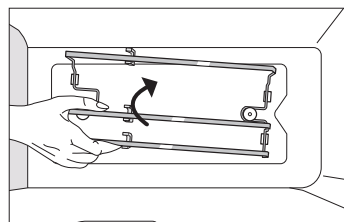
Höyrytysalusta on asetettava siten, että sivun kohoumat tulevat uunitilan takaosaa kohti, kuvan mukaisesti:



KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunivuon molemmilla puolilla on kiskoteline, joka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtoaa etutelineestä samalla kun käänät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.
2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatukeen. Kun se sitten on liu'utettu, vedä kokonaisuutta alaspäin takatukea kääntämällä kunnes kiskoteline kiinnittyy etutukeen.



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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

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

MANUAALISET TILAT



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumentus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".
Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Suositeltavat varusteet: rutilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6



TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmoitiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Suositeltavat varusteet: rutilä



PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	30 - 35
Pikkuleivät	145	35 - 40



KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa



HÖYRYTYS



PURE STEAM

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvisten, kalan ja hedelmien kypsentämiseen

sekä kalttaukseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmukset ennen ruoan laittamista uuniin.

Suosittelavat varusteet: Höyrytysalusta tasolla 2 ja leivinpelti tasolla 1

KUIVAAMINEN HÖYRYTOIMINTOJEN JÄLKEEN

Höyryn avulla tapahtuva ruoanvalmistus tuottaa paljon kosteutta uunin sisälle. Tämä on täysin normaali ilmiö, joka ei vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Jokaisen kypsennysjakson lopussa suosittelemme käyttämään Pikakuivausjaksoa, joka auttaa poistamaan kosteuden uunista (saatavana ohjelmistopäivityksestä). Valitse tämä jakso napsauttamalla ...

Vaihtoehtoisesti suosittelemme, että:

- annat laitteen jäähtyä
- kuivaat uunitilan ja lisävarusteet, mukaan lukien uunipellin, joka on sijoitettu luukun taakse luukun tiivisteeseen alle, huolellisesti pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla
- jätät luukun auki siksi ajaksi, että uunitila kuivuu kokonaan.



HÖYRY + ILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

Suosittelavat varusteet: Leivinpelti / Rutilä



TYHJIÖKYPSENNYS

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkeitä elintarvikkeiden käyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa höyryn avulla. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia.
Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MW Sous Vide -reseptit	Miten	Varusteet
Tyhjiökypsennetty naudanliha		
Tyhjiökypsennetty sianliha	Levitä pakkaukset tasaisesti rutilän höyrytysalustan ympärille. Varmista, että pakkauksessa on tyhjiö.	2
Tyhjiökypsennetty kala	Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	+ 1
Tyhjiökypsennetty vihannekset		
Hedelmien tyhjiökypsennys		



ERIKOISTOIMINNOT



LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistettut ruuat tai kakut.



RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä. Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.



JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen. Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.



KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle. Tarvittavat varusteet: ritilä



ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi. Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.



DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkit höyryä käyttäen. Laita leivinpelti tasolle 1 ja höyrytysalusta tasolle 2 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.



SULATUS KÄYNNISSÄ

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyrytysalustalle tasolle 2 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta leivinpelti tasolle 1 sulaneen veden keruustiaksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.



KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuimmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät höyrytysalustaa, sijoita leivinpelti sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet



SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsennyksen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.
* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti



COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.

Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.



PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



PIZZA (PAKASTETTU)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioiden kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.



VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannelloni mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.



AUTOMAATTISET TILAT

Näitä automaattisia tiloja varten valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi. Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyysaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

6TH SENSE KYPSENNYS -TAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsennykseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla.

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
PASTA & VILJAT	Lasagne	600 g - 2.0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	2 ~...~ +
	Riisi	100 – 500 g	Lisää vesi ja riisi kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 ~...~ +
	Speltti	100 – 500 g	Lisää vesi ja speltti kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 ~...~ +
	Ohra	100 – 500 g	Lisää vesi ja ohra kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 ~...~ +
	Myvyt	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 ~...~ +

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
LIHA	Paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Hampurilaiset	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	3 2
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaan paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaanpotka	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Makkarat ja nakit	400 g - 1,5 kg	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	2
	Siipikarjan filee/rinta	1 - 4 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta
-----------	--------	-----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------	----------------

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Mausta haluamallasi tavalla; hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Kalafileet	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Kalafileet [paistetut]	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Simpukat	500 g - 2,0 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Katkaravut	500 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Mustekala	–	Sijoita höyrytysalustan keskelle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
VIHANNEKSET	Paistinperunat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista.	2
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	2
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1
	Kokonainen Perunat	50 - 200 g	Paino tarkoittaa yksittäistä perunaa. Jotta jokainen peruna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset perunat. Levitä kuoriperunat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Lohkoperunat	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Juurekset Vihannekset	200 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Pehmeät vihannekset	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Hedelmäpalat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Kasvikset [pakastettu]	400 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta
-----------	--------	-----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------	----------------

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
SUOLAISET LEIVONNAISET	Sämpylät	1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2 
	Vuokaleipä	400 g - 1 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2  + 
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2 
	Pizza [pakaste]	250 g - 1,2 kg	Ota pakkauksesta ja levitä tasaisesti ritilälle.	2 
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti.	1  + 
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1  + 
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1  + 
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2 
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Valmista pikkuleivät haluamallasi tavalla ja anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2 
	Browniet	800 g - 1,5 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitettylle leivinpellille.	1  + 
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinassa sisään ja taita ulkopuoli.	2 
	Omenapiiras	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1  + 
JÄLKIRUOAT	Uuniomenat	1 paistoerä	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	2 
	Kinuskipiirakka	1 paistoerä	Levitä paahtovanukasta sisältävät vuoat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2  + 
KANANMUNAT	Kananmunat	50 - 80 g	Paino tarkoittaa yksittäistä kananmunaa. Jotta jokainen kananmuna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset kananmunat. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2  + 
	Viiriäisen munat	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2  + 

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYPSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Höyryreseptit

Höyrykypsennysmenetelmän avulla voit valmistaa luonnollisia ja terveellisiä ruokia, joissa ruoan luonnollinen ravintoarvo säilyy. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Höyrytysalusta ja leivinpelti ovat aina tarpeen.

Höyry + Ilma -reseptit

Höyryä ja ilmaa käyttävä kypsennystapa; höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

MUUT TOIMINTOVALIKOT



SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.



KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistytksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoja 1 minuutin verran, napsauta "+1 min".



VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalueen lukitusnäppäintä.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

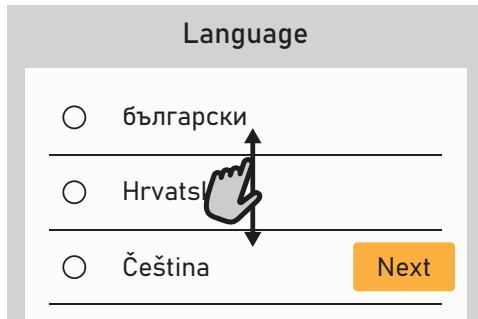
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Sen asettamista varten on käynnistettävä uuni painamalla , paina . Avaa Suositut valinnat ja valitse "VEDEN KOVUUS". Vahvista napsauttamalla ASETA. Valitse alueesi veden mukainen taso seuraavan taulukon perusteella:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO

Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	keskikova	12-16	21-29	15-20
4	kova	17-34	30-60	21-42
5	erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista napsauttamalla ASETA.

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

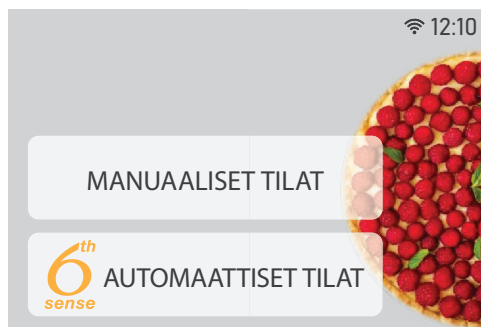
5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.



- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä. Näytön oikeassa yläkulmassa oleva  -kuvake antaa lisätietoja valitusta toiminnosta.

TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsennyksen manuaalisesti. Ajustetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit valita keston selaamalla numeroita tai painamalla ; voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla .
- Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon  ja muokata kypsennysaikaa.
- Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla.

Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

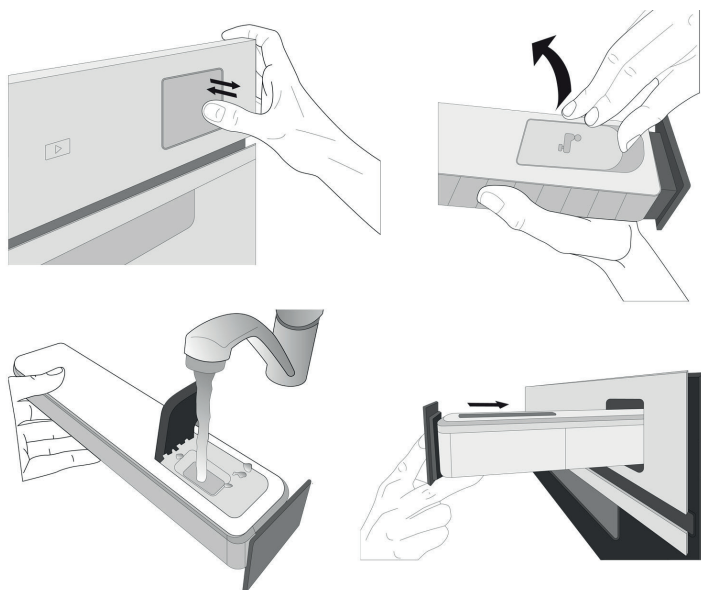
- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista kohdan "Pure Steam" tai "Höyry + Kiertoilma" tai yhden useista automaattisista resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konvektio toimintojen kuumaan ilmaan: tämä lyhentää kypsennysaikaa ja säilyttää ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentyminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "TÄYTÄ LAATIKKO" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos sitä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".

- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

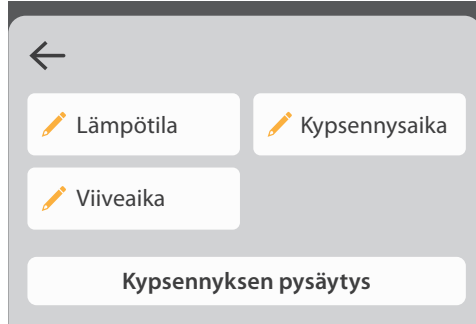
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko (⋮).



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla (⏸).

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta (▶) aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

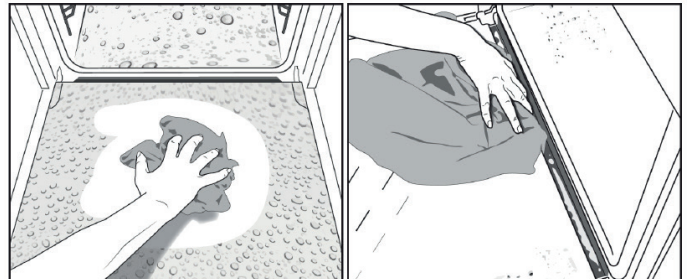
8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".

Huomaa: Vesivuodon välttämiseksi avaa luukku varovaisesti höyryjakson loputtua.

KUN LAITE ON JÄÄHTYNYT:



1. Pyyhi sisempi lasiluukku ja tiivistelista liinalla tai sienellä.
2. Pyyhi uunitilan pinnat ja huolehdi erityisesti siitä, ettei niihin jää vesikeräymiä.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♥ : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta ☰.
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" 🗑️.

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙️. Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

🔥 HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Toiminto aktivoidaan painamalla ▶️: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

📘 INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

11. LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

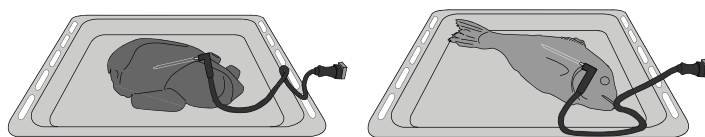
PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.



Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

12. KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminto voi kestää jopa 120 minuuttia, eikä sitä voi keskeyttää. Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta. Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA Viesti	Merkitys
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

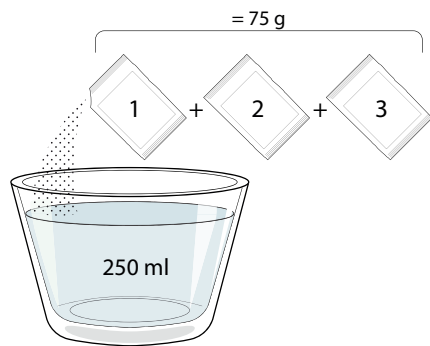
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» **VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)**

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoaainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

Beko Europe ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä.

Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjenetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.

» **VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)**

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten . Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumpput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi "Steam Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

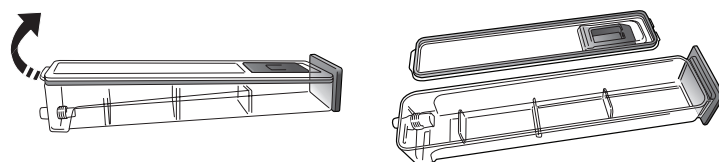
- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hanka pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkaa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara! Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

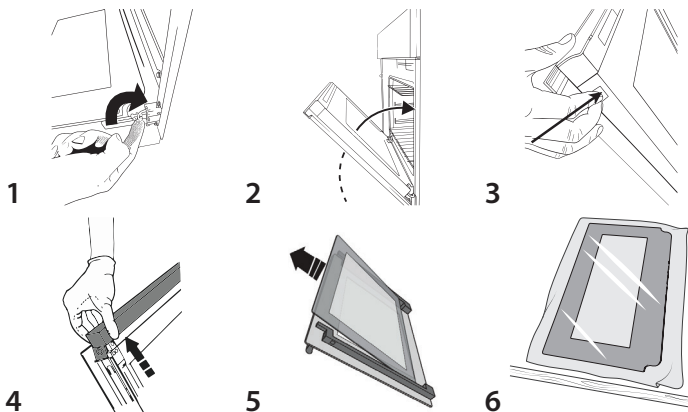
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

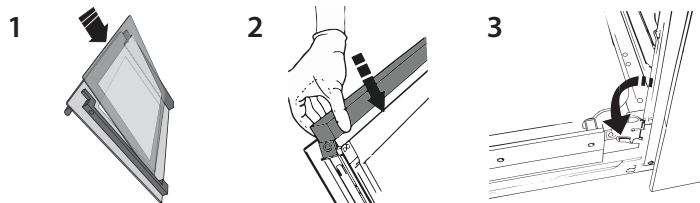
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se.
6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUDELLEEN PAIKOILLEEN

1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen.
3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.

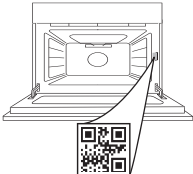


Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuiko vika.
Uuni on meluista myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero. Paina  , napsauta "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita puhelinpalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO-sana näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Tuote nollautuu 10 sekunnin välein.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyry-toimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Käymällä verkkosivustolla **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

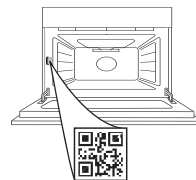




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

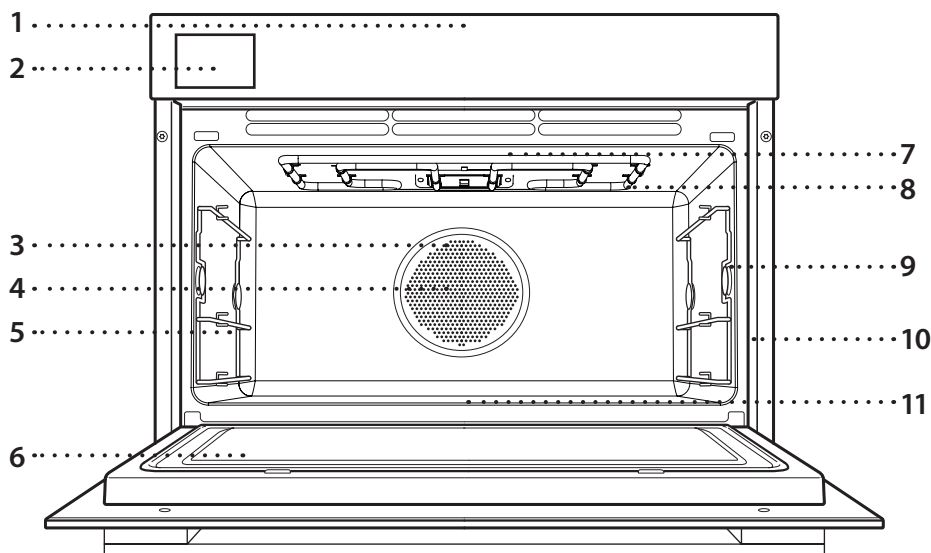
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU,
LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



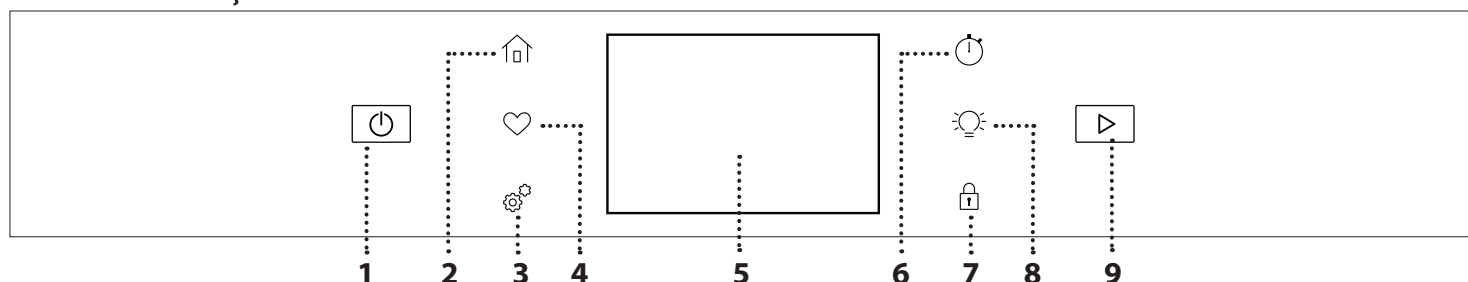
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Izvelkamā atvilktnē
3. Ventilators
4. Lokveida sildelements
(nav redzams)
5. Plauktu stiprinājumi
6. Durvis
7. Apgaismojuma spuldze
8. Grils
9. Ēdiena termometra
ievietošanas vieta
10. Datu plāksnīte
(nenovietojiet)
11. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēnei.

3. RĪKI

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

4. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

5. DISPLEJS

6. TAIMERIS

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

7. BLOKĒŠANA

Sniedz iespēju bloķēt pogas skārienekrānā, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

8. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni lampu un taupītu enerģiju.

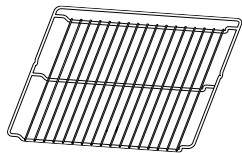
9. SĀKT

Lai palaistu funkciju.

PIEDERUMI

Pirms iegādāties citus tirdzniecībā pieejamos piederumus, pārlicinieties, ka tie ir karstumizturīgi un piemēroti tvaicēšanai.

Pārlicinieties, ka starp jebkuras tvertnes augšu un gatavošanas nodalījuma sienām ir vismaz 30 mm atstarpe, kas ļauj tvaikam cirkulēt pietiekamā mērā.



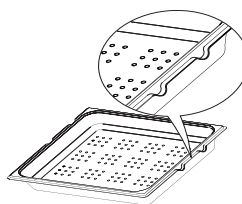
STIEPĻU PLAUKTS

Stieplu plaukts ir piemērots visiem gatavošanas režīmiem. Novietojiet produktus tieši uz stieplu plaukta vai izmantojiet to, lai uz tā novietotu cepešpannas, veidnes vai citus karstumizturīgus traukus.



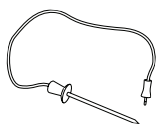
CEPŠANAS TRAUKS

Cepšanas trauks ir piemērots visiem gatavošanas režīmiem un funkcijām. Var izmantot visu veidu ēdienu pagatavošanai bez trauka. Izmantojiet to ēdiena gatavošanas sulas savākšanai, novietojot to zem stieplu plaukta.



TVAIKA PAPLĀTE

Šī speciālā caurumotā paplāte veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Novietojiet pilnu paplāti zemāk esošajā līmenī, lai savāktu gatavošanas sulas ar apturēšanas elementiem produkta aizmugurē.

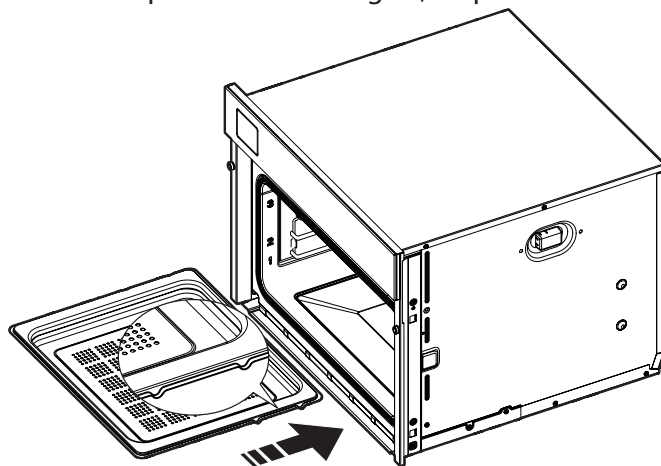


ĒDIENA ZONDE

Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. To var izmantot gaļai un zivīm.

TVAIKA PAPLĀTES IEVIETOŠANA

Tvaika paplāte ir jāievieto tā, lai sānu reljefi būtu vērsti uz cepeškrāsns aizmuguri, kā parādīts attēlā:

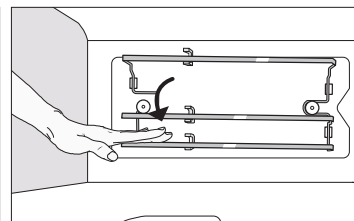
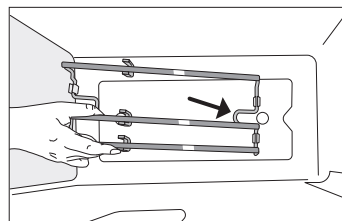
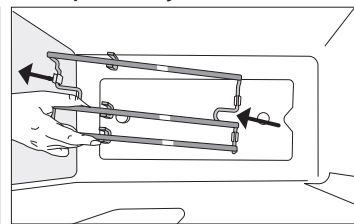
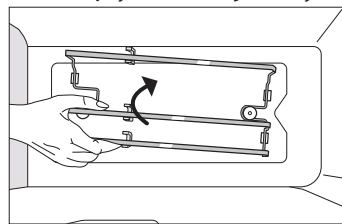


KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Abās cepšanas nodalījuma pusēs ir kāpņu turētājs, kas nostiprināts uz diviem pogu formas balstiem. Lai tīrīšana būtu ērtāka, kāpņu turētāji ir noņemami.

