

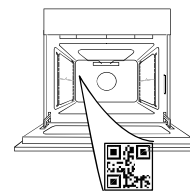

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

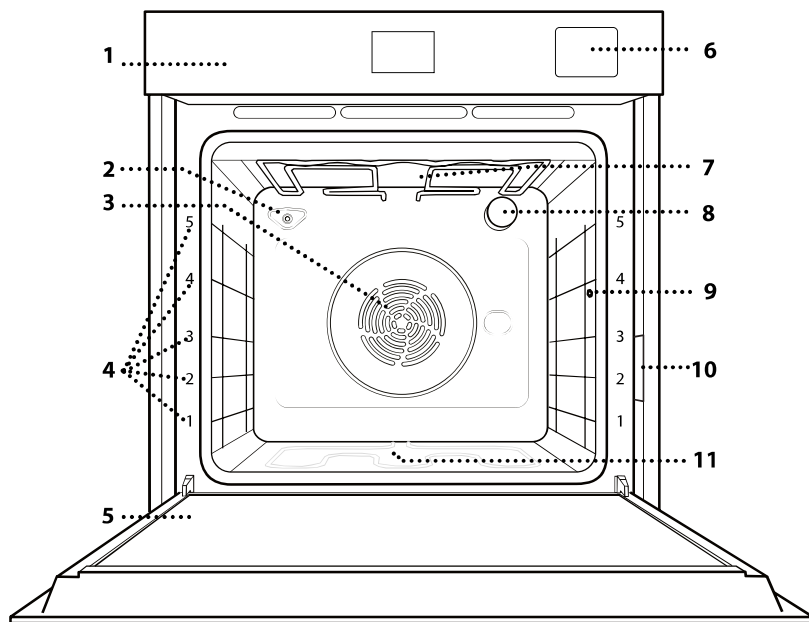


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

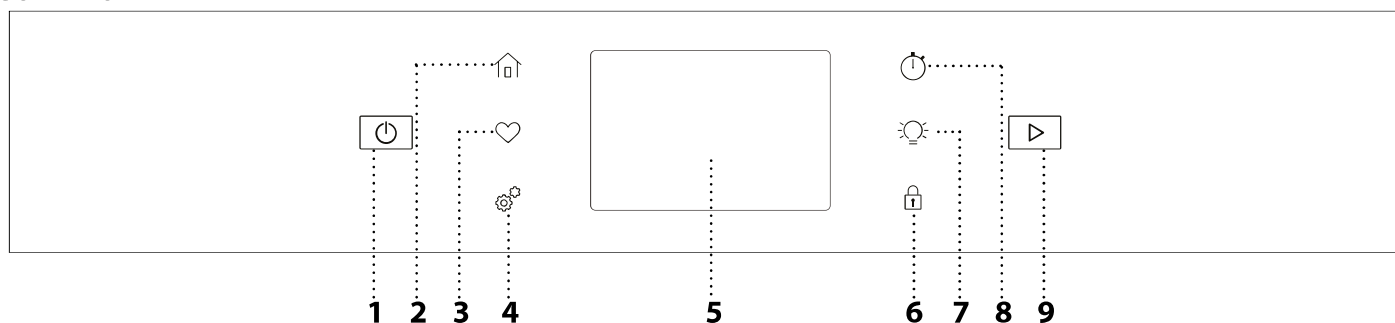


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL


1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY
6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

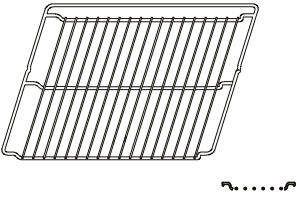
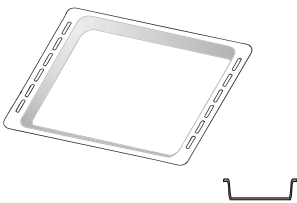
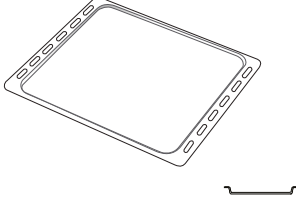
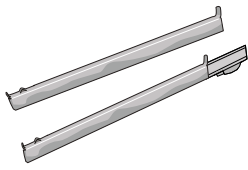
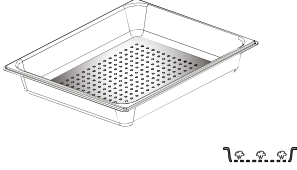
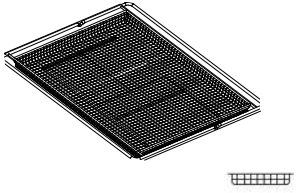
8. KITCHEN TIMER