1. Lai noņemtu kāpņu turētājus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to uz augšu, lai izņemtu no priekšējā balsta, vienlaikus pagriežot aizmugurējo balstu, pēc tam izvelciet visu daļu no nodalījuma.

2. Lai mainītu kāpņu turētāja novietojumu, izvelciet aizmugurējo daļu uz aizmugurējā balsta. Pēc tam, sagāžot aizmugurējo balstu, pavelciet mezglu uz leju, līdz kāpņu turētājs aizķeras aiz priekšējā balsta.



Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

*Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

FUNKCIJAS

MANUĀLIE REŽĪMI



FAST PREHEAT (ĀTRA SILDĪŠANA)

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc.Cirkul.". Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts ar pannu vai cepešpannu



GRILĒŠANA

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt. Ieteicamie piederumi: stiepļu plaukts

PRODUKTI	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Graudzēta maize	Augsts	5-6



TURBO GRILĒŠANA

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stiepļu plaukts



KONVEKCIONĀLĀ

Perfekta jebkura veida ēdiena pagatavošana un apbrūnināšana gan virspusē, gan apakšpusē tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršēšanas fāze: pagaidiet uzkaršēšanas beigās, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Grozīnš / mazā kūka	160	30 - 35
Cepumi	145	35 - 40



FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Saldumu un gaļas gatavošanai, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršēšanas fāze: pagaidiet uzkaršēšanas beigās, lai ievietotu ēdienu. To var izmantot, lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.



CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas, kūku un pīrāgu pagatavošanai tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršēšanas fāze: pagaidiet uzkaršēšanas beigās, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts ar pannu vai cepešpannu



STEAM (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.

Ieteicamie piederumi: Tvaika paplāte 2. līmenī un cepešpanna 1. līmenī

Žāvēšana pēc darbībām ar tvaiku

Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsnī rodas daudz mitruma. Tā ir pilnīgi normāla parādība, kas neapdraud ierīces pareizu darbību. Katra gatavošanas perioda beigās iesakām izmantot ātrās žāvēšanas ciklu, kas palīdz no cepeškrāsns izvadīt mitrumu (pieejams pēc programmatūras atjaunināšanas). Noklikšķiniet uz , lai atlasītu šo ciklu.

Kā alternatīvu mēs iesakām:

- ļaujiet ierīcei atdzist;
- rūpīgi nosusiniet gatavošanas nodalījumu un piederumus, tostarp notekpaplāti, kas novietota aiz durvīm tieši zem durvju blīvējuma, ar mikstu drānu vai absorbējošu papīru;
- atstājiet durvis atvērtas uz laiku, kas nepieciešams, lai gatavošanas nodalījums pilnībā izžūtu.



TVAIKS+GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mikstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

Ieteicamie piederumi: Cepešpanna / stiepļu režģis



SOUS VIDE

Šajā funkciju grupā ir iekļauts Sous Vide, kas ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisīnus 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.

MW Sous Vide receptes	Ieteikumi	Piederumi
Liellopa Sous Vide	Izvietojiet gaļas iepakojumus tvaika paplātes vidū.	2
Cūkgaļas Sous Vide	Pārbaudiet, vai iepakojums ir vakuumā. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	 +
Zivs Sous Vide		1
Dārzeņu Sous Vide		
Augļu Sous Vide		

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



SAGLABĀT SILTU

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļu pīrāgus) siltu un kraukšķīgu.



RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.



JOGURTS

Jogurta pagatavošanai.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.



DEHIDRĀCIJA

Augļu un dārzeņu dehidratācija. Sagrieziet plānās šķēlītēs un novietojiet tieši uz stieplu plaukta.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts



MAXI GATAVOŠANA

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna 2. līmenī.



DEZINFEKCIJA

Bērnu pudelišu un trauku dezinficēšanai ar tvaiku. Ievietojiet stieplu plauktu 1. līmenī un tvaika paplāti 2. līmenī, novietojiet uz tās priekšmetus tā, lai starp tiem būtu pietiekams attālums, kas ļautu tvaikam piekļūt visur.



DEFROSTING (ATKAUSĒŠANA)

Jebkādu produktu atkausēšanai. Tādus produktus kā gaļa un zivs ievietojiet bez iepakojuma/pārklājuma tvaika paplātē, uzstādot to 2. līmenī. 1. līmenī novietojiet cepešpannu, lai savāktu atkusušo ūdeni. Lai sasniegtu labākus rezultātus, neatkausējiet produktus pilnībā, bet ļaujiet tiem atkust gaidīšanas laikā. Lai maize nekļūtu pārāk mīksta, to ieteicams ietīt.



UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Šī funkcija izmanto tvaiku, lai maigi uzsildītu ēdienu, neļaujot tam izzūt, vienlaicīgi saglabājot ēdiena patieso garšu. Gaidīšanas režīms uzlabo rezultātus. Mazākos un plānākos gabaliņus ieteicams novietot vidū, bet lielākos un biezākos – tuvāk trauka malām. Izmantojot tvaicēšanas pannu, novietojiet cepešpannu zem tās, lai savāktu gatavošanas laikā radušos produktu šķidrumus.



EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu



GATAVOT 3

Lai vienā temperatūrā uz trim plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus, nesajaucot garšas un smaržas.

Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, saldētās picas un pagatavotu pilnas maltītes. Cepeškrāns nepieciešams uzsildīt.



CEPUMI

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu smilšu mīklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāns vienlaicīgi.



GROZĪNPĪRĀGS

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu groziņpīrāgu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāns vienlaicīgi.



PICA (SALDĒTA)

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu saldēto picu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāns vienlaicīgi.



1. IZVĒLNE

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu pilnvērtīgu maltīti uz gaļas bāzes un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet lazanju atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) pannā, kas novietota uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet 6-10 vistas stilbiņus ar kubiņos sagrieztiem kartupeļiem (500-800 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50-60 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 60-70 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 80-90 minūtēm izņemiet vistu ar kartupeļiem.



2. IZVĒLNE

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu zivs vai veģetāru maltīti un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet pesto lazanju vai kaneloni atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) metāla vai Pyrex traukā, kas novietots uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet zivs filejas folijā (700-900 g) ar šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem (600-900 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 45-55 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 55-65 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 60-70 minūtēm izņemiet zivi ar dārzeņiem.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Izmantojot šos automātiskos režīmus, vienkārši iestatiet ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu labākos rezultātus. Krāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas laikā. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Ņemot vērā pārtikas produktu atšķirības, ir noteikts vidējais gatavošanas ilgums. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena iekšējo gatavību un, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai panāktu pienācīgu gatavību. Dažos automātiskajos ciklos ir iespēja iepriekš iestatīt gatavošanas līmeni, kas ir zemāks vai augstāks par noklusējuma līmeni (sk. punktu "Gatavošanas ilgums" sadaļā "Lietošana ikdienā").

6TH SENSE GATAVOŠANAS TABULA

Lai gatavotu dažādus ēdienus un pārtikas produktus, viegli un ātri panākot labākos rezultātus.

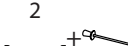
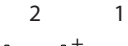
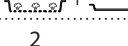
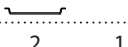
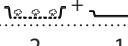
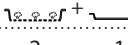
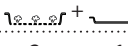
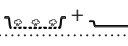
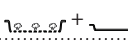
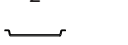
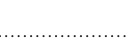
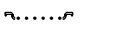
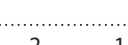
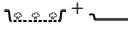
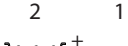
Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.

Kategorija	Ēdiens	Svars/biezums/ porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Lazanja	600 g-2,0 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu	2 +
	Rīsi	100–500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un rīsus. Uz katru krūzi rīsu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis	2 1
	Speltas kvieši	100–500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un speltas kviešus. Uz katru krūzi speltas kviešu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis	2 1
	Mieži	100–500 g	Karstumizturīgā traukā ielej ūdeni un miežus. Uz katru krūzi miežu izmantojiet pusotru krūzi ūdens. Lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis	2 1
	Pelmeņi	1 porcija	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis	2 1

PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Notekpaplāte:/ Cepešpanna	Karstumizturīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicēšanas panna

Kategorija	Ēdiens	Svars/biezums/ porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
GAĻA	Cepta liellopu gaļa	-	lezziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms tās sagriešanas.	2
	Burgeru kotletes	1–3 cm	Pirms gatavošanas iezziediet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	3 2
	Rostbīfs - lēna cepšana	-	lezziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms tās sagriešanas.	2
	Cepta cūkgaļa	-	lezziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	2
	Cūkgaļas apakšstilbs	-	lezziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	2
	Desas	400 g-1,5 kg	Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Caurduriet desīnas ar dakšu, lai tās nesasprāgtu. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.	2 1
	Cūkgaļas ribiņas	400 g-1,5 kg	lezziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.	2 1
	Cepta vistas gaļa	800 g-2,5 kg	lezziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Izvietojiet krāsni ar krūtiņu uz augšu.	2
	Mājputnu fileja/krūtiņa	1-4 cm	Izklīdējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
	Mājputnu gabali	1 porcija	lezziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.	2 1

PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Notekpaplašte:/Cepešpanna	Karstumizturīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicēšanas panna

Kategorija	Ēdiens	Svars/biezums/ porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
ZIVS	Cepta vesela zivs	-	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	2 
	Tvaicēta vesela zivs	-	Pievienojiet garšvielas pēc patikas; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1  + 
	Cepts zivju steiks	200–800 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	2 
	Zivs fileja	0,5–3 cm	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Zivs filejas [saldētas]	0,5–3 cm	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Midijas	500 g-2,0 kg	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Garneles	500 g-1,5 kg	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Astoņkājis	-	Novietojiet tvaika paplātes vidū; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
DĀRZENI	Cepti kartupeļi	400 g-1,5 kg	Sagrieziet gabalos, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī.	2 
	Pildīti dārzeņi	600 g-2,0 kg	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc vajadzības.	2 
	Kartupeļu gratēns	400 g-1,5 kg	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru.	1 
	Veseli Kartupeļi	50–200 g	Svars attiecas uz vienu kartupeli. Lai katrs kartupelis tiktu vienādi pagatavots, ieteicams izvēlēties līdzīga lieluma kartupeļus. Izkliedējiet nemizotus kartupeļus vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Kartupeļu gabaliņi	400 g–1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Sakņu dārzeņi	200 g-1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Mikstie dārzeņi	400 g–1,0 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Augļu gabali	400 g-1,5 kg	Sagrieziet gabaliņos. Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 
	Dārzeņi [saldēti]	400 g-1,5 kg	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika paplātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1 

PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte:/ Cepešpanna	 Karstumizturīgs trauks	 Ēdiena zonde	 Tvaicēšanas panna
-----------	---	---	---	---	--	---

Kategorija	Ēdiens	Svars/biezums/ porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
SĀLI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Bulciņas	1 porcija	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Veidojiet kukulišus pirms raudzēšanas. Izmantojiet cepeškrāsnī paredzēto mīklas raudzēšanas funkciju.	2
	Sviestmaizes šķēle	400 g–1 kg	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Izmantojiet cepeškrāsnī paredzēto mīklas raudzēšanas funkciju.	2
	Pica	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet picas mīklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot tam paredzēto mikroviļņu krāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet mērci pēc vēlmes.	2
	Pica [saldēta]	250 g-1,2 kg	Izņemiet no iepakojuma un vienmērīgi izvietojiet uz stieplu plaukta.	2
	Sāļā kūka	800 g-1,5 kg	Rindojiet pīrāgu 8–10 porcijām ar mīklu un caurduriet to ar dakšīnu, pildiet mīklu atbilstoši iecienītajai receptei.	1
SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka	400 g–1,2 kg	Pagatavojiet beztauku biskvītu labāk. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1
	Marmora kūka	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet marmora kūkas mīklu pēc savas iecienītākās receptes. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1
	Kēksi	1 porcija	Iejauciet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2
	Cepumi	1 porcija	Sagatavojiet biskvīta cepumus, kā vēlaties, un ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas.	2
	Šokolādes kūciņas	800 g-1,5 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru.	1
	Štrūdele	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu.	2
	Ābolu pīrāgs	800 g-1,5 kg	Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli. Izrullējiet sviesta mīklas pārpalikumus, lai izveidotu pārsegu, noblīvējiet malas un ierīvējiet ar olu.	1
DESERTI	Cepti āboli	1 porcija	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu.	2
	Karamelju flāns	1 porcija	Izkliedējiet krūzītes ar flānu vienmērīgi tvaika pārlātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis.	2 1
OLAS	Vistu olas	50-80 g	Svars attiecas uz vienu olu. Lai katrs kartupelis tiktu vienādi pagatavots, ieteicams izvēlēties līdzīga lieluma kartupeļus. Izkliedējiet vienmērīgi tvaika pārlātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis. Ja olas ēdisiet pēc to atdzišanas, nekavējoties noskalojiet ar aukstu ūdeni.	2 1
	Paipalu olas	1 porcija	Izkliedējiet vienmērīgi tvaika pārlātē; lai iegūtu labus rezultātus, ieteicams neatvērt durvis. Ja olas ēdisiet pēc to atdzišanas, nekavējoties noskalojiet ar aukstu ūdeni.	2 1

KĀ GATAVOT PĒC GATAVOŠANAS METODES

Lai atvieglotu izstrādājuma lietošanu, nākamajās izvēlnēs tiek apkopotas visas funkcijas, kurām ir viena un tā pati gatavošanas metode, kas jau ir iekļautas izvēlnēs, kas sadalītas pa ēdieniem.

Tvaika receptes

Tvaika gatavošanas metode sniedz iespēju pagatavot dabīgus un veselīgus ēdienus, saglabājot pārtikas produktu dabisko uzturvērtību. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr ir nepieciešama tvaika paplāte un cepešpanna.

Tvaika + gaisa receptes

Tvaika + gaisa gatavošanas metode, apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā.

CITU FUNKCIJU IZVĒLNE



FAVORITES (IZLASE)

Lai izgūtu iecienīto funkciju sarakstu.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai izgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarieties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

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.

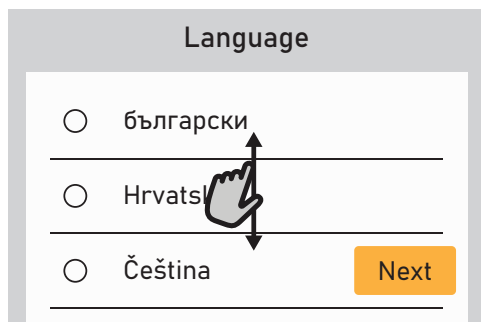
PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.



- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu. Ja jūsu 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.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties  .

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet 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 Vācijas mērvienība	°fH Francijas mērvienība	°Clark Angļu (Klarka) grādi
1	ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	mīksts	7-11	11-20	8-14
3	vidējs	12-16	21-29	15-20
4	ciets	17-34	30-60	21-42
5	ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNS

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. Mikroviļņu krāsns ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsējot aptuveni stundu ar funkciju "Ātra Sildīšana". Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai Automātiskie režīmi.



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

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

Ikona  displeja augšējā labajā stūrī sniedz papildinformāciju par atlasīto funkciju.

JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILS 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.
- Jūs varat izvēlēties ilgumu, ritinot ciparus, vai nospiežot , varat pieskarties attiecīgajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Pieskarieties , lai apstiprinātu.
- Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu  izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.
- Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

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

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

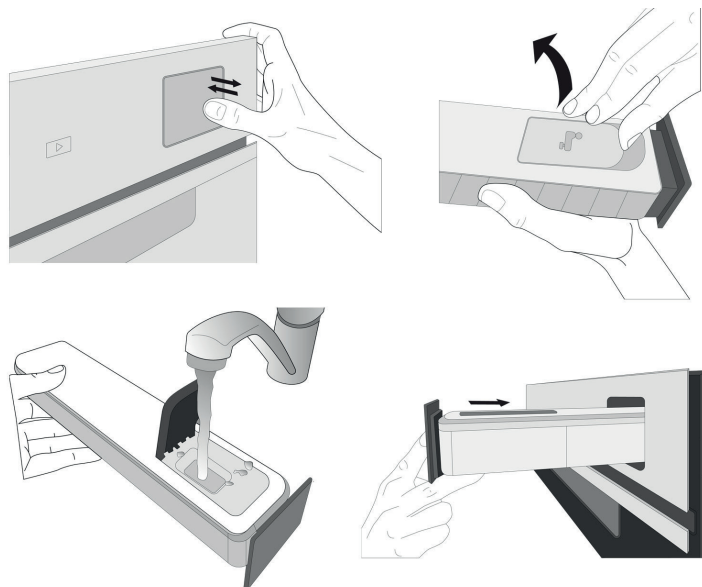
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tīrs tvaiks" vai "Tvaiks + gaiss" vai kādu no vairākām automātiskajiem režīmiem 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 "PIEPILDĪT ATVILKTNI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikls ir garāks, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.

- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

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

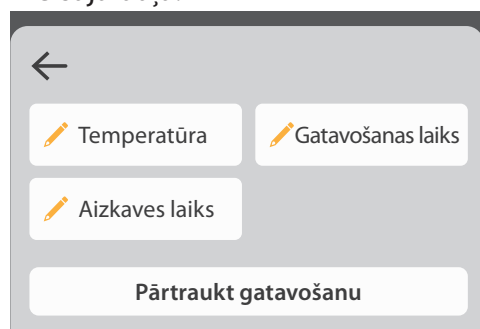
- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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

Ja mikroviļņu krāsns 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 apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

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

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

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažiem automātiskajiem režīmiem ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

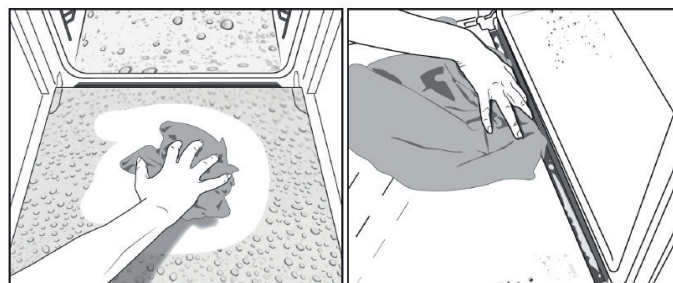
8. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažās funkcijās, kad gatavošana pabeigta, varat pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.
- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tvaika cikla beigās durvis atveriet uzmanīgi, lai novērstu ūdens noplūdi.

Kad ierīce ir atdzisusi:



1. Noslaukiet iekšējās stikla durvis un kondensācijas apmali ar drānu vai sūkli.
2. Noslaukiet iekšpusē virsmas, pievēršot uzmanību, lai neatstātu ūdens atliekas.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt biežāk izmantotos krāsns iestatījumus attiecīgai kulinārijas receptei.

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

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

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

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē.

Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

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

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu  ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI" .

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

MUTE (IZSLĒGT SKAŅU)

Lai ātri ieslēgtu vai izslēgtu ierīces skaņas.

Citus īpašus skaņas skaļuma iestatījumus var pārvaldīt izvēlnes Preferences sadaļā Skaņa un skaļums.

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 auksts.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet : displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labākos tīrīšanas rezultātus.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens tvaiku daudzuma samazināšanās tīrīšanas cikla laikā un tādējādi nekaitētu tīrīšanas cikla rezultātam, cikla laikā nav ieteicams atvērt mikroviļņu krāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

INFO (INFORMĀCIJA)

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

11. ĒDIENA ZONDE

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētajās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Ja termometra izmantošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties starp manuālo (pēc gatavošanas metodes) un AUTOMĀTISKO REŽĪMU (pēc ēdiena veida).

Palaižot gatavošanas funkciju, tā tiks atcelta, izņemot ēdiena termometru.

Izņemot ēdienu, vienmēr atvienojiet un izņemiet no cepeškrāsns arī ēdiena termometru.

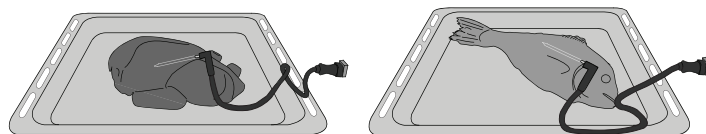
ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Pārļiecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi galā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.



Ja izmantojat termometru, gatavojot ar AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijām, gatavošana tiks automātiski apturēta, kad izvēlēta recepte sasniegs ideālo cepeškrāsns temperatūru, bez nepieciešamības iestatīt cepeškrāsns temperatūru.

12. ZVĪŅU TIRIŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcija var ilgt līdz 120 minūtēm, un to nevar apturēt.

Atkalķošanu lietotājs var sākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkalķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgās tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkalķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgās tvaika ciklu darbības*	Atkalķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkalķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaaugstinās, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkalķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkalķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

Pirms atkalķošanas 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 atkalķošanas ciklu.

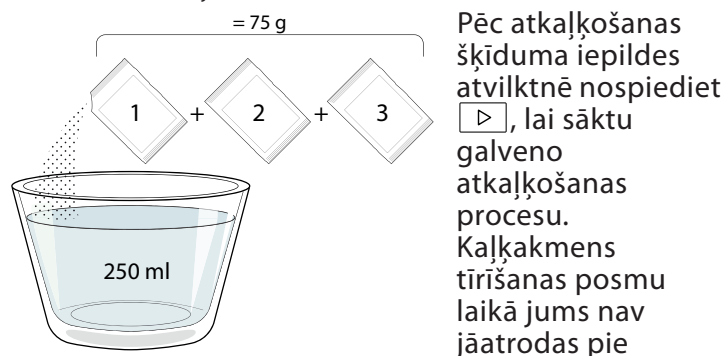
Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā

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 šķiduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķidrumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķidrumu, 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 uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Beko Europe neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus tirdzniecībā pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



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 šķidruma tiks ielietis 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 šķiduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsnī, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķidrumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Valkājiet cimdus.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

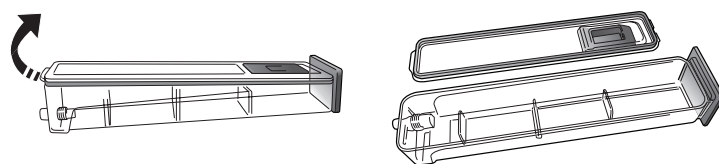
- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
- Tvaicētāju var mazgāt gan ar rokām, gan trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nekad netīriet ēdienu termometru un kraukšķu šķīvi trauku mazgājamā mašīnā.
- Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

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. Pabīdiet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.

Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību.

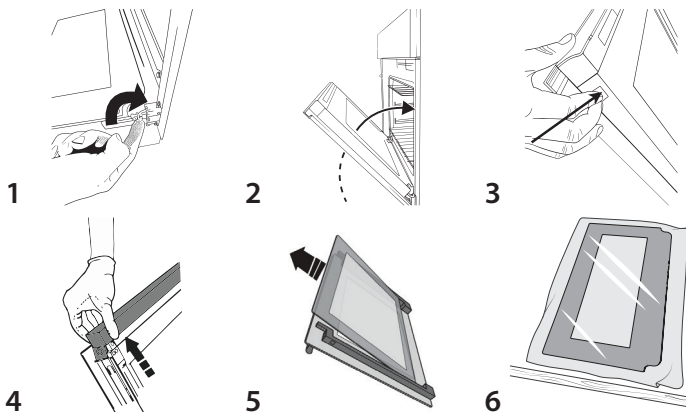
Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsns, pilnībā piepildot tvertni.

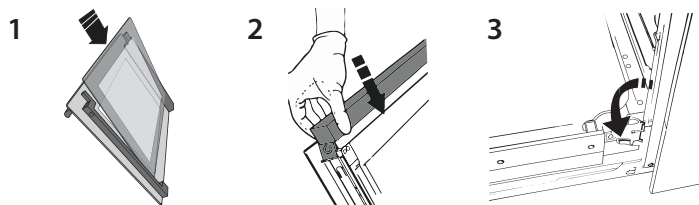
DURVJU IEKŠĒJĀ STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis un aktivizējiet eņģu atduri abās pusēs.
2. Pēc tam aizveriet durvis, līdz tās apstājas drošā stāvoklī.
3. Vienlaikus nospiediet abus fiksācijas klipšus.
4. Noņemiet durvju augšējo malu, pavelkot to uz sevi.
5. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām un noņemiet to.
6. Pirms tīrīšanas novietojiet to uz mīkstas virsmas. Neizņemiet starpstiklu no durvju mezgla.



KĀ MAINĪT DURVJU STIKLA NOVIETOJUMU

1. Pēc tīrīšanas ievietojiet iekšējo stiklu durvju mezglā ar glancēto pusi pret cepšanas nodalījumu.
2. Ievietojiet durvju augšējo malu un viegli piespiediet, līdz tā nofiksējas savā vietā.
3. Noņemiet eņģu atduri abās pusēs un pēc tam aizveriet durvis.



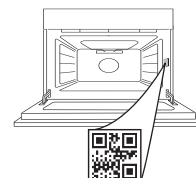
PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns neieslēdzas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras kļūme.	Sazinieties ar mūsu zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties "Informācija" un pēc tam atlasiet "Rūpnīcas iestatījumi". Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Ekrānā ir redzams F3E3.	Termometrs nav labi savienots vai, iespējams, nesaskaras pareizi.	Vispirms pārbaudiet termometru; ja tas ir ievadīts pareizi, bet kļūda joprojām pastāv, lūdzu, zvaniet zvanu centram. Paziņojiet par kļūdu, kas parādās displejā.
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 vārds DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Izstrādājums tiek atiestatīts ik pēc 10 sekundēm.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar zvanu centru.
Cepeškrāsns displejā parādās F8E8 (vai nespēja izmantot tvaika funkciju kļūmes F8E8 dēļ)	Pārmērīgs ūdens un tvaika sistēmas piesārņojums.	Piepildiet atvilktni ar tīru ūdeni un pēc tam palaidiet tīrīšanas / atkaļķošanas funkciju. Pēc procesa pabeigšanas atsāciet atkaļķošanas procesu, izmantojot mērķa šķīdumu ar atkaļķošanas līdzekli, un pēc tam veiciet procesu vēlreiz. Ja kļūda F8E8 joprojām parādās, sazinieties ar tuvāko servisa atbalsta punktu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā).
Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



Whirlpool



400020023648



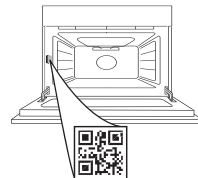
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Norėdami gauti išsamesnės pagalbos, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

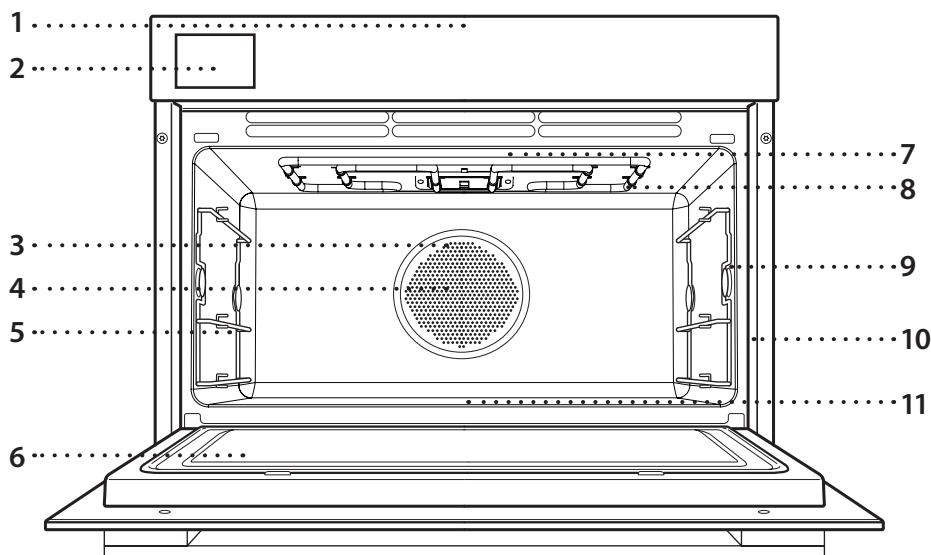


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

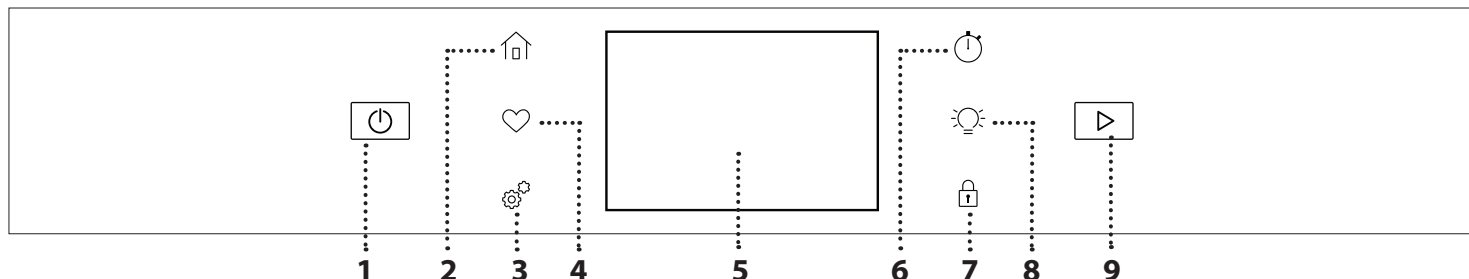


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ištraukiamas stalčius
3. Ventilatorius
4. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
5. Lentynų laikikliai
6. Durelės
7. Lempa
8. Kepimas ant grotelių
9. Maisto zondo įdėjimo vieta
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojamas įjungti arba išjungti prietaisą.

2. PAGRINDINIS MENIU

Greita prieiga prie pagrindinio meniu.

3. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

4. MĖGSTAMIAUSI

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

5. EKRANAS

6. LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

7. UŽRAKTAS

Suteikia galimybę užrakinti jutiklinio įrenginio mygtukus, kad jų nebūtų galima netyčia paspausti.

8. ŠVIESA

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitės lemputę ir taupyti energiją.

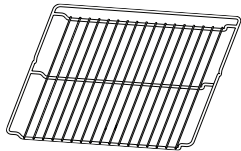
9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija.

PRIEDAI

Jei ketinate įsigyti papildomų priedų, prieš perkant patikrinkite, ar jie atsparūs karščiui ir tinka gaminti garuose.

Siekiant pakankamo garų srauto, pasirūpinkite, kad tarp bet kurio indo viršutinės briaunos ir orkaitės kameros sienelių būtų nors 30 mm tarpas.



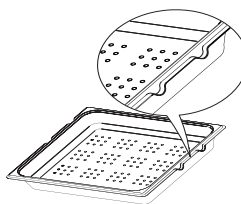
GROTELIŲ LENTYNA

Grotelių lentyna tinka visiems maisto ruošimo režimams. Galite sudėti maistą tiesiai ant grotelių arba naudokite jas, kad prilaikytų kepimo padėklus ir skardas arba kitus karščiui atsparius kepimo indus.



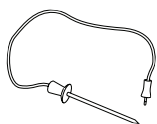
KEPIMO PADĖKLAS

Kepimo padėklą galima naudoti visais kepimo režimais ir visoms funkcijoms. Galima naudoti visiems maisto produktams gaminti be indo. Naudokite jį kepimo sultims surinkti, padėję po grotelių lentyna.



PADĖKLAS GAMINIMUI GARUOSE

Šis specialus padėklas padeda lengviau cirkuliuoti garams, o maistas gaminamas tolygiau. Padėkite lašėjimo padėklą žemiau esančiame lygyje, kad būtų surenkamos kepimo sultys, su stabdymo elementais link gaminio galinės dalies.



MAISTO TERMOMETRAS

Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Jį galima naudoti gaminant mėsą ir žuvį.

Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
*Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

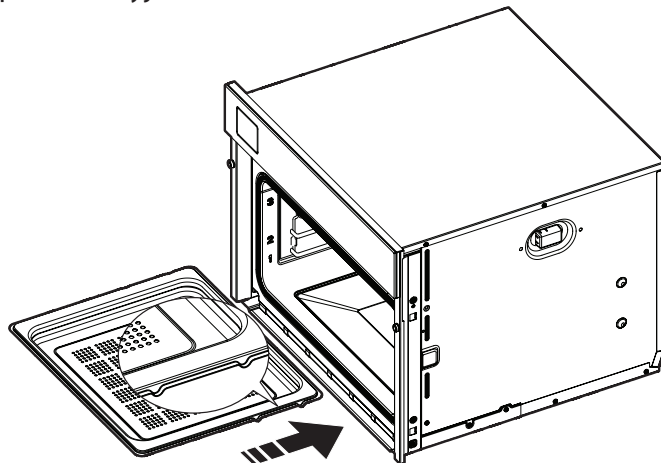
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo. Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.

GARŲ PADĖKLO ĮSTATYMAS

Garų padėklą reikia įdėti taip, kad šoninis reljefas būtų nukreiptas į orkaitės galą, kaip parodyta paveikslėlyje:

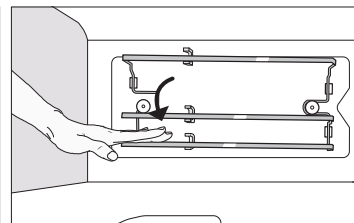
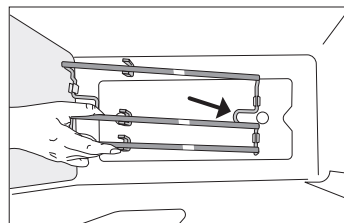
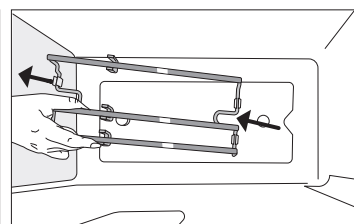
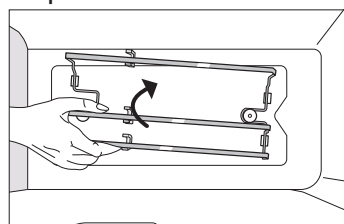


GROTELIŲ NUĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

Abiejose orkaitės ertmės pusėse yra dvi skersinės groteles, prilaikomos dviejų apvalių laikiklių. Kad būtų lengviau valyti, groteles yra nuimamos.

1. Norėdami nuimti groteles, tvirtai suimkite išorinę kreipiančiosios dalį ir traukite ją į viršų, kad atsikabintų nuo priekinio laikiklio ir suktųsi aplink galinį, ir tada ištraukite groteles iš orkaitės.

2. Norėdami pakeisti grotelių padėtį, užstumkite grotelių galą ant galinio laikiklio. Tada, sukdami galinį laikiklį, patraukite groteles žemyn, kol jos prisitvirtins už priekinio laikiklio.



FUNKCIJOS

RANKINĖS FUNKCIJOS



SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudedant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.

Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda



KEPINTUVAS

Skrudivimas, kepimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Skrebutis	Didelis	5–6



INTENSYVUS KEPINIMAS

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos.

Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės



TRADICINIS GAMINIMAS

Puikiai iškepa bei iš abiejų pusių apkepa bet kokį viename aukšte sudėtą maistą. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)
Keksiukas / mažas keksiukas	160	30 - 35
Sausainiai	145	35 - 40



PRIV. ORO SR.

Skirta kepti saldumynus ir mėsą cirkuliuojančiu karštu oru. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Karšto oro srautą galima naudoti skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros kepant keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.



KONVEKČINIS KEPIMAS

Skirta kepti mėsą, pyragus ir pyragaičius su įdais tik viename aukšte. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda



STEAM (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.

Rekomenduojami priedai: 2 aukšto gaminimo garuose skarda ir 1 aukšto kepimo skarda

DŽIOVINIMAS PO GAMINIMO GARUOSE

Gaminant maistą garuose orkaitėje susidaro daug drėgmės. Tai visiškai normalus reiškinys, kuris nekenkia tinkamam orkaitės veikimui. Kiekvieno kepimo laikotarpio pabaigoje rekomenduojame naudoti greito džiovinimo ciklą, kuris padeda pašalinti drėgmę iš orkaitės (galima įsigyti atnaujinus programinę įrangą). Spustelėkite, kad pasirinktumėte šį ciklą.

Taip pat siūlome:

- palikti orkaitę atvėsti;
- kruopščiai minkštu skudurėliu arba drėgmę sugeriančiu popieriumi nusausti kepimo skyrių ir priedus, įskaitant lašėjimo padėklą, esantį už durelių tiesiai po durelių tarpine;
- palikti dureles praviras tiek laiko, kiek reikia, kad kepimo skyrius visiškai išdžiūtų.



GARAI + ORAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepate duoną ir desertus.

Rekomenduojami priedai: Kepimo skarda / grotelės



SOUS VIDE

„Sous vide“ – tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kuriam reikia naudoti vakuumuotus plastikinius maišelius ir gaminti maistą preciziškai kontroliuojamoje temperatūroje garuose. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina, kad maistas iškepa tolygiai. Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo.

Patikrinkite „Sous Vide“ gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.

„MW Sous Vide“ receptai	Kaip	Priedai
„Sous Vide“ jautiena	Tolygiai paskirstykite pakuotes garų padėkle. Patikrinkite, ar vakuuminė pakuotė yra sandari. Kad rezultatas būtų kuo geresnis, neatidarykite durelių.	2
„Sous Vide“ kiauliena		
„Sous Vide“ žuvis		1
„Sous Vide“ daržovės		
„Sous Vide“ vaisiai		

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).



TEŠLOS KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.



JOGURTAS

Jogurtui gaminti.

Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.



DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves.

Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.

Būtinai priedai: grotelės



MAXI-COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

Būtinai priedai: kepimo skarda 2-ame aukšte



DEZINFEKAVIMAS

Galima dezinfekuoti kūdikių buteliukus ar stiklainius naudojant garus. Įstatykite kepimo skardą į 1 aukštą, o skardą gaminimui garuose – į 2 aukštą. Sudėkite ant jos gaminius palikdami tarp jų pakankamus tarpus, kad būtų kur judėti garams.



DEFROSTING (ATITIRPINIMAS)

Skirtas bet kokio tipo maistui atitirpinti. Tokius maisto produktus kaip mėsa ir žuvis dėkite į garinimo padėklą 2 lygyje be pakuotės / nesuvyniotus.

Padėkite kepimo skardą ant 1 lygio, kad subėgtų tirpsmo vanduo. Geresnių rezultatų pasieksite, jei maisto neatitirpinsite iki galo, o leisite šiam procesui baigtis palikę produktą. Duoną rekomenduojama palikti įvyniotą, kad ji nebūtų labai minkšta.



PAŠILDYTI

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Veikiant šiai funkcijai naudojami garai, todėl šildomas maistas neišsausėja ir išlieka originalus jo skonis. Geresniam rezultatui palikti pastovėti. Viduryje rekomenduojama sudėti mažesnius ar plonesnius, o kraštuose didesnius ar storesnius maisto gabalus. Jei naudojamas garintuvo padėklas, po šiuo padėklu reikia įstatyti kepimo skardą, kurioje susirinktų maisto sultys.



EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB



COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant skonių ir kvapų.

Šią funkciją galima naudoti sausainiams, pyragams, šaldytoms picoms kepti ir visaverčiams patiekalams ruošti. Orkaitė turi būti įkaitinta.



SAUSAINIAI

Naudokite šią funkciją, kad iškeptumėte tris panašių sausainių padėklus ir pasiektumėte geriausius rezultatus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.



PYRAGAS

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašius pyragus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.



PICA (ŠALDYTA)

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašias šaldytas picas. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.



1 MENIU

Šis ciklas skirtas visaverčiam mėsos patiekalui ir desertui paruošti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Visaverčio patiekalo pavyzdys

3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą lazaniją (1,5-2 kg) jai skirtame kepimo inde. 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite 6-10 vištienos blauzdelių su bulvių kubeliais (500-800 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 50-60 minučių ištraukite pyragą, po 60-70 minučių – lazaniją, po 80-90 minučių – vištieną su bulvėmis.



2 MENIU

Šis ciklas skirtas visaverčiam žuvies ar vegetariškam patiekalui ir desertui gaminti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Visaverčio patiekalo pavyzdys

3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių metaliniame arba pireksiniame inde paruoškite lazaniją su pesto arba vamzdelinius makaronus (1,5-2kg). 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite žuvies filė folijoje (700-900 g) su daržovių griežinėliais (600-900 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 45-55 minučių išimkite pyragą, po 55-65 minučių – lazaniją, po 60-70 minučių – žuvį su daržovėmis.



AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Kai naudojate šiuos automatinius režimus, geriausių rezultatų pasieksite tiesiog pasirinkdami maisto produktų tipą ir svorį arba kiekį. Krosnelė automatiškai pasirinks optimalius nustatymus ir reguliuos juos maisto ruošimo metu. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Dėl maisto produktų įvairovės, gaminimo trukmė nustatyta ties vidutine verte. Visada rekomenduojame patikrinti, ar maistas viduje yra pakankamai iškepęs ir pakepti ilgiau, jei reikia. Kai kuriuose automatiniuose cikluose galima iš anksto nustatyti žemesnį arba aukštesnį kepimo lygį nei numatytasis (žr. punktą „Kepimo laipsnis“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“).

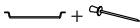
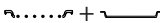
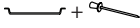
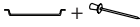
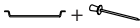
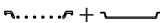
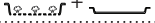
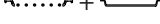
„6TH SENSE“ MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiaugtis optimaliais rezultatais.

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

Kategorija	Maistas	Svoris / storis / porcijos / gabaliukai	Pastaba	Priedas
PASTA IR GRŪDAI	Lazanija	600 g - 2,0 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	2 +
	Ryžiai	100–500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite ryžius. Kiekvienam puodeliui ryžių pilkite pusantro puodelio vandens. Kad ryžiai gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2 1
	Spelta	100–500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite speltas. Kiekvienam puodeliui speltų grūdų pilkite pusantro puodelio vandens. Kad speltos gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2 1
	Miežiai	100–500 g	Į karščiui atsparų indą supilkite vandenį ir suberkite miežius. Kiekvienam puodeliui miežių pilkite pusantro puodelio vandens. Kad miežiai gerai išvirtų, neatidarykite durelių	2 1
	Koldūnai	1 porcija	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1

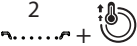
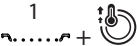
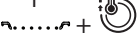
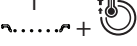
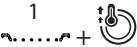
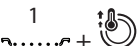
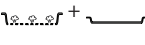
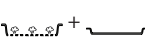
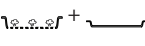
PRIEDAI	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	Karščiui atspari talpa	Maisto termometras	Padėklas gaminimui garuose
---------	----------	---	--------------------------------------	------------------------	--------------------	----------------------------

Kategorija	Maistas	Svoris / storis / porcijos / gabaliukai	Pastaba	Priedas
MĖSA	Kepta jautiena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę kepti, prieš pjaustydami palikite bent 15 minučių pastovėti.	2 
	Mėsos paplotėliai	1–3 cm	Prieš pradėdami gaminti patepkite aliejumi ir pabarsykite druska. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	3 2 
	Jautienos kepsnys - lėtas kepimas	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę kepti, prieš pjaustydami palikite bent 15 minučių pastovėti.	2 
	Kepta kiauliena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	2 
	Kiaulienos kulninė	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	2 
	Dešros ir dešrelės	400 g - 1,5 kg	Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Subadykite dešrelės šakute, kad jos neprasprogtų. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2 1 
	Kiaulienos šonkauliai	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2 1 
	Kepta vištiena	800 g - 2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlę į viršų.	2 
	Paukštiesenos filė / krūtinėlė	1–4 cm	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2 1 
	Paukštiesenos gabaliukai	1 porcija	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2 1 

PRIEDAI	 Grotelės	 Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	 Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	 Karščiui atspari talpa	 Maisto termometras	 Padėklas gaminimui garuose
---------	---	--	---	--	---	---

Kategorija	Maistas	Svoris / storis / porcijos / gabaliukai	Pastaba	Priedas
ŽUVIS	Kepta žuvis	-	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	2 
	Garuose kepta žuvis	-	Pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Kad gerai iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Žuvies kepsnys	200–800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	2 
	Žuvies filė gabalėliai	0,5–3 cm	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Žuvies filė [šaldyta]	0,5–3 cm	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Midijos	500 g - 2,0 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Krevetės	500 g - 1,5 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Aštuonkojis	-	Įdėkite į garų padėklo centrą. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	400 g - 1,5 kg	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis	2 
	Įdarytos daržovės	600 g - 2,0 kg	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis.	2 
	Bulvių apkepas	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Užbarstykite sūrio.	1 
	Visa Bulvės	50–200 g	Nurodomas vienos bulvės svoris Norint, kad kiekviena bulvė iškeptų vienodai, patartina kepti panašaus dydžio bulves. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Bulvių gabalėliai	400 g–1 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Šakninės daržovės	200 g - 1,0 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Minkštos daržovės	400 g–1 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Vaisių gabalėliai	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite gabaliukais. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 
	Daržovės [šaldytos]	400 g - 1,5 kg	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 1 

PRIEDAI	 Grotelės	 Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	 Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	 Karščiui atspari talpa	 Maisto termometras	 Padėklas gaminimui garuose
---------	---	--	---	--	---	---

Kategorija	Maistas	Svoris / storis / porcijos / gabaliukai	Pastaba	Priedas
SŪRŪS KEPINIAI	Bandelės	1 porcija	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Suformuokite bandeles prieš kildinimą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	2 
	Sumuštinių kepalukas	400 g – 1 kg	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	2  + 
	Pica	400 g–1,2 kg	Paruoškite picos tešlą pagal mėgstamą receptą. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepito kepimo dėklo. Sudėkite norimus pagardus.	2 
	Pica [šaldyta]	250 g - 1,2 kg	Išpakuokite ir padėkite ties grotelių viduriu.	2 
	Sūrus pyragas	800 g–1,5 kg	Išklokite tešla 8–10 porcijų pyrago indą, subadykite tešlą šakute. Tešlą ruoškite pagal savo mėgstamą receptą.	1  + 
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas	400 g–1,2 kg	Paruoškite neriebią biskvitinio pyrago tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1  + 
	Marmurinis keksas	400 g–1,2 kg	Pagal mėgstamą receptą paruoškite marmurinio keksa tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1  + 
	Keksiukai	1 porcija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formeles. Tolygiai paskirstykite ant kepimo padėklo.	2 
	Sausainiai	1 porcija	Paruoškite sausainius pagal savo receptą ir palikite atvėsti. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Sudėkite sausainius ant kepimo skardos.	2 
	Šok. pyragaičiai	800 g–1,5 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tešlą paskirstykite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.	1  + 
	Štrudelis	1 porcija	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį.	2 
	Obuolių pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago indą išklokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu. Iškočiokite tešlos gabalėlius, kad jie būtų plokšti, užlenkite kraštus ir aptepkite kiaušiniu.	1  + 
DESERTAI	Kepti obuoliai	1 porcija	Išimkite šerdis ir įdarykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu.	2 
	Karamelinis flanas	1 porcija	Išdėliokite puodelius su flanu po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių.	2  + 
KIAUŠINIAI	Vištų kiaušiniai	50-80 g	Nurodomas vieno kiaušinio svoris. Kad visi kiaušiniai iškeptų vienodai, patartina pasirinkti panašaus dydžio kiaušinius. Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių. Jei kiaušiniai bus valgomi šalti, iš karto nuskalaukite juos šaltu vandeniu.	2  + 
	Putpelių kiaušiniai	1 porcija	Išdėliokite po padėklą palikdami vienodus tarpus. Kad gerai išvirtų ar iškeptų, neatidarykite durelių. Jei kiaušiniai bus valgomi šalti, iš karto nuskalaukite juos šaltu vandeniu.	2  + 

KAIP GAMINTI MAISTĄ PAGAL GAMINIMO BŪDĄ

Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, šiuose meniu gaminimo funkcijos pateikiamos pagal gaminimo būdą.

Gaminimo garuose receptai

Gaminami garuose galite ruošti natūralius ir sveikus patiekalus, išsaugodami natūralią maistinę maisto vertę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais. Tam reikalingas garų padėklas ir kepinimo skarda.

Gaminimo garuose ir karšto oro sraute receptai

Gaminimo garuose ir karšto oro sraute būdas suderina garų ir priverstinio oro srauto ypatybes ir padeda gaminti lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

KITŲ FUNKCIJŲ MENIU



MĖGSTAMIAUSI

Pateikia mėgstamiausių naudoti funkcijų sąrašą.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.



VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUSE“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „RESUME“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Bakstelėkite „CANCEL“, kad atšauktumėte laikmatį arba nustatytumėte naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte laikmačio trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, laikykite nuspaustą jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

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 PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.



- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Kalbą galite pakeisti atidarę nustatymų meniu.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite . Atidarykite nustatymus ir pasirinkite „VANDENS KIETUMAS“. Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite. Pagal toliau pateiktą lentelę pasirinkite tinkamą lygį, atitinkantį jūsų vietovės vandens kietumą:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ

	Lygis	°dH vokiški laipsniai	°fH prancūziški laipsniai	°Klarko angliški laipsniai
1	labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	minkštas	7-11	11-20	8-14
3	vidutinis	12-16	21-29	15-20
4	kietas	17-34	30-60	21-42
5	labai kietas	35-50	61-90	43-62

Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C maždaug vieną valandą, įjungus spartaus įkaitinimo funkciją. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekране galima pasirinkti rankines ir automatines funkcijas.



- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe esanti piktograma  suteikia daugiau informacijos apie pasirinktą funkciją.

GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Priklausomai nuo pasirinktos funkcijos, specialiu perjungikliu galima įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę START, palieskite skyrių „Time“ arba „Set Cook Time“.
- Trukmę galite pasirinkti braukdami per skaičius arba paspaudę  galite bakstelėti atitinkamus skaičius, kad nustatytumėte reikiamą gaminimo trukmę.
- Bakstelėkite , kad patvirtintumėte.
- Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu nustatyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu  ir koreguoti gaminimo trukmę.
- Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Stop Cooking“.

3. AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ NUSTATYMAS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis galite pagaminti įvairiausius patiekalus iš toliau pateikto sąrašo. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos

leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: šis jutiklis sustabdo maisto gaminimą pačiu tinkamiausiu metu. Tik paskutinėmis gaminimo minutėmis ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas, rodantis likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Meniu „Automatiniai režimai“ funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas (žr. atitinkamas lenteles).

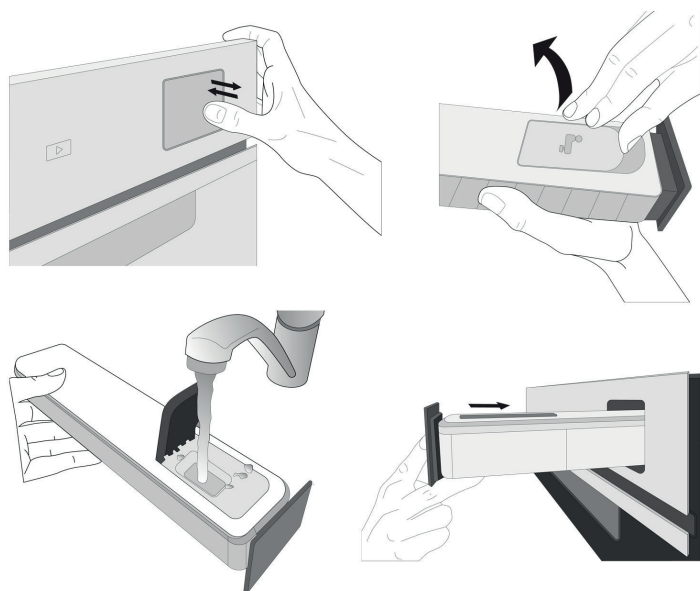
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Grynas garas“ arba „Garai + Karšto oro srautas“ rankinėse funkcijose arba vieną iš kelių automatinių režimų 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 STALČIUKĄ), ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripilkite geriamojo vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiuukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką,

kada norite, kad maistas būtų paruoštas gaminant pagal pasirinktas funkcijas.

- Nustatę reikiamą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SET“ ir pradėsite laukimą.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamo: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

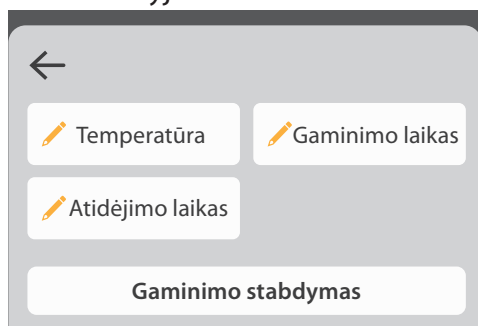
- Norėdami iš karto įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SKIP DELAY“.

5. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu , esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.



Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „OVEN READY“ (orkaitė paruošta)

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite mygtuką „Start now“ arba „START“ , kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.

- Norėdami įjungti arba išjungti *išankstinį pakaitinimą*, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį ir tam skirtą perjungiklį. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Kai kuriomis automatinėmis funkcijomis maisto gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

Taip pat paskutinius 5 proc. gaminimo laiko, prieš baigiant kepti, orkaitėje pasirodo raginimas patikrinti maistą.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

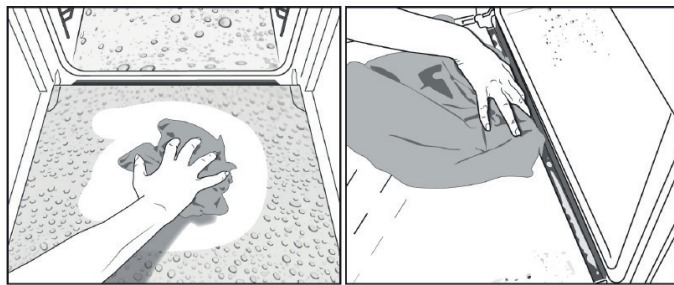
8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Bakstelėkite „+ 5 min“, kad pailgintumėte gaminimo laiką
- Bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią.

Atkreipkite dėmesį: Garų ciklui pasibaigus atsargiai atidarykite dureles, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

PRIETAISUI ATVĖSUS:



1. Šluoste arba kempine nušluostykite vidinį durelių stiklą ir susirinkusį kondensatą.
2. Ypač atidžiai valykite vidaus paviršius, kad niekur neliktų susikaupusio vandens.

9. MĖGSTAMIAUSI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų krosnelės nustatymus.

Orkaitė automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Pasibaigus funkcijai, bakstelėkite „ADD TO FAV“ (įtraukti į mėgstamiausius), kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausių meniu, paspauskite ♥ : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Bakstelėkite „START“, kad įjungtumėte pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausių ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Bakstelėkite trijų taškų piktogramą ... viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „DELETE FAVORITE“ 🗑️.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite ⚙️ ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUTILDYTI

Skirta greitai įjungti arba išjungti orkaitės garsą.

Kitus konkrečius garso stiprumo nustatymus galima tvarkyti nustatymuose, garso ir garsumo skiltyje.

🔥 VALYMAS GARAIS

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite ▶️: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, būtinus siekiant geriausių valymo rezultatų.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Palikite orkaitę atvėsti, tada nuvalykite ir nusauskite vidinius paviršius šluoste arba kempine.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

📄 INFORMACIJA

Rasite daugiau informacijos apie turimą orkaitę.

11. MAISTO TERMOMETRAS

Termometru galite matuoti įvairių rūšių maisto produktų vidinės dalies temperatūrą gaminimo metu ir užtikrinti, kad jie pašiltų iki optimalios temperatūros. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą

kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Galite pasirinkti rankinę (pagal gaminimo būdą) ir automatinę (pagal maisto rūšį) funkcijas, jei leidžiama arba reikalaujama naudoti termometrą.

Jei gaminimo funkcija yra pradėta, išėmus zondą ji bus atšaukta.

Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite iš orkaitės zondą.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

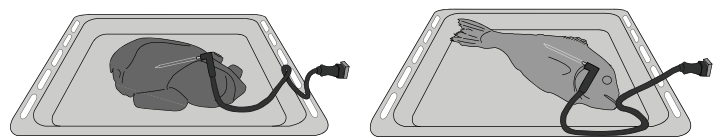
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių.

Jei kepate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.



Jei gamindami maistą naudodami AUTOMATINES FUNKCIJAS naudojate termometrą, gaminimas bus automatiškai nutrauktas, kai pasirinktu receptu gaminamas maistas pasieks idealią vidinės dalies temperatūrą. Jums patiems nereikės nustatinėti temperatūros.

12. NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Visa funkcija gali trukti iki 120 minučių ir jos negalima sustabdyti. Naudotojas gali bet kada pradėti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

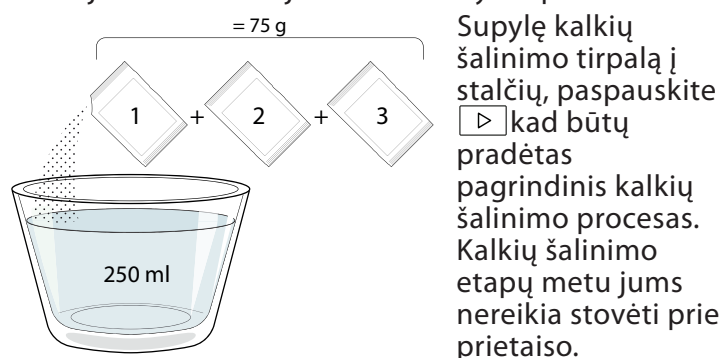
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» **ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)**

Kai ekrane bus rodoma <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 užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

„Beko Europe“ neatsako už bet kokią žalą, padarytą naudojant kitas rinkoje esančias valymo priemones.



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.

Atkreipkite dėmesį: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbiai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Atkreipkite dėmesį: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2“ (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Steam Clean“ (valymo garais) funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

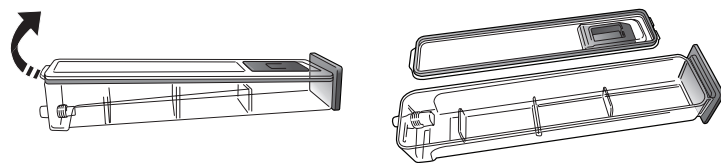
- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
- Garintuvą galima plauti rankomis arba indaplovėje.
- Niekada neplaukite maisto zondo ir skrudinimo lėkštės indaplovėje.
- Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus! Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.

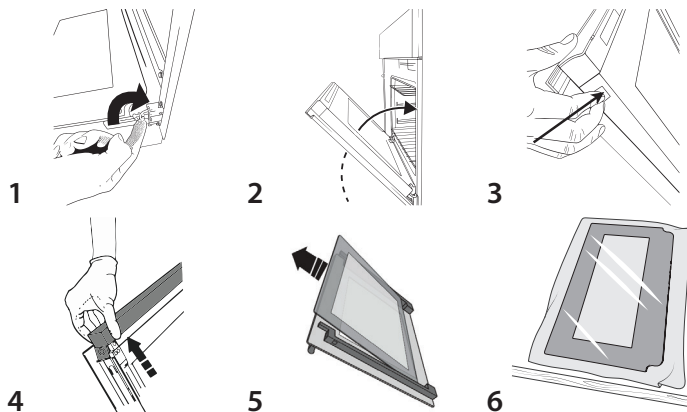
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį; karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

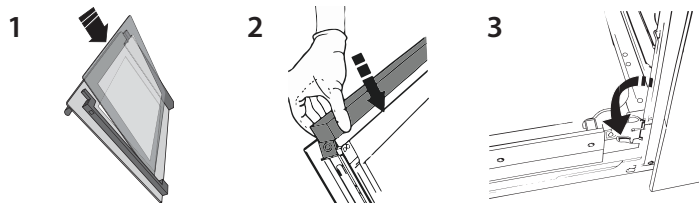
DURELIŲ STIKLO VALYMAS IŠ VIDAUS

1. Naudodamiesi durelių stabdžiu praverkite orkaitės dureles.
2. Tada užverinėkite duris iki kol jos sustos saugioje padėtyje.
3. Vienu metu užspauskite abu laikiklius.
4. Nuimkite viršutinį durelių apvadą traukdami jį į save.
5. Tvirtai abiem rankomis suėmę iškelkite stiklą.
6. Prieš valydami paguldykite jį ant minkšto paviršiaus. Neišimkite iš durelių tarpinio stiklo.



KAIP PAKEISTI DURELIŲ STIKLO PADĖTĮ

1. Išvalytą vidinį stiklą įstatykite blizgia puse atsuktą į orkaitės vidų.
2. Įstatykite viršutinį durelių apvadą švelniai spausdami, kol prisitvirtins.
3. Iš abiejų pusių nuimkite stabdžius durelėms ir uždarykite dureles.



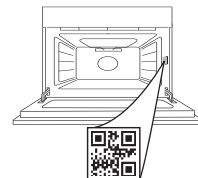
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neįsijungia.	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.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos gedimas.	Kreipkitės į mūsų skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“. Paspauskite  , palieskite „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Ekrane rodomas kodas F3E3.	Termometras yra blogai prijungtas arba gali būti, kad netinkamai kontaktuoja.	Pirmiausia patikrinkite termometrą; jei jis įvestas teisingai, bet klaida išlieka, skambinkite į Skambučių centrą. Praneškite apie ekrane rodomą klaidą.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodomas žodis „DEMO“.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Produktas nustatomas iš naujo kas 10 sekundžių.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į skambučių centrą.
Orkaitės ekrane rodomas F8E8 (arba negalima naudoti garų funkcijos dėl klaidos F8E8)	Per didelė vandens ir garo sistemos tarša.	Užpildykite stalčių švariu vandeniu ir paleiskite valymo / nukalkinimo funkciją. Nukalkinimui pasibaigus, iš naujo paleiskite nukalkinimo procesą naudodami tikslinį tirpalą su nukalkinimo priemone ir palaukite, kol jis pasibaigs. Jei klaida F8E8 vis dar rodoma, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



Whirlpool



400020023648

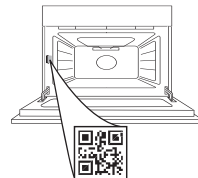
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på www.register10.eu

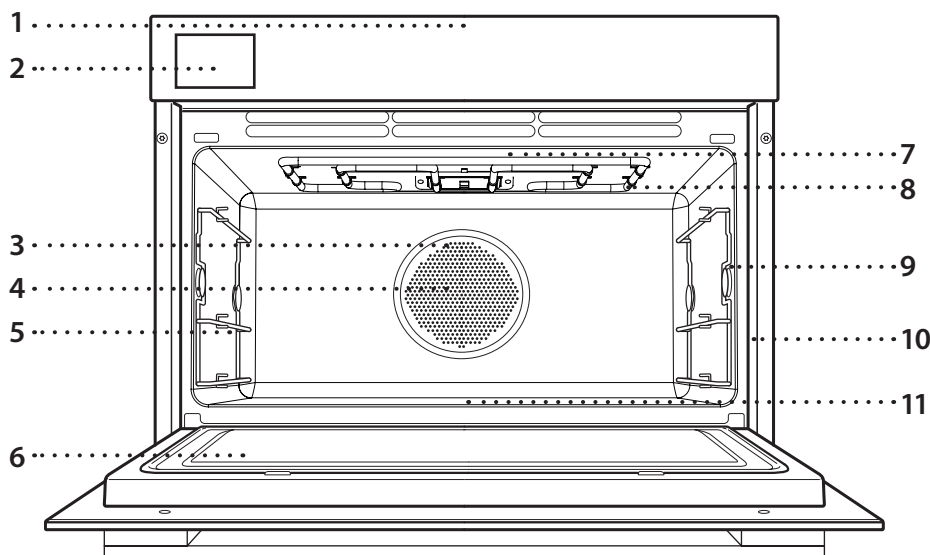


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT
FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON**

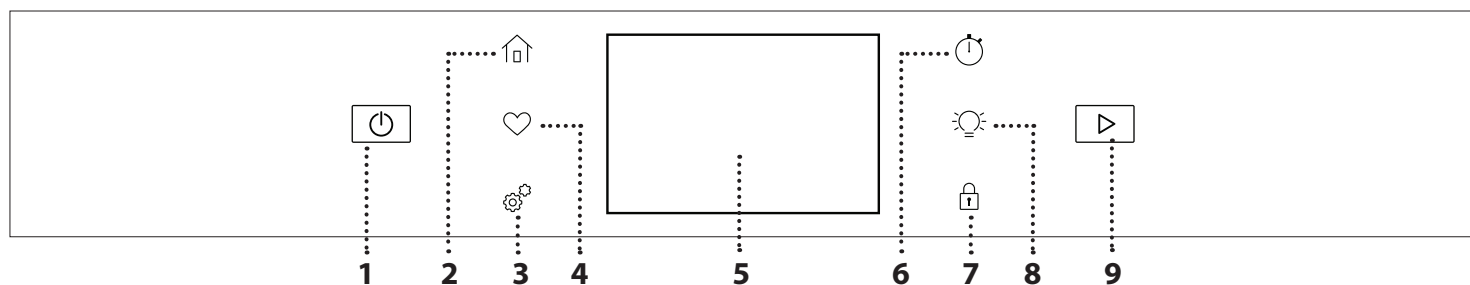


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Uttrekkbar skuff
3. Vifte
4. Rundt varmeelement (ikke synlig)
5. Ristskinner
6. Dør åpen
7. Lampe
8. Grill
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. PÅ/AV**

For å slå ovnen på og av

2. HJEM

For rask tilgang til hovedmenyen.

3. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

4. FAVORITTER

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

7. LÅS

Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.

8. LYS

For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.

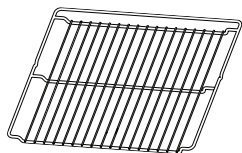
9. START

For å starte en funksjon.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.

Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.



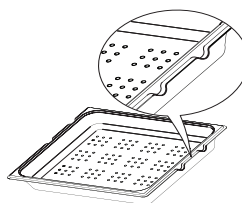
RIST

Risten er egnet for alle tilberedningsmodusene. Maten kan plasseres direkte på risten, eller risten kan brukes til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



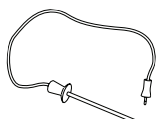
BAKEBRETT

Bakebrettet er egnet for alle tilberedningsmodi og funksjoner. Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



DAMPBRETT

Dette spesielle, hullete brette gjør det enklere for dampen å sirkulere, hvilket bidrar til å tilberede maten jevnt. Plasser dryppbrettet på nivået under for å samle opp stekesjyen med stoppfunksjonene mot baksiden av produktet.

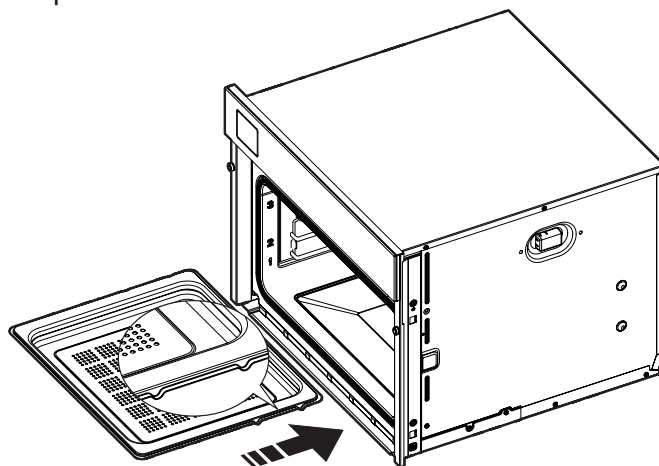


MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den kan brukes til kjøtt og fisk.

INNFØRING AV DAMPBRETTET

Dampbrettet må settes inn med de laterale referansepregene mot baksiden av ovnsrommet som vist på bildet:

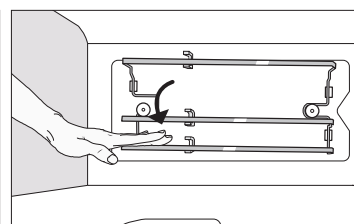
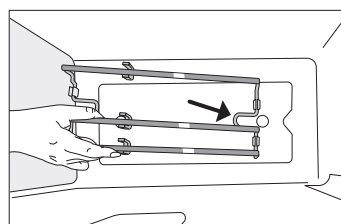
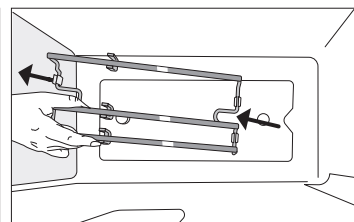
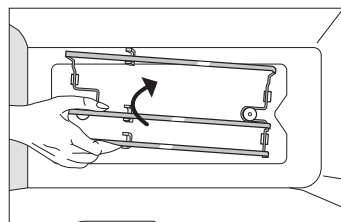


DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det en stigehyll som er forankret på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av hulrommet.

2. For å flytte stigehyllene, skyv den bakre delen på ryggstøtten. Når den bakre støtten har sklidd, trekk enheten ned til stigehyllan hefter seg fast i den fremre støtten.



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

FUNCTIONS (FUNKSJONER)

MANUELLE MODUSER



HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6



TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	30 - 35
Småkaker	145	35 - 40



TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.



KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



DAMP



KUN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også

for skålding. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.

Anbefalt tilbehør: dampbrett på nivå 2 og stekebrett på nivå 1

TØRKING ETTER DAMPOPERASJONER

Matlaging med damp genererer mye fuktighet inne i ovnen. Dette er et helt normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. På slutten av hver stekeperiode anbefaler vi å bruke Fast Dry-syklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnen (tilgjengelig fra programvareoppdateringen). Klikk på for å velge denne syklusen.

Alternativt foreslår vi å:

- la apparatet kjøle seg ned;
- tørke forsiktig av kokekammeret og tilbehøret, inkludert dryppeskuffen som er plassert bak døren rett under dørpakningen, med en myk klut eller absorberende papir;
- la døren stå åpen i den tiden som er nødvendig for at ovnsrommet tørker helt.



DAMP + LUFT

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate



SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell tilberedningsteknikk som krever bruk av vakuumposer i plast som egner seg for mat, og som tilbereder ved nøyaktig kontrollerte temperaturer ved å benytte damp. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater.

Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MW Sous Vide-oppskrifter	Hvordan	Tilbehør
Biff Sous Vide	Fordel pakkene jevnt ut over midt på dampbrettet. Sørg for at pakningen er under vakuum. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2
Svin Sous Vide		1
Fisk Sous Vide		+
Grønnsaker Sous Vide		1
Frukt Sous Vide		1

SPECIAL FUNKSJONER



HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.



SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus. Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist



MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.



DESINFISERING

For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn bakebrettet på nivå 1 og dampbrettet på nivå 2, og plasser stykkene på disse med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke til at dampen når alle delene.



TINER

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 2. Sett bakebrettet på nivå 1 for å samle opp tinevannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.



REHEAT (GJENOPPVARMING)

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom man benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten



ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014



COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.



SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.



MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

6th sense AUTO-MODUSER

Med disse automatiske modusene er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat. Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

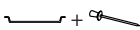
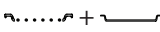
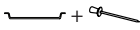
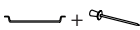
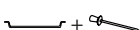
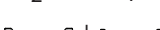
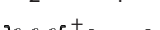
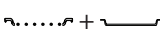
6TH SENSE TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten.

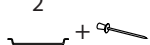
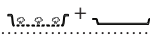
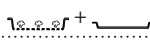
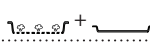
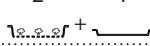
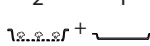
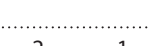
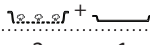
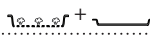
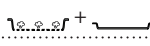
For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/Portjoner/Stykker	Merk	Tilbehør
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning	2  + 
	Ris	100 – 500 g	Tilsett vann og ris i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp ris. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Spelt	100 – 500 g	Tilsett vann og spelt i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp spelt. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Bygg	100 – 500 g	Tilsett vann og bygg i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp bygg. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Melboller	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes	2 1 

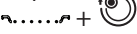
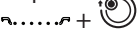
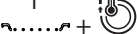
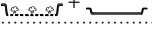
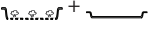
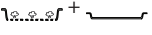
TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder	 Matsonde	 Dampbrett
----------	--	--	---	--	--	---

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/Portsjoner/Stykker	Merk	Tilbehør
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Hamburger	1 – 3 cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	3 2 
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Svineknokke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Pølser og Wurstel	400 g – 1,5 kg	Fordel jevnt utover på risten. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover.	2 
	Fjærkrefilet/bryst	1 - 4 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 

TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder	 Matsonde	 Dampbrett
----------	---	---	--	---	---	--

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/Portsjoner/Stykker	Merk	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2 
	Dampet, hel fisk	-	Krydre etter ønske. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1 
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2 
	Fiskefileter	0,5 – 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fiskefileter [frosne]	0,5 – 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blåskjell	500 g – 2,0 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Reker	500 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blekksprut	-	Plasser i midten av dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
GRØNNSAKER	Stekte poteter	400 g – 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før de legges inn i ovnen.	2 
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	2 
	Potetgrateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 
	Hel Poteter	50 - 200 g	Vekten refererer til den enkelte poteten. For å få jevn koking i hver potet anbefales det å velge poteter av samme størrelse. Fordel potetene med skall på jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Potetbiter	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Rotgrønnsaker	200 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Myke grønnsaker	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fruktstykker	400 g – 1,5 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Grønnsaker [frosne]	400 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 

TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder	 Matsonde	 Dampbrett
----------	---	---	--	---	---	--

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/Porsjoner/Stykker	Merk	Tilbehør
SALT BAKST	Rundstykker	1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnnens egne funksjon for heving.	2 
	Sandwichbrød	400 g – 1 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnnens egne funksjon for heving.	2  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2 
	Pizza [frossen]	250 g – 1,2 kg	Ta ut av emballasjen og fordel jevnt på risten.	2 
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner i en form og prikk deigen med en gaffel, fyll deigen ved å bruke favorittoppskriften din.	1  + 
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2 
	Småkaker	1 del	Tilbered kjeksene etter ønske, og la dem avkjøles. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2 
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1  + 
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2 
	Elepai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1  + 
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	2 
	Karamellflan	1 del	Fordel koppene med flan jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1  + 
EGG	Hønseegg	50 – 80 g	Vekten refererer til ett enkelt egg. For å få jevn koking i hvert egg anbefales det å velge egg av samme størrelse. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1  + 
	Vaktelegg	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1  + 

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Dampoppskrifter

Med dampkoking kan man tilberede naturlige og sunne retter som bevarer matens naturlige næringsverdi. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen. Dampbrett og stekebrett er alltid nødvendig.

Damp + luft-oppskrifter

Metoder for tilberedning med damp + luft. Når egenskapene til damp og tvungen luft kombineres, kan man lage matretter som er sprø og brune på utsiden, men samtidig møre og saftige på innsiden. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovnsens innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.



LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.



TASTSPERRE

«Control Lock» (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast ← .

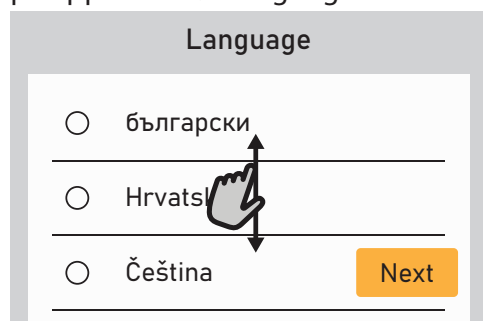
FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.



- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnens programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på «OK» for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSnivå

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på , trykk . Åpne Preferanser og velg "WATER HARDNESS" (vannets hardhet). Tast "STILL INN" for å bekrefte. Velg riktig nivå for vannet i ditt område, basert på den følgende tabellen:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSnivå

nivå		°dH	°fH	°Clark
		Tyske grader	Franske grader	Engelske grader
1	Veldig myk	0-6	0-10	0-7
2	Myk	7-11	11-20	8-14
3	Med	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hard	35-50	61-90	43-62

Tast «STILL INN» for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

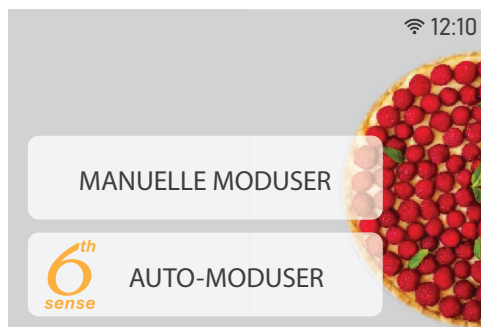
5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen «Rask forvarming». Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.



- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

Ikonet i øvre høyre hjørne av displayet gir deg mer informasjon om den valgte funksjonen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Du kan velge varighet ved å bla gjennom tallene, eller ved å trykke på kan du trykke på de relevante tallene for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Trykk på for å bekrefte.
- Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen og skrive inn tilberedningstiden.
- Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen

av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse stekingens til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

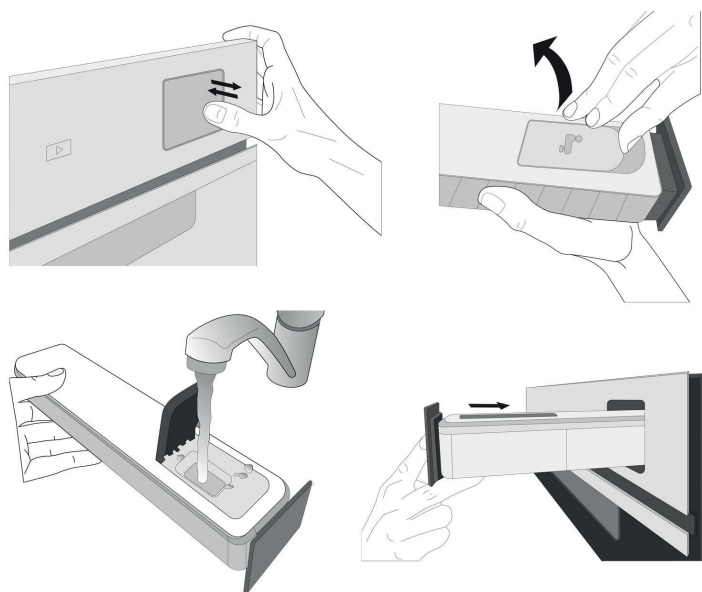
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge "Ren damp" eller "damp + luft" i de manuelle funksjonene eller i én av de flere automatiske modusene med egne oppskrifter, er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og oppnår utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene «FILL THE DRAWER» (fyll skuffen), trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker (...) nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på [Power Off].

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen [Start] for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

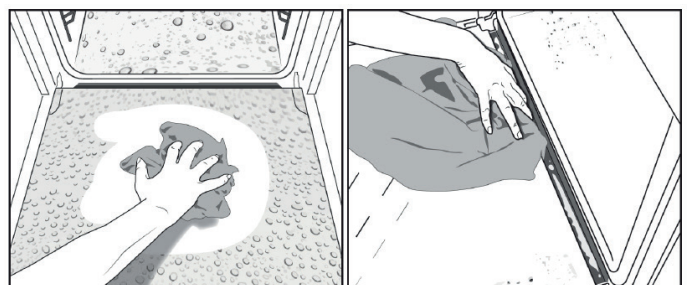
8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når steking avsluttes.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

Vennligst merk: Når dampsyklusen er avsluttet, åpne døren forsiktig for å unngå at vann lekker ut.

NÅR APPARATET HAR KJØLT SEG NED:



1. Tørk den indre glassdøren og kondensbeskyttelsen med en klut eller svamp.
2. Tørk flatene i ovnsrommet og vær spesielt oppmerksom på at det ikke ligger igjen oppsamlet vann.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnens gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på ♥ for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker ⋮ øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt) 🗑 i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk ⚙ når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvolumeinnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

RENGJØRING MED DAMP

Virkningen av vanddamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringszyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på ▶ for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringszyklusen pågår for å unngå tap av vanddamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

11. MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal

temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

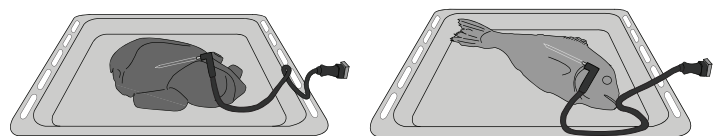
Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.



Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

12. AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Hele funksjonen kan vare i opptil 120 minutter og kan ikke stoppes. Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen. Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.

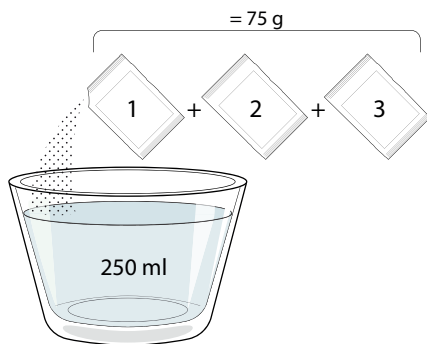
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmezyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmezyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 min)

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

Beko Europe kan ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på  for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene

pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkningsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkningssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.
For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Steam Clean" (damprens) for optimal rengjøring av de indre flatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

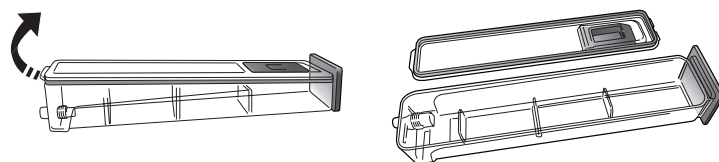
VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.

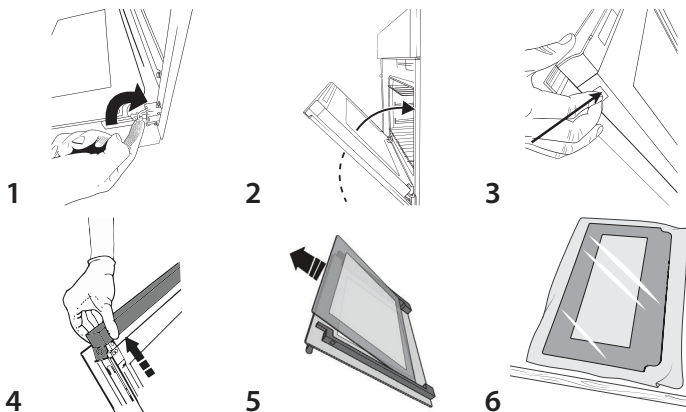
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

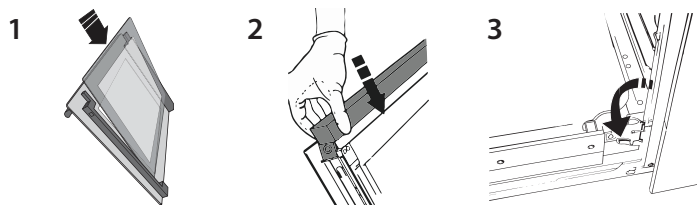
RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut.
6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.



NY MONTERING AV DØRGLASSET

1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass.
3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.



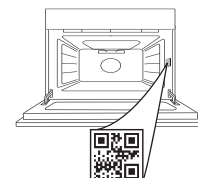
PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen er ikke slått på.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Programvarefeil.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven «F». Trykk  , tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; hvis den er riktig sentrert, men feilen vedvarer, kan du ringe kundesenteret. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. Ordet DEMO vises på displayet hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av».
Produktet tilbakestilles hvert 10. sekund.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke damp-funksjonen på grunn av feil F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted docs.whirlpool.eu/docs
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.



Whirlpool



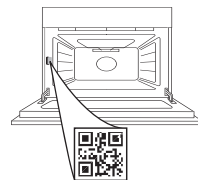
400020023648



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

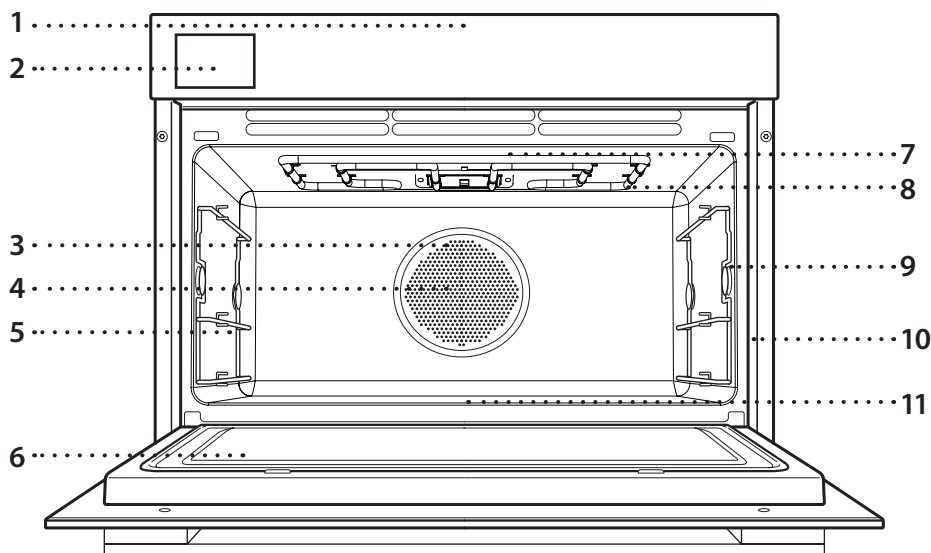
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH
INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ
KOD QR NA URZĄDZENIU**



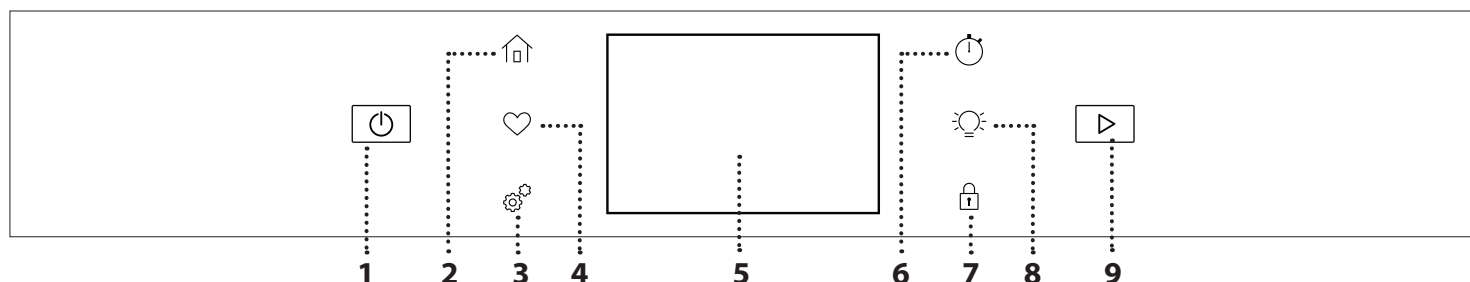
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wysuwana szuflada
3. Wentylator
4. Grzałka okrągła (niewidoczna)
5. Prowadnice
6. Drzwiczki
7. Lampka
8. Grill
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2. STRONA GŁÓWNA

Szybki dostęp do menu głównego.

3. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

4. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

5. WYŚWIETLACZ

6. TIMER

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegось funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

7. BLOKADA

Umożliwia zablokowanie przycisków dotykowych, aby nie można ich było przypadkowo nacisnąć.

8. ŚWIATŁO

Aby włączyć lub wyłączyć lampę piekarnika i oszczędzać energię.

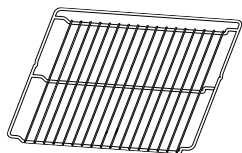
9. START

Do włączania funkcji.

AKCESORIA

Przed zakupieniem innych akcesoriów dostępnych na rynku należy upewnić się, że są termoodporne i można je poddawać działaniu pary.

Należy upewnić się, że istnieje przerwa wynosząca przynajmniej 30 mm pomiędzy górną częścią jakiegokolwiek pojemnika a ścianami komory do pieczenia, tak aby para miała odpowiedni przepływ.



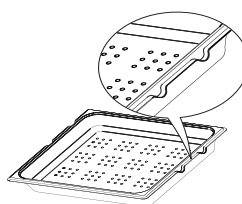
RUSZT

Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub można go używać do stawiania blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury.



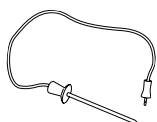
BLACHA DO PIECZENIA

Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów i funkcji gotowania. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.



TACA PAROWA

Ta specjalna, perforowana taca ułatwia prawidłową cyrkulację pary i zapewnia równomierne gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę poziom niżej z ogranicznikami skierowanymi w stronę tylnej części urządzenia.

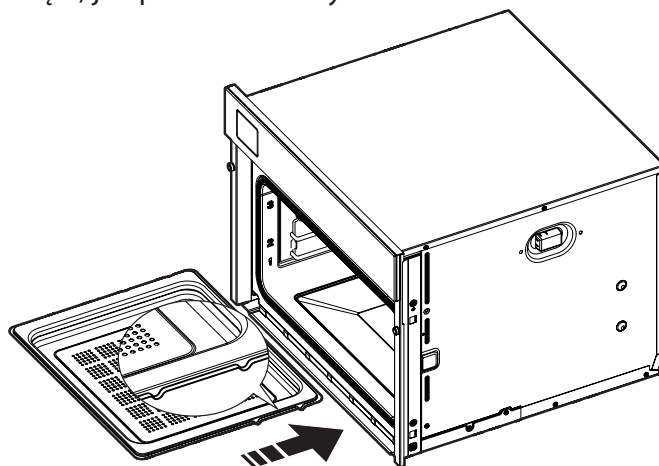


SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Może być stosowana do mięsa i ryb.

WKŁADANIE TACY PAROWEJ

Tacę parową należy włożyć, kierując boczne wytłoczenia referencyjne w stronę tylnej części wnętrza, jak pokazano na rysunku:

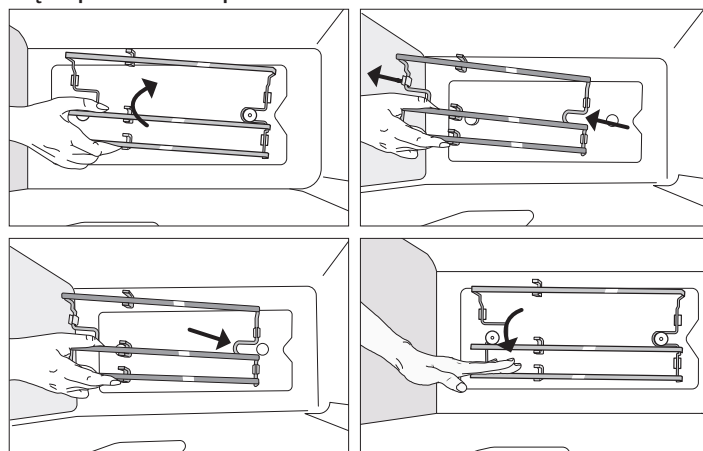


ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnętrza piekarnika znajduje się ruszt drabinkowy, zamocowany na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnętrza.

2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po wsunięciu, obracając tylny wspornik, pociągnąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zaczepi się o przedni wspornik.



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

FUNCTIONS (FUNKCJE)

TRYBY RĘCZNE



SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6



TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	30 - 35
Ciasteczka	145	35 - 40



TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



PARA



CZYSTA PARA

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do

blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.

Zalecane akcesoria: Tacka parowa na poziomie 2 i blacha do pieczenia na poziomie 1

SUSZENIE PO GOTOWANIU NA PARZE

Gotowanie na parze generuje dużą wilgotność wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Pod koniec każdego okresu gotowania zalecamy skorzystanie z cyklu szybkiego suszenia, który pomoże usunąć wilgoć z piekarnika (dostępny po aktualizacji oprogramowania). Należy kliknąć na , aby wybrać ten cykl.

Alternatywnie sugerujemy:

1. pozwolić urządzeniu ostygnąć;
2. dokładnie osuszyć komorę gotowania i akcesoria, w tym tackę ociekową umieszczoną za drzwiczkami tuż pod uszczelką drzwiczek, miękką ściereczką lub chłonnym papierem;
3. pozostawić drzwiczki otwarte na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia komory.



PARA+POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

Zalecane akcesoria: Blacha do pieczenia / ruszt



SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, gotujących w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni.

Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

Przepisy MW Sous Vide	Instrukcje	Akcesoria
Wołowina sous vide	Rozłożyć paczki równomiernie wokół centralnej części tacy parowej. Upewnić się, czy w paczce występuje próżnia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 
Wieprzowina Sous Vide		
Ryby sous vide		+ 1 
Warzywa sous vide		
Owoce sous vide		

FUNKCJE SPECJALNE



UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



JOGURT

Do przygotowywania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt



MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.



DISINFECTION (DEZYNFEKCJA)

Służy do dezynfekcji słoików lub butelek dla niemowląt przy zastosowaniu pary. Włożyć blachę do pieczenia na poziom 1 i tackę parową na poziom 2, umieścić na nich produkty, zachowując wystarczającą ilość miejsca pomiędzy nimi, aby para mogła dotrzeć do wszystkich części.



ROZMRAŻANIE

Do rozmrażania każdego rodzaju żywności. Potrawy takie jak mięso i ryby należy układać bez opakowania na tacy do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 2. Umieścić blachę do pieczenia na poziomie 1, aby zebrać wodę z rozmrażania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy nie rozmrażać żywności całkowicie, lecz pozwolić rozmrozić się jej do końca, pozostawiając ją na jakiś czas bez włączonej funkcji. Zalecamy odpowiednie opakowywanie chleba, aby zapobiec jego zmiękczeniu.



ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych, schłodzonych lub w temperaturze pokojowej. Ta funkcja, przy użyciu pary delikatnie odgrzewa potrawę bez jej wysuszenia, dzięki czemu zostaje zachowany odpowiedni smak. Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy. Zaleca się umieszczanie mniejszych porcji (cieńszych fragmentów) potrawy w środkowej części piekarnika, a większych porcji (grubszych fragmentów) - bardziej od strony zewnętrznej. Stosując tacę do gotowania parowego, należy umieścić pod nią blachę do pieczenia - umożliwi to zebranie wszystkich płynów powstających w procesie pieczenia potrawy.



CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować

zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.



COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów.

Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



PIZZA (MROŻONA)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5- 2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6-10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500-800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.



MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700-900 g) z pokrojonymi warzywami (600-900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.



AUTO MODES

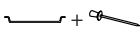
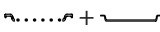
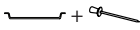
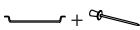
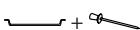
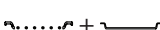
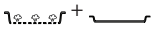
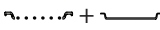
Stosując te tryby automatyczne, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).

TABELA GOTOWANIA 6TH SENSE

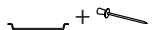
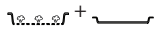
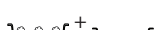
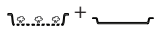
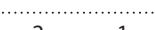
Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, połączyć sosem beszamelowym i posypać serem	2  + 
	Ryż	100-500 g	Dodać wodę i ryż do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę ryżu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Pszenica orkisz	100-500 g	Dodać wodę i orkisz do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę orkiszu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Jęczmień	100-500 g	Dodać wodę i jęczmień do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę jęczmienia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2  1 
	Pieróg	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	---	---	--	--	---	---

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Kotlety Mielone	1 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	3 2 
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Golonka wieprzowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Kiełbasy i parówki	400 g - 1,5 kg	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	2 
	Filet/pierś drobiowa	1 - 4 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwi.	2 1 
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	--	--	---	---	--	--

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Przyprawiać według uznania, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Filety rybne	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Filety rybne [mrożone]	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Małże	500 g - 2,0 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Krewetki	500 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Ośmiornica	-	Umieścić na środku tacki parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	400 g - 1,5 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami.	2 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką mięsz z warzyw i napęlić je mieszanką samego mięszu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	2 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1 
	W całości Ziemniaki	50-200 g	Waga odnosi się do pojedynczego ziemniaka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym ziemniaku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić ziemniaki w skórkach równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki ziemniaków	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa korzeniowe	200 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa miękkie	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki owoców	400 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa [mrożone]	400 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	--	--	---	---	--	--

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bułki	1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2
	Bochenek kanapkowy	400 g – 1 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2
	Pizza [mrożona]	250 g - 1,2 kg	Wyjąć z opakowania i równomiernie rozłożyć na ruszcie.	2
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem.	1 +
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biskopt	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto biskoptowe bez tłuszczu. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1 +
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1 +
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasteczka biskoptowe według własnego pomysłu i pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1 +
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2
	Jabłecznik	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1 +
DESERY	Pieczone jabłka	1 wypiek	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.	2
	Flan karmelowy	1 wypiek	Rozłożyć foremki z flan równomiernie na tacce parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 +
JAJKA	Jaja kurze	50 - 80 g	Waga odnosi się do pojedynczego jajka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym jajku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1 +
	Jaja przepiórcze	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1 +

SPOSÓB GOTOWANIA WEDŁUG METOD

Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z produktu, w poniższych menu zgrupowano wszystkie funkcje, w ramach których wykorzystuje się tę samą metodę gotowania, które są już obecne w menu podzielonym według potraw.

Przepisy do gotowania na parze

Metoda gotowania na parze pozwala gotować naturalne i zdrowe potrawy, zachowując ich naturalną wartość odżywczą. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania. Taca parowa i blacha do pieczenia są zawsze potrzebne.

Przepisy do gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza

Metoda gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza, łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

MENU INNE FUNKCJE



FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



KITCHEN TIMER (MINUTNIK KUCHENNY)

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



CONTROL LOCK (BLOKADA ELEMENTÓW

STERUJĄCYCH)

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

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.

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 później zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIENIE 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.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć .

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , nacisnąć . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY

Poziom		°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
1	bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	miękka	7-11	11-20	8-14
3	średnia	12-16	21-29	15-20
4	twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.”. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

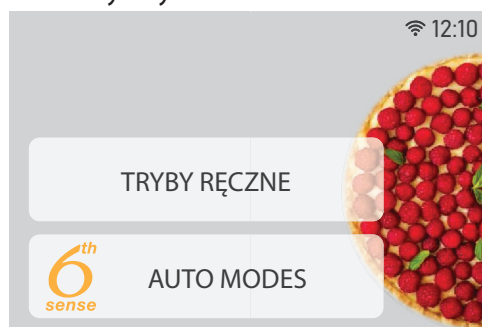
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.



- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

Ikona  w prawym górnym rogu wyświetlacza zapewnia dostęp do większej ilości informacji na temat wybranej funkcji.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- 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.
- Czas trwania można wybrać, przewijając cyfry lub naciskając przycisk . Można stuknąć odpowiednie cyfry, aby ustawić żądany czas gotowania.
- Dotknąć , aby potwierdzić.
- Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek  oraz edytować czas gotowania.
- Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

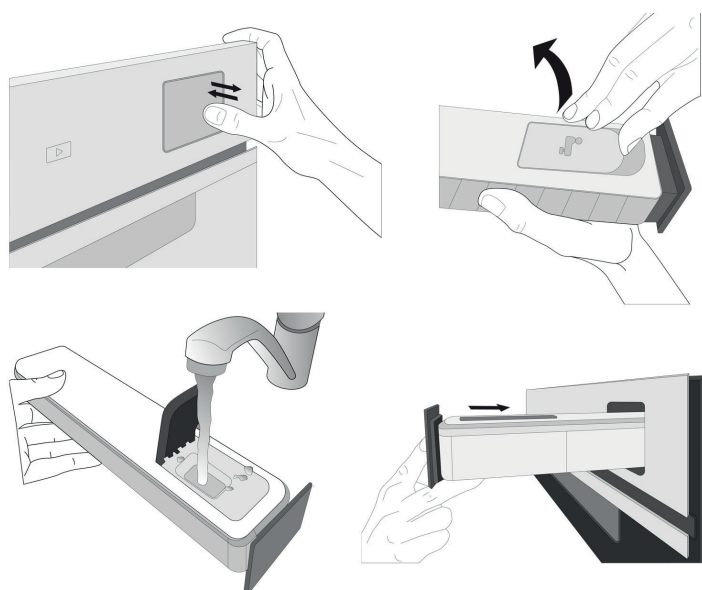
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Sama para” lub „Para + powietrze” w funkcjach manualnych lub jednego z kilku przepisów dedykowanych trybom automatycznym, 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 pitną do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

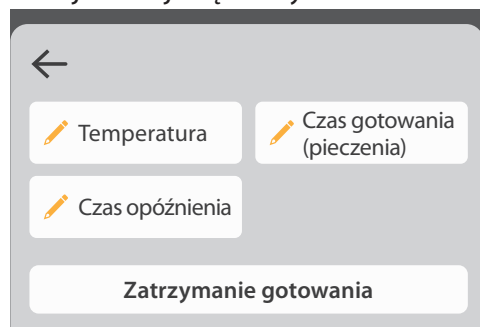
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknij „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami (...) w lewej dolnej części wyświetlacza.



W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk [ON/OFF].

6. PREHEATING (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.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku „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 wstrzyma

nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika *podgrzewania* w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

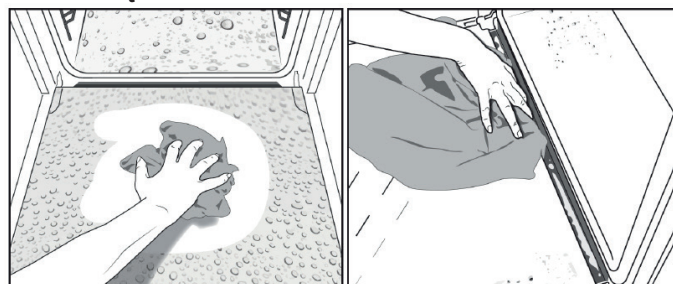
8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.

- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia
- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.

Uwaga: Pod koniec cyklu pary ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć wycieku wody.

GDY URZĄDZENIE OSTYGNIE:



1. Wytrzeć szmatką lub gąbką wewnętrzne szklane drzwiczki oraz listwę kondensacyjną.
2. Wytrzeć powierzchnię komory, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie pozostawić resztek wody.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu 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.
- Dotknąć ikony trzech kropek  w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli konieczne będzie usunięcie określonej funkcji, w tym menu dostępna będzie opcja „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.

WYCISZ

Aby szybko włączyć lub wyłączyć dźwięki urządzenia.

Innymi, specyficznymi ustawieniami głośności dźwięku można zarządzać w menu Preferencje, w sekcji Dźwięk i głośność.



CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

Nacisnąć  aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu będą pojawiały się monity dotyczące konieczności wykonania wszystkich czynności koniecznych do uzyskania najlepszych efektów czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

11. SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

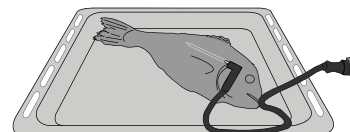
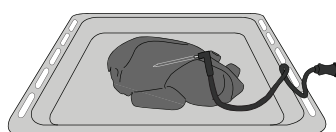
KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazda znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.



Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

12. ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Czas trwania pełnej funkcji może wynosić nawet 120 minut i nie można go zatrzymać. Usuwanie kamienia może zostać uruchomione w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

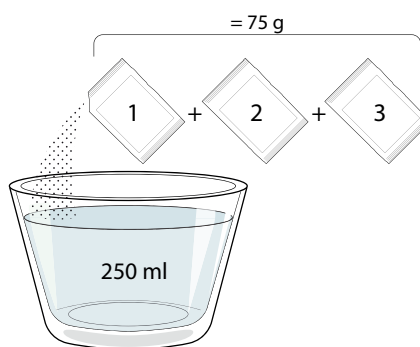
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenie tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: 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 sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

Firma Beko Europe nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po

zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlane 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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

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.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy nie myć sondy do żywności i talerza Crisp w zmywarce.
- Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

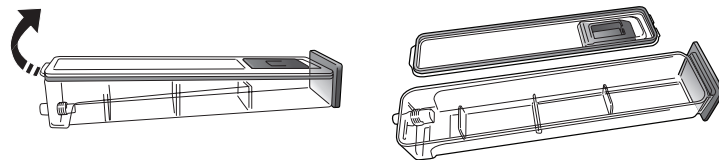
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.

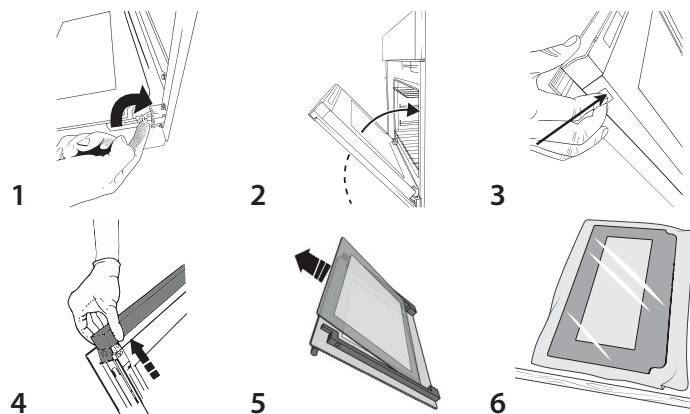
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej; gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

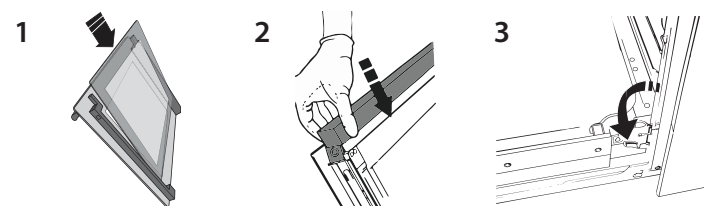
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją.
6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.



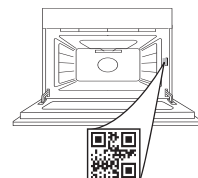
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piernik się nie włącza..	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.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć opcji „Informacje” i wybrać pozycję „Reset fabryczny”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F3E3.	Sonda nie jest dobrze podłączona lub może nie stykać się prawidłowo.	Najpierw sprawdzić sondę; jeśli została wprowadzona poprawnie, ale błąd nadal występuje, skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej. Powiadomić o błędzie pojawiającym się na wyświetlaczu.
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 słowo DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Produkt resetuje się co 10 sekund.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Wyświetlacz piekarnika pokazuje F8E8 (lub niemożność użycia funkcji pary z powodu błędu F8E8)	Nadmierne zanieczyszczenie systemu wodnego i parowego.	Napełnić szufladę czystą wodą, a następnie uruchomić funkcję czyszczenia/odkamieniania. Po zakończeniu procesu należy ponownie uruchomić proces odkamieniania przy użyciu docelowego roztworu z odkamieniaczem, a następnie ponownie przeprowadzić proces. Jeśli błąd F8E8 nadal występuje, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



Whirlpool



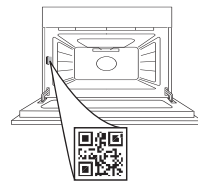
400020023648



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

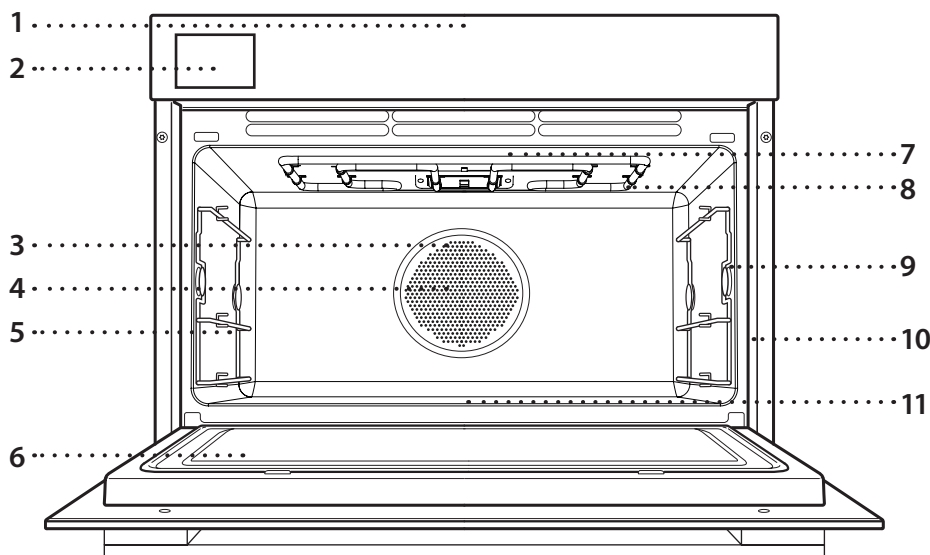
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



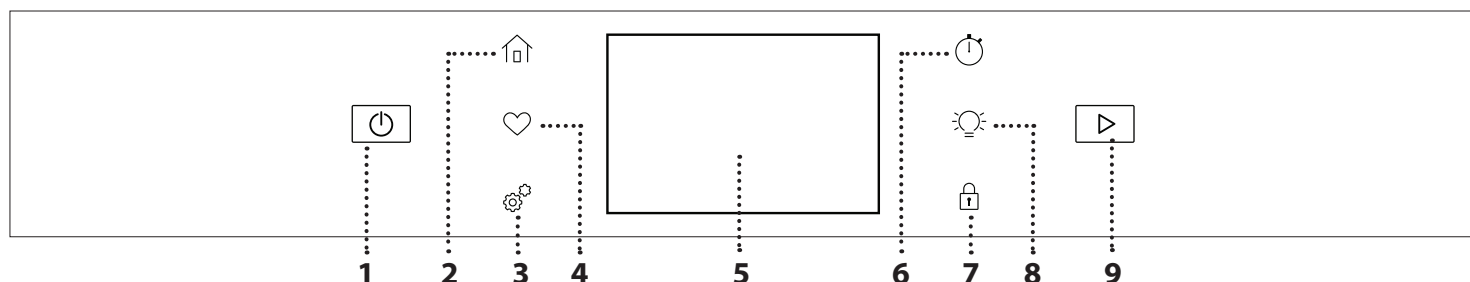
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Výsuvná zásuvka
3. Ventilátor
4. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
5. Vodiace lišty
6. Dvierka
7. Žiarovka
8. Gril
9. Miesto zasunutia potravinovej sondy
10. Výrobný štítok (neodstraňujte)
11. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavnej ponuky.

3. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

4. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

7. ZÁMOK

Umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovom paneli, aby ich nebolo možné omylom stlačiť.

8. SVETLO

Na zapnutie alebo vypnutie osvetlenia rúry a úsporu energie.

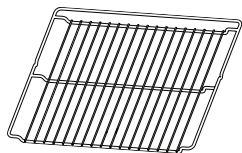
9. ŠTART

Na spustenie funkcie.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred zakúpením iného príslušenstva, ktoré je dostupné na trhu, sa uistite, či je odolné voči teplu a vhodné na varenie v pare.

Uistite sa aj o tom, že medzi vrchnou časťou každej nádoby a stenami varného priestoru je medzera aspoň 30 mm. aby mohla para dostatočne unikať.



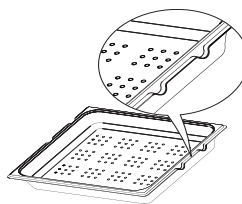
DRÔTENÝ ROŠT

Drôtený rošt je vhodný pre všetky spôsoby varenia. Jedlo môžete položiť priamo na drôtený rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu.



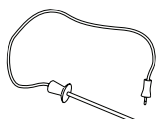
PLECH NA PEČENIE

Plech na pečenie je vhodný pre všetky spôsoby varenia a funkcie. Môže sa používať na varenie rôznych druhov jedál bez nádoby. Použite ho na zachytávanie šťavy z varenia a umiestnite ho pod drôtený rošt.



PARNÁ MISKA

Špeciálna perforovaná miska uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Odvapkávaciu misku umiestnite na úroveň pod ňou, aby sa zachytávali šťavy z varenia, pričom zarážky sú umiestnené smerom k zadnej časti výrobku.

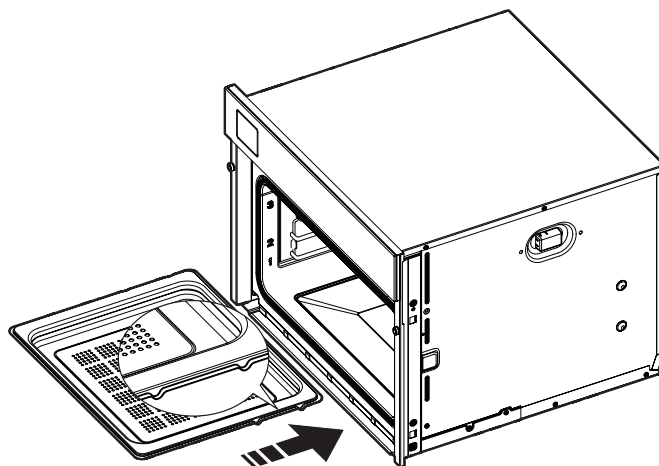


POTRAVINOVÁ SONDA

Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Môže sa používať na mäso a ryby.

VLOŽENIE PARNEJ MISKY

Parnú misku treba vložiť s referenčnými bočnými reliéfmi smerom k zadnej časti dutiny, ako je znázornené na obrázku:

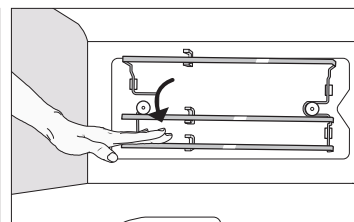
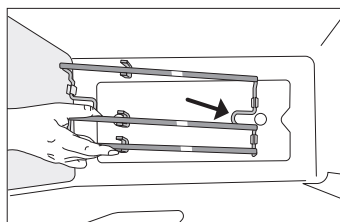
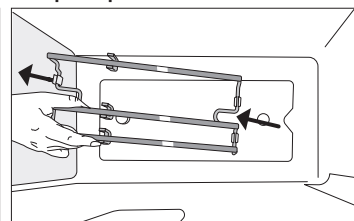
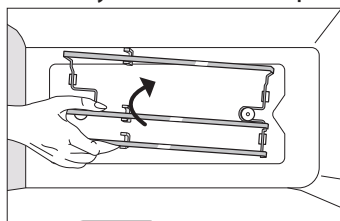


DEMONTÁŽ A OPĽTOVNÁ MONTÁŽ MRIEŽOK RÚRY

Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpory, pričom ho otočíte na zadnej podpere, a potom celú časť vysuňte von z priestoru.

2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podporu. Potom po zasunutí a otočení zadnej podpory stiahnite zostavu nadol, kým sa mriežky nezavesia na prednú podporu.



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

*Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasunúť ho do vodiacich lišt

FUNCTIONS (FUNKCIE)

MANUÁLNE REŽIMY



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí. Po skončení predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu „Cirkulácia horúceho vzduchu“.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie



GRILL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6



TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt



KONVENČNÉ

Na dokonalú prípravu a zapečenie akéhokoľvek jedla zvrchu aj zo spodnej strany len na jednej polici. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

JEDLO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)
Koláčiky v košíčkoch / malé koláčiky	160	30 – 35
Cookies (Sušienky)	145	35 – 40



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu sladkých pokrmov a mäsa s cirkuláciou horúceho vzduchu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo. Je možné ju používať na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote, na viacerých policiach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.



KONVENČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov a múčnikov s náplňou len na jednej úrovni. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie



PARA



ČISTÁ PARA

Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.

Odporúčané príslušenstvo: Plech na prípravu jedla na pare na úrovni 2 a plech na pečenie na úrovni 1

SUŠENIE PO POUŽITÍ PARY

Pri pečení s parou sa v rúre vytvára veľa vlhkosti. Ide o úplne normálny jav, ktorý neohrozuje správnu funkciu spotrebiča. Na konci každého pečenia odporúčame použiť cyklus rýchleho sušenia, ktorý pomôže odstrániť vlhkosť z rúry (k dispozícii po aktualizácii softvéru). Kliknutím na  vyberte tento cyklus.

Prípadne odporúčame:

- nechajte spotrebič vychladnúť;
- varný priestor a príslušenstvo vrátane odkvapkávacej misky umiestnenej za dvierkami tesne pod tesnením dvierok starostlivo osušte mäkkou handričkou alebo savým papierom;
- nechajte dvierka otvorené na čas potrebný na úplné vysušenie varného priestoru.



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.

Odporúčané príslušenstvo: Plech na pečenie/Rošt



PRÍPRAVA VO VÁKU

Sous vide je profesionálna technika varenia, pri ktorej sa používajú vákuované plastové vrecká na potraviny a varí sa pri presne kontrolovanej teplote pomocou pary. Postupné a presné varenie prispieva k dosiahnutiu výnimočnej jemnosti, chuti a tiež zabezpečuje rovnomernosť varenia v rámci celého jedla. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára.

Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste túto funkciu správne používali.

Recepty Sous Vide MW	Postup	Príslušenstvo
Sous Vide hovädzie	Balíčky rovnomerne rozložte okolo stredu	2  +
Sous Vide bravčové	parnej misky. Uistite sa, že je balenie vákuované.	
Sous Vide ryby	Pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	
Sous Vide zelenina		1 
Sous Vide ovocie		

ŠPECIÁLNE FUNKCIE



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.



KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla. Potrebne príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.



JOGURT

Na výrobu jogurtu.

Potrebne príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.



SUŠENIE

Na sušenie ovocia a zeleniny. Nakrájajte na tenké plátky a poukladajte priamo na rošt.

Potrebne príslušenstvo: rošt



MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 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.

Potrebne príslušenstvo: plech na pečenie na úrovni 2.



DISINFECTION (DEZINFEKCIA)

Na dezinfekciu detských fľašiek alebo nádob parou. Vložte plech na pečenie na úroveň 1 a plech na prípravu jedla na pare na úroveň 2 a položte naň kusy jedla s dostatočným priestorom medzi nimi, aby sa para mohla dostať ku všetkým častiam jedla.



ROZMRAZOVANIE

Na rozmrazovanie akýchkoľvek potravín.

Potraviny, ako je mäso a ryby, vkladajte do parnej misky bez obalu na 2. úroveň. Plech na pečenie umiestnite na úroveň 1, aby sa doň zachytila rozmrazená voda. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, nerozmrazujte potraviny úplne, ale nechajte rozmrazenie dokončiť počas odstátia. Odporúčame uchovávať chlieb zabalený, aby sa zabránilo jeho prílišnému zmäknutiu.



ZNOVU OHRIAŤ

Na ohrev hotových jedál, ktoré sú zmrazené, vychladené alebo majú izbovú teplotu. Táto funkcia využíva paru na jemné ohriatie jedla bez vysušenia, čím sa zachová jej pôvodná chuť. Výsledok bude lepší, keď sa jedlo nechá niekoľko minút odstáť. Odporúčame umiestniť menšie alebo tenšie kusy jedla v strede a väčšie a hrubšie kusy okolo vonkajšieho okraja. Ak použijete parnú misku, dajte pod ňu plech na pečenie, aby sa pozbierala všetka kvapalina vytekajúca z jedla.



ECO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Potrebne príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014



PEČENIE 3 (NA 3. ÚROVNIACH)

Na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote na troch úrovniach súčasne bez toho, aby sa zmiešali chute a vône.

Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, mrazenej pizze a na prípravu kompletných pokrmov. Rúru je potrebné predohriať.



SUŠIENKY

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných sušienok, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



KOLÁČE

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných koláčov, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



PIZZA (MRAZENÁ)

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných druhov mrazenej pizze, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



MENU 1

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného mäsového pokrmu a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si 6 - 10 kuracích stehienok so zemiakmi nakrájanými na kocky (500 - 800 g) priamo na plechu na pečenie na úrovni 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 50-60 minútach vyberte koláč, po 60-70 minútach lasagne, po 80-90 minútach kuracie mäso so zemiakmi.



MENU 2

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného pokrmu z rýb alebo vegetariánskeho jedla a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne s pestom alebo zapečené cestoviny cannelloni podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v kovovom alebo pyrexovom sklenenom pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si rybie filé vo fólii (700 - 900 g) s nakrájanou zeleninou (600 - 900 g) priamo na plechu na pečenie, ktorý umiestnite na úroveň 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 45-55 minútach vyberte koláč, po 55-65 minútach vyberte lasagne, po 60-70 minútach vyberte rybu so zeleninou.



AUTO REŽIMY

S týmito automatickými režimami jednoducho vyberte typ, hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenie a v priebehu pečenia ho bude meniť. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Vzhľadom na rôznorodosť jedál bude trvanie prípravy nastavené na priemerný stupeň. Odporúčame vždy skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla a v prípade, že je to potrebné, predĺžiť čas prípravy, aby sa dosiahla správna prepečenosť. Niektoré automatické cykly umožňujú predchádzajúce nastavenie nižšej alebo vyššej úrovne varenia, ako je predvolená (pozri odsek Dovarenie v časti Denné použitie).

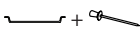
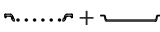
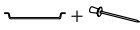
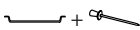
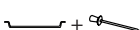
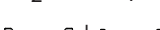
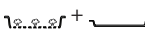
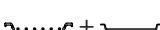
6TH SENSE – TABUĽKA PEČENIA

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov.

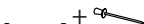
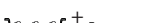
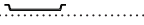
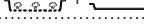
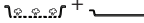
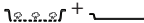
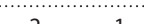
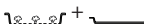
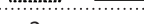
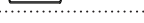
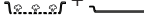
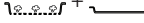
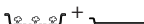
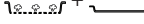
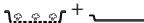
Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/hrúbka/porcie/kusy	Poznámka	Príslušenstvo
CESTOVINY A OBILNINY	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie	2 +
	Ryža	100 – 500 g	Do teplovzdornej nádoby nalejte vodu a ryžu. Na každú šálku ryže použite jeden aj pol šálky vody. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka	2 1 +
	Špalda	100 – 500 g	Do teplovzdornej nádoby nalejte vodu a špaldu. Na každú šálku špaldu použite jeden aj pol šálky vody. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka	2 1 +
	Jačmeň	100 – 500 g	Do teplovzdornej nádoby nalejte vodu a jačmeň. Na každú šálku jačmeňa použite jeden aj pol šálky vody. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka	2 1 +
	Knedle	1 dávka	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka	2 1 +

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná proti teplu	Potravinová sonda	Parná miska

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/hrúbka/porcie/kusy	Poznámka	Príslušenstvo
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.	2 
	Mäso na hamburgery	1 – 3 cm	Pred prípravou pomastite olejom a osolte. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	3 2 
	Pečené hovädzie mäso – pomalé varenie	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.	2 
	Pečené bravčové	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	2 
	Bravčové kolená	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	2 
	Údeniny a párky	400 g – 1,5 kg	Rovnomerne rozložte na rošt. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni.	2 1 
	Bravčové rebierka	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na rošt. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni.	2 1 
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	2 
	Hydinové filé/prsia	1 – 4 cm	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1 
	Kúsky hydiny	1 dávka	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na rošt. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni.	2 1 

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná proti teplu	Potravinová sonda	Parná miska

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/hrúbka/porcie/kusy	Poznámka	Príslušenstvo
RYBY	Celá pečená ryba	–	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	2 
	Celá ryba varená v pare	–	Okoreňte podľa vlastnej chuti, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	2 
	Rybie filé	0,5 – 3 cm	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Rybie filety (mrazené)	0,5 – 3 cm	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Mušle	500 g – 2,0 kg	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Krevety	500 g – 1,5 kg	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Chobotnica	–	Položte do stredu parnej misky, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
ZELENINA	Pečené zemiaky	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkami.	2 
	Plnená zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	2 
	Zapekané zemiaky	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom.	1 
	Vcelku Zemiaky	50 – 200 g	Hmotnosť sa vzťahuje na jeden zemiak. Aby sa každý zemiak varil rovnomerne, odporúča sa vybrať všetky zemiaky podobnej veľkosti. Zemiaky v šupke rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Kúsky zemiakov	400 g – 1,0 kg	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Koreňová zelenina	200 g – 1,0 kg	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Mäkká zelenina	400 g – 1,0 kg	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Kúsky ovocia	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 
	Zelenina (mrazená)	400 g – 1,5 kg	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2 1  + 

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná proti teplu	Potravinová sonda	Parná miska

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/hrúbka/porcie/kusy	Poznámka	Príslušenstvo
SLANÉ PEČIVO	Rožky	1 dávka	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.	2 
	Sendvičový bochník chleba	400 g – 1 kg	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie.	2  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Cesto na pizzu si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Ingrediencie na vrch pizze si pridajte podľa vlastnej chuti.	2 
	Pizza (mrazená)	250 g – 1,2 kg	Vybalte ju z obalu a rovnomerne rozložte na rošt.	2 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu.	1  + 
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč	400 g – 1,2 kg	Pripravte si piškótové cesto bez tuku. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1  + 
	Mramorový koláč	400 g – 1,2 kg	Cesto na mramorový koláč si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1  + 
	Mafiny	1 dávka	Pripravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2 
	Cookies (Sušienky)	1 dávka	Sušienky pripravte podľa vlastnej fantázie a nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech na pečenie.	2 
	Brownie sušienky	800 g – 1,5 kg	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1  + 
	Závin	1 dávka	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvalkajte ho do cesta a vonkajšiu časť preložte.	2 
	Jablkový koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Zo zvyškov cesta vyvalkajte vrchnú časť, utesnite okraje a potrite vajíčkom.	1  + 
ZÁKUSKY	Pečené jablká	1 dávka	Vyberte stred jablka a naplňte ho marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom.	2 
	Karamelový flan	1 dávka	Šálky s flanom rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka.	2  + 1 
VAJCIA	Slepačie vajcia	50 – 80 g	Hmotnosť sa vzťahuje na jedno vajce. Aby sa každé vajce uvarilo rovnomerne, odporúča sa vybrať všetky podobnej veľkosti. Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka. Ak sa vajcia budú jesť studené, okamžite ich opláchnite v studenej vode.	2  + 1 
	Prepeličie vajcia	1 dávka	Rovnomerne rozložte v parnej miske, pre dosiahnutie dobrých výsledkov sa odporúča neotvárať dvierka. Ak sa vajcia budú jesť studené, okamžite ich opláchnite v studenej vode.	2  + 1 

AKO VARIŤ PODĽA METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

Na zjednodušenie používania produktu sú v nasledujúcich ponukách zoskupené všetky funkcie s rovnakou metódou varenia, ktoré sa už nachádzajú v ponukách rozdelených podľa jedál.

Parné recepty

Varenie v pare umožňuje pripravovať prirodzené a zdravé pokrmy, pričom sa zachováva prirodzená výživová hodnota potravín. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov. Vždy je potrebná parná miska a plech na pečenie.

Recepty pre paru + vzduch

Zpôsob varenia s parou a vzduchom, čiže kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov.

PONUKA ĎALŠÍCH FUNKCIÍ



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu obľúbených funkcií.



SETTING

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača. Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.
- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.



OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



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.

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 ← .

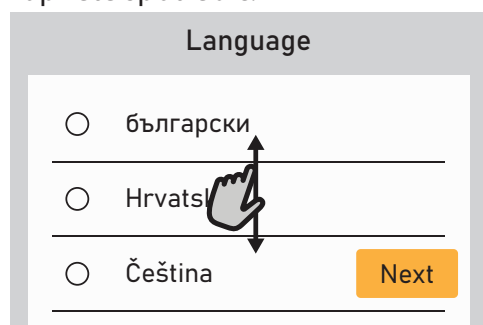
PRVÉ POUŽITIE

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 otvorením ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Ak ju chcete nastaviť, zapnite rúru stlačením tlačidla , stlačte tlačidlo . Otvorte preferencie a vyberte položku „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ. Podľa nasledujúcej tabuľky vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY

Úroveň		°dH	°fH	°Clark
		Nemecké stupne	Francúzske stupne	Anglické stupne
1	veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	mäkká	7-11	11-20	8-14
3	stredná	12-16	21-29	15 – 20
4	tvrdá	17-34	30 – 60	21-42
5	veľmi tvrdá	35 – 50	61-90	43-62

Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

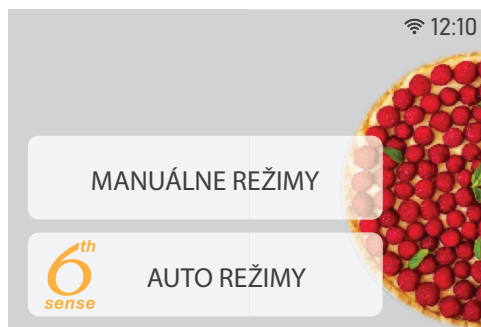
5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Odporúčame zohriať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Rýchly predohrev“. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami.



- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

Ikona v pravom hornom rohu displeja poskytuje ďalšie informácie o vybranej funkcii.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla **START** ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Trvanie môžete vybrať posúvaním čísel alebo stláčaním môžete ťuknutím na príslušné čísla nastaviť požadovaný čas prípravy.
- Ťuknite na **Nastaviť** a potvrdte.
- 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 trojbodovú ponuku a upraviť čas prípravy jedla.
- Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV

Automatické režimy umožňujú prípravu širokej škály jedál, pričom si môžete vybrať z jedál uvedených v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť jedla, umožňujú niektoré funkcie **AUTO REŽIMOV** dosiahnuť optimálnu

prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „Auto Modes (Automatické režimy)“ (pozri príslušné tabuľky).

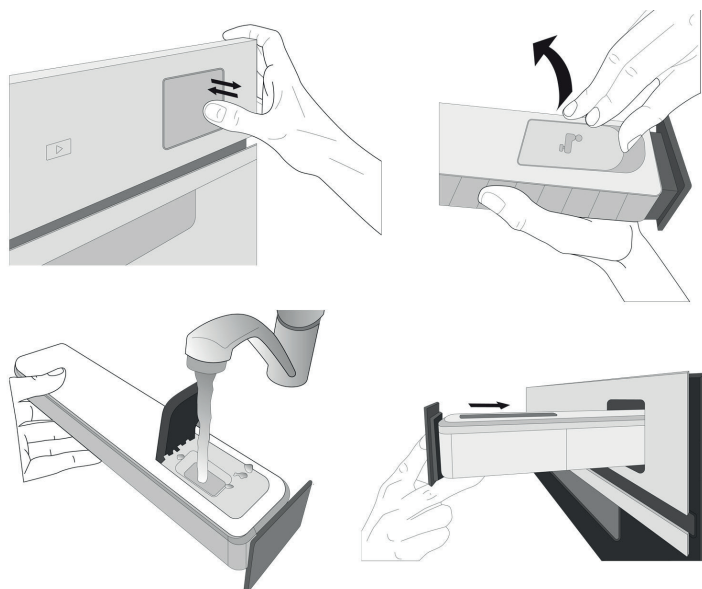
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

VARENIE V PARE

Výberom špeciálnych receptov na funkcie „Pure Steam“ (Čistá para) alebo „Steam + Air“ (Para + horúci vzduch) v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých automatických režimov 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 tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.

Po zobrazení požiadavky na displeji s indikáciou „FILL THE DRAWER“ (Naplňte zásuvku) vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju pitnou vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť. Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.

4. SET START TIME DELAY (NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA)

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „START“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

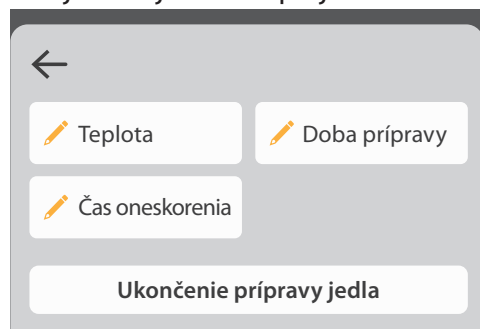
- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. START THE FUNCTION (SPUSTENIE FUNKCIE)

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na START 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.



Aktivovanú funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením [Power Off].

6. PREDHRIEVANIE

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 tlačidlo „Start now (Spustiť teraz)“ alebo „START (Spustiť)“ [Play] spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia 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.
- Pomocou prepínača *Preheating* (Predhrievanie) v pravej dolnej časti displeja aktivujte alebo deaktivujte predhrievanie. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých automatických režimoch bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „START“ 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 „START“ pokračujte v príprave jedla.

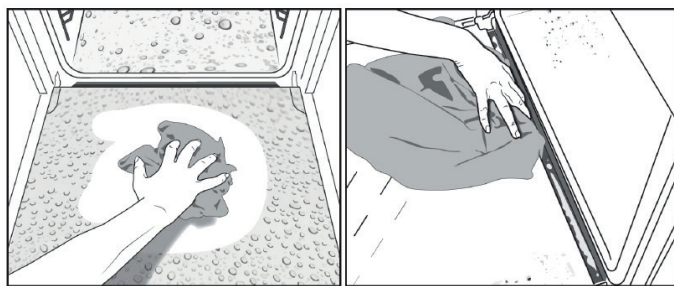
8. END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

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 alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite
- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.

Upozornenie: Na konci parného cyklu opatrne otvorte dvierka, aby ste zabránili úniku vody.

PO VYCHLADNUTÍ SPOTREBIČA:



1. Utrite vnútorné sklo dvierok a lištu na kondenzát handričkou alebo špongiou.
2. Utrite povrchy dutín, pričom dávajte pozor, aby ste nezanedbali usadeniny vody.

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“ (DELETE FAVORITE) .

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.

STLMIŤ ZVUK

Na rýchle zapnutie alebo vypnutie zvukov zariadenia. Ďalšie špecifické nastavenia hlasitosti zvuku môžete spravovať v ponuke Predvoľby (Preferences) v časti Zvuk a hlasitosť (Sound & Volume).

ČISTENIE PAROU

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

Na aktivovanie funkcie stlačte : displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).

INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

11. POTRAVINOVÁ SONTA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri rôznych jedál počas ich prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry. Ak je použitie sondy povolené alebo požadované, môžete si vybrať medzi funkciami manuálnych režimov (podľa spôsobu varenia) a AUTOMATICKÝCH REŽIMOV (podľa typu jedál).

Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší.

Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

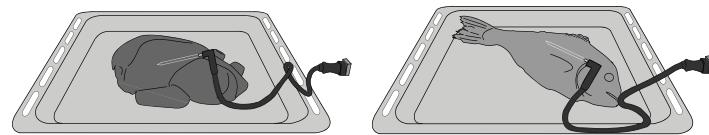
POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhňte sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhňte sa kostiam.



Ak pri príprave jedla s funkciami AUTO REŽIMOV použijete sondu, príprava jedla sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu teplotu v strede, bez toho, aby ste museli nastavovať teplotu rúry.

12. 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. Plná funkcia môže trvať až 120 minút a nie je možné ju zastaviť. Odvápňovanie môže užívateľ spustiť kedykoľvek z ponuky Cleaning (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*	Odvápňovanie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápňovania.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy o odvápnení, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu.

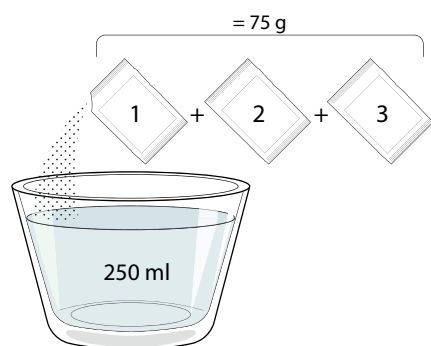
Pred spustením fázy odvápňovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápňovania.

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 najúčinnnejšie, 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. Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

Beko Europe nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápňovanie 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 odvápňovania treba ohrievač vyprázdniť. Odvápňovací 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 odvápňovania 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 odvápňovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie.

Upozornenie: Počas cyklu odvápňovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiadá.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápňovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápňovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Aktivujte funkciu „Steam Clean“ (Čistenie parou) pre optimálne čistenie vnútorných povrchov.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

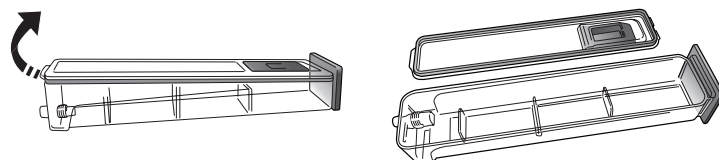
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
- Parák môžete umývať ručne alebo v myčke riadu.
- Potravinovú sondu a tanier Crisp nikdy neumývajte v myčke riadu.
- Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

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 vložení dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.

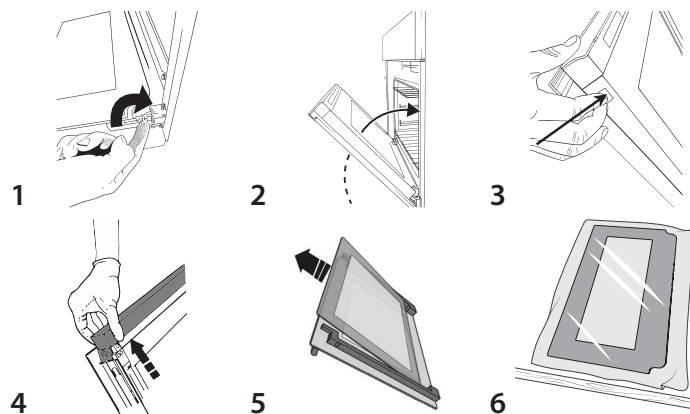
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

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.

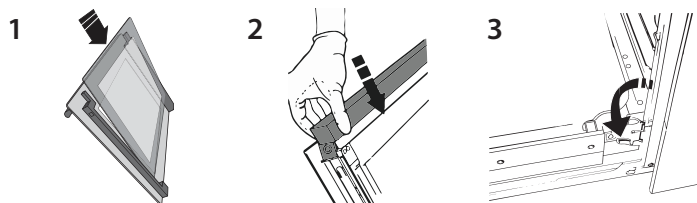
ČISTENIE VNÚTORNÉHO SKLA DVIEROK

1. Úplne otvorte dvierka rúry a aktivujte zárazku pántov na oboch stranách.
2. Potom dvierka zatvorte, kým sa nezastavia v bezpečnej polohe.
3. Súčasne stlačte obe poistné príchytky.
4. Horný okraj dverí odstráňte tak, že ho potiahnete smerom k sebe.
5. Vnútoré sklo zdvihnite a pevne ho držte oboma rukami a vyberte ho.
6. Pred čistením ho položte na mäkký povrch. Medzisklo zo zostavy dverí neodstraňujte.



AKO ZNOVU NASADIŤ SKLO DVIEROK

1. Po vyčistení vložte vnútorné sklo do zostavy dverí lesklou stranou smerom do vnútorného priestoru rúry.
2. Vložte horný okraj dverí a jemne zatlačte, kým nezapadnú na miesto.
3. Odstráňte zárazku pántov na oboch stranách a potom dvierka zatvorte.



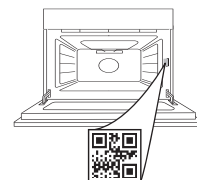
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapína.	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.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Chyba softvéru.	Kontaktujte naše informačné stredisko a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“. Stlačte  , ťuknite na možnosť „Info“ a potom vyberte možnosť „Obnoviť továrenské nastavenia“. Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
Na displeji sa zobrazí F3E3.	Sonda nie je dobre pripojená alebo nemusí mať správny kontakt.	Najskôr skontrolujte sondu; ak je vložená správne, ale chyba pretrváva, zavolajte na informačné stredisko. Nahláste chybu, ktorá sa zobrazuje na displeji.
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 slovo DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.
Výrobok sa resetuje každých 10 sekúnd.	Porucha rúry.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center).
Na displeji rúry sa zobrazí F8E8 (alebo nemožnosť používať parnú funkciu z dôvodu poruchy F8E8)	Nadmerné znečistenie vodného a parného systému.	Naplňte zásuvku čistou vodou a potom spustíte funkciu čistenia/odstraňovania vodného kameňa. Po ukončení procesu znova spustíte proces odstraňovania vodného kameňa pomocou cieľového roztoku s odstraňovačom vodného kameňa a potom proces vykonajte znova. Ak sa chyba F8E8 stále zobrazuje, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



Whirlpool



400020023648

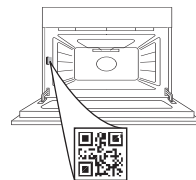
**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

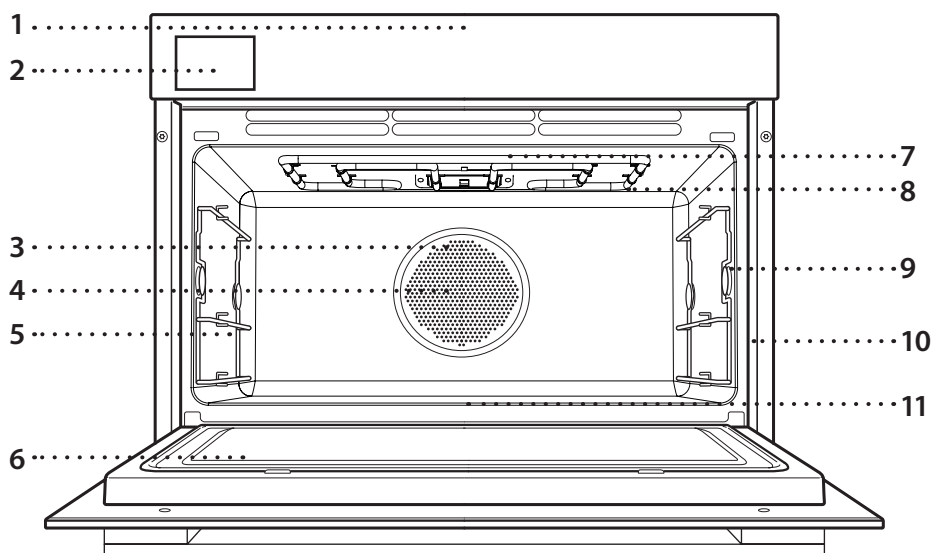


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT
FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**

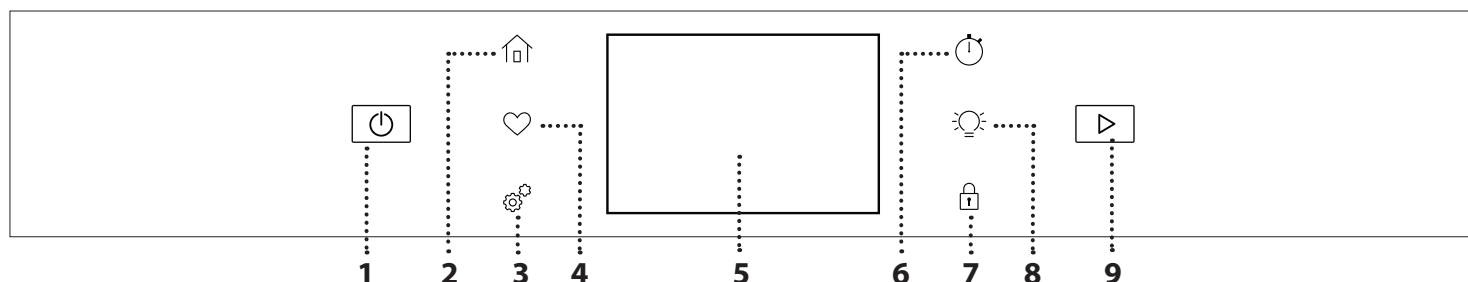


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Utdragbar låda
3. Fläkt
4. Runt värmeelement (dolt)
5. Sidostegar
6. Lucka
7. Lampa
8. Grill
9. Instickstermometers införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

**1. PÅ/AV**

För att slå på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

4. FAVORITER

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

7. LÅS

Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.

8. LJUS

För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.

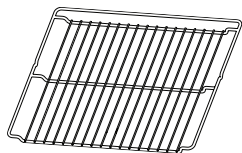
9. START

För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.

Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.



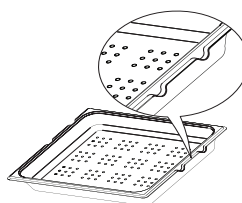
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värmetåliga ugnskärl.



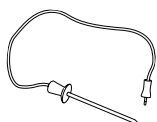
LÅNGPANNA

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen och funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



ÅNGPLÅT

Denna speciella perforerade plåt gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket underlättar att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på falsen under för att samla upp köttsaften med stoppfunktion mot baksidan av produkten.

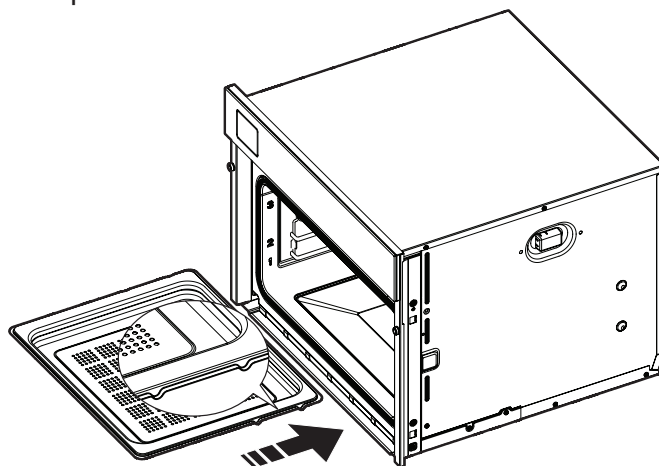


INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Den kan användas till kött och fisk.

SÄTTA IN ÅNGBRICKAN

Ångbrickan ska sättas in med referenssidans indjupningar mot ugnsutrymmets baksida så som visas på bilden:

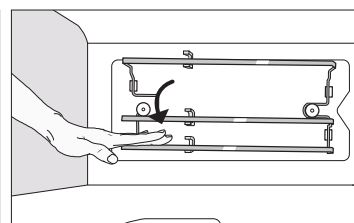
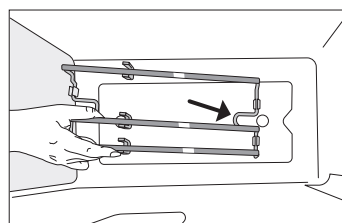
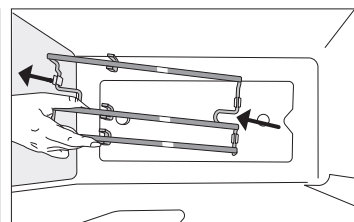
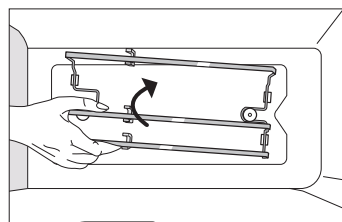


TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. Dra sedan ner enheten genom att vrida det bakre stödet tills ugnsstegen hakar fast i det främre stödet.



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER



SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



GRILLHÄLL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6



TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	30 - 35
Kakor	145	35 - 40



FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.



KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



ÅNGA



ENDAST ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och

även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

Rekommenderade tillbehör: Ångplåten på fals 2 och långpannan på fals 1

TORKNING EFTER ÅNGFUNKTIONER

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inuti ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens korrekta funktion. I slutet av varje tillagningsperiod rekommenderar vi att använda snabbtorkningsprogrammet för att hjälpa till att avlägsna fukten från ugnen (tillgänglig från programuppdateringen). Klicka på  för att välja detta program.

Annars föreslår vi att göra följande:

- Låt apparaten svalna.
- Torka noggrant av ugnens insida och tillbehören, inklusive dropplådan som sitter bakom luckan precis under luckans packning, med en mjuk trasa eller absorberande papper.
- Lämna luckan öppen ända tills ugnens insida är helt torr.



ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler



SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer med hjälp av ånga. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock.

Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MW Sous Vide-recept	Tillvägagångssätt	Tillbehör
Nötkött Sous Vide	Fördela paketen jämt runt gallrets mitt. Se till att paketet är under vakuum. För bra resultat bör luckan inte öppnas.	2
Fläsk Sous Vide		
Fisk Sous Vide		+
Grönsaker Sous Vide		1
Frukt Sous Vide		

SPECIALFUNKTIONER



VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.



JÄSNING

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



YOGHURT

För att göra yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler



MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.



DESINFICERA

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. Sätt in långpannan på fals 1 och ångplåten på fals 2 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas till alla delar.



TINAR UPP

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 2. Placera långpannan på fals 1 för att samla upp vatten som tinat. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.



UPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ångplåten ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.



EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014



COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.



KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårten, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.



MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

6th SENSE AUTO MODES

Med dessa automatiska lägen behöver du bara välja typ av mat och matens vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad. Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

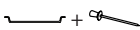
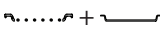
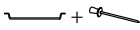
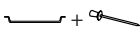
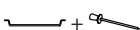
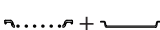
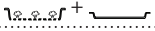
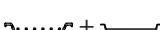
6TH SENSE TILLAGNINGSTABELL

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.

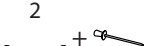
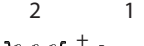
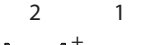
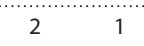
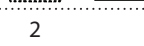
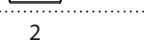
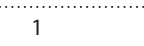
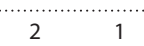
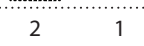
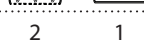
Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering	2  + 
	Ris	100 - 500 g	Tillsätt vatten och ris i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp ris. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Tillsätt vatten och spelt i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp spelt. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Korn	100 - 500 g	Tillsätt vatten och korn i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp korn. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Dumpling	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Burgerbiffar	1 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	3 2 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Korv och wurstel	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	2 
	Kycklingfilé/bröst	1 - 4 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Ångkokt hel fisk	-	Krydda efter tycke och smak. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Fiskfiléer	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Fiskfiléer [frysta]	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Musslor	500 g - 2,0 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Räkor	500 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Bläckfisk	-	Lägg i mitten av ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
GRÖNSAKER	Rostad potatis	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen.	2 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	2 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädd. Strö över ost.	1 
	Hel Potatis	50 - 200 g	Vikten avser en potatis. För att få jämn tillagning av varje potatis bör de väljas i samma storlek. Fördela potatisen jämnt i ångplåten med skalet kvar. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Potatis i bitar	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Rotfrukter	200 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Mjuka grönsaker	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Frukt i bitar	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Grönsaker [frost]	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 

TILLBEHÖR	 Galler	 Ugnsfast form på galler	 Långpanna / Bakplåt	 Värmetålig behållare	 Instickstermometer	 Ångplåt
-----------	---	--	---	--	---	--

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
SALT BAKNING	Småfranskor	1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 
	Smörgåslimpa	400 g - 1 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2  + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2 
	Pizza [frys]	250 g - 1,2 kg	Ta ut från förpackningen och fördela jämnt på gallret.	2 
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll pajen enligt ditt favoritrecept.	1  + 
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1  + 
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigrakaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	1  + 
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2 
	Kakor	1 sats	Förbered kakdegen enligt önskemål och låt ligga kallt. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2 
	Brownies	800 g-1,5 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1  + 
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2 
	Äppelpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1  + 
DESSERTER	Ugnsbakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	2 
	Karamellflan	1 sats	Fördela formarna med flan jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  + 1 
ÄGG	Kycklingägg	50 - 80 g	Vikten avser ett ägg. För att få jämn tillagning av varje ägg bör de väljas i samma storlek. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2  + 1 
	Vaktelägg	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2  + 1 

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Ångrecept

Med ångkokning kan du laga naturliga och hälsosamma rätter som bevarar matens naturliga näringsvärde. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ångplåt och långpanna behövs alltid.

Recept för Ånga + Luft

Tillagningsmetoden Ånga + Luft kombinerar egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft för att göra det möjligt att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång mörta och saftiga på insidan. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER



FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.



KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimer:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.



UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugsnslampan.



KNAPPLÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att bläddra genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på ← .

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.



- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
 - Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.
- När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet.
- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
 - Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på  och tryck sedan på . Öppna Favoriter och välj "VATTENHÅRDHET". Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta. Välj rätt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER

Nivå		°dH	°fH	°Clarke
		Tyska grader	Franska grader	Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	MEDEL	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Vattenhårdhetsnivån är förinställd på "Hårt".

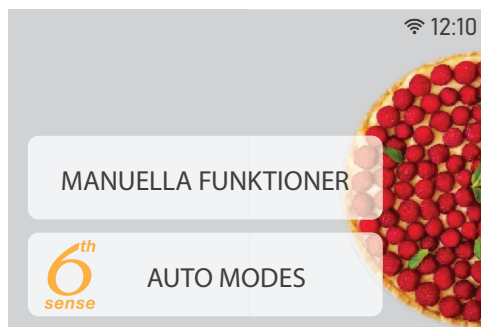
5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.



- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

Ikonen i det övre högra hörnet av displayen ger dig mer information om den valda funktionen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Du kan välja tidslängden genom att bläddra bland siffrorna eller trycka på för att mata in siffrorna för önskad tillagningstid.
- Tryck på för att bekräfta.
- För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter (...) och redigera tillagningstiden.
- Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn

avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

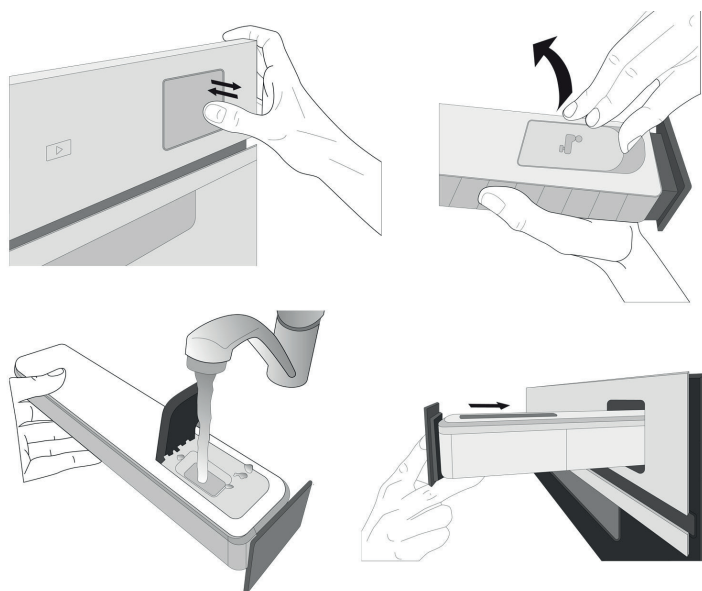
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Bara ånga" eller "Ånga + Luft" i de manuella funktionerna eller en av de automatiska funktionernas många olika recept kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: Detta minskar tillagningstiden, bevarar matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt läckra resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med kranvatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut. Ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter (...) längst ned till vänster i displayen.



Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen .

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START"  för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.

- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

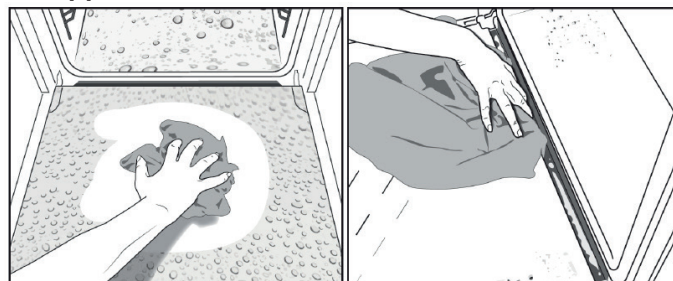
8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

Observera: I slutet av ångcykeln, öppnar du dörren försiktigt för att undvika vattenläckage.

När apparaten har svalnat:



1. Torka av den invändiga glasdörren och kondensanten med en trasa eller en svamp.
2. Torka av alla ytorna på insidan av ugnen och se till att allt vatten avlägsnas.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar  i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT"  i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.

ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenången som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på  för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenången försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

11. INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera

maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

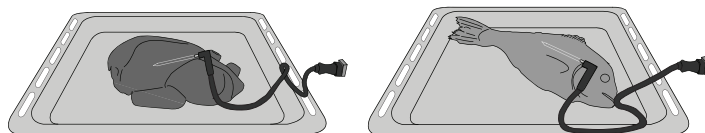
ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

12. AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Den fullständiga funktionen kan pågå i upp till 120 minuter och kan inte stoppas. Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren på rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

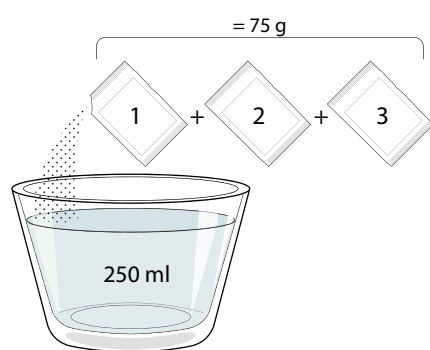
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boileren och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hålla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundservice.

Beko Europe kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på  för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har

slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boileren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boileren fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/ frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Ångrengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

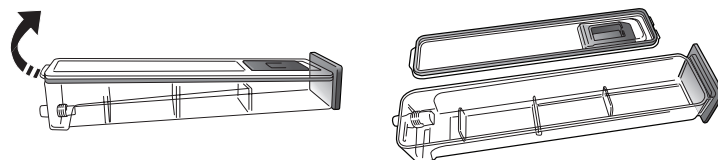
UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

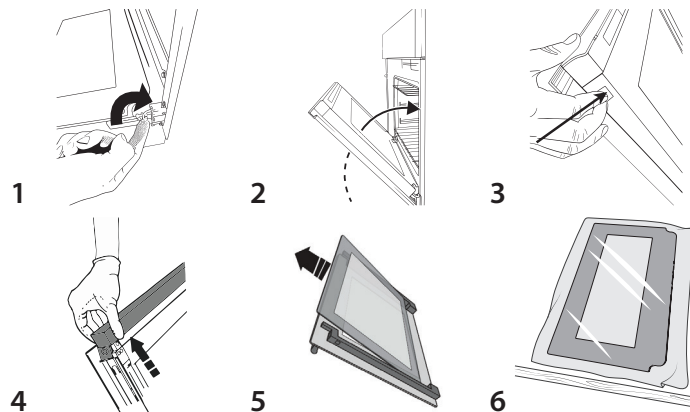
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

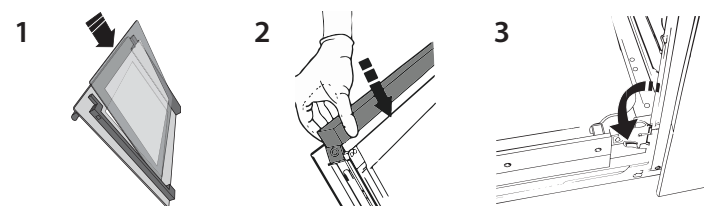
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

1. Öppna ugsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
5. Lyft och håll fast det inre glaset med båda händerna och ta bort det.
6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glaset från luckan.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugsutrymmet.
2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.



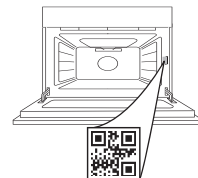
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen är inte påslagen.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvarufel.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen ring vårt callcenter. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Produkten återställs var 10:e sekund.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter.
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller oförmåga att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller, **genom att kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

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



Whirlpool



400020023648