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

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

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

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

* Available only in certain models
** Use for STEAM and SOUS VIDE functions only

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

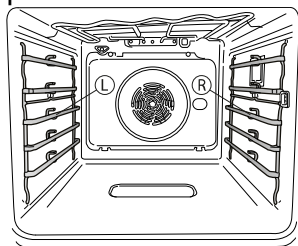
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

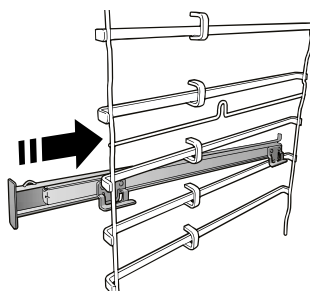
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



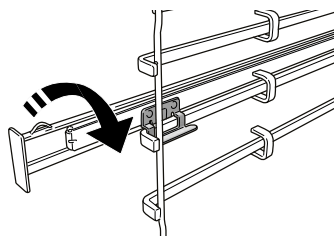
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

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

- » **STEAM+AIR**

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

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

- **SOUS VIDE**

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

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **RISING**

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

» **CONVENIENCE**

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

» **MAXI COOKING**

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

» **ECO CYCLE ***

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

• **FROZEN FOOD**

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



AUTO MODES

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

 **To select or confirm:**
Tap the screen to select the value or menu item you require.

 **To scroll through a menu or a list:**
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:
Tap “SET” or “NEXT”.

To go back to the previous screen:
Tap ← .

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.
The settings can be changed subsequently by pressing  to access the “Tools” menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap “SET” to confirm.

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

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap “SET” to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

WATER HARDNESS LEVELS TABLE

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

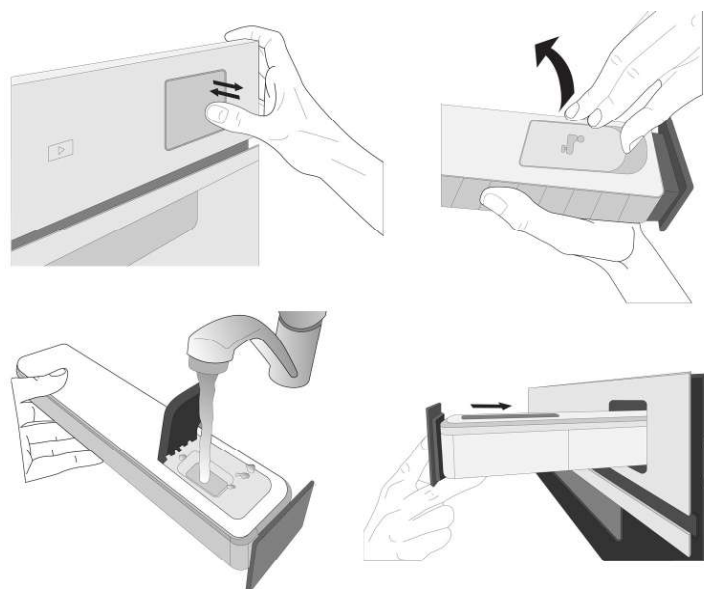
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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



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.



To switch on or off the oven lamp.



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

FAST DRY

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

DESCALE

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

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

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

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

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

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

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

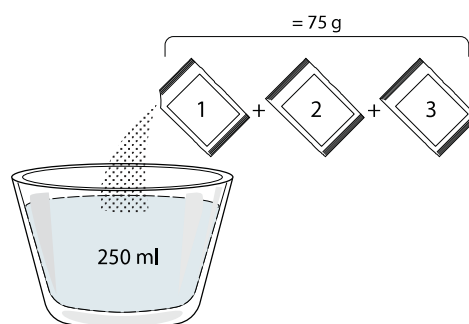
Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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

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



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

FOOD PROBE

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

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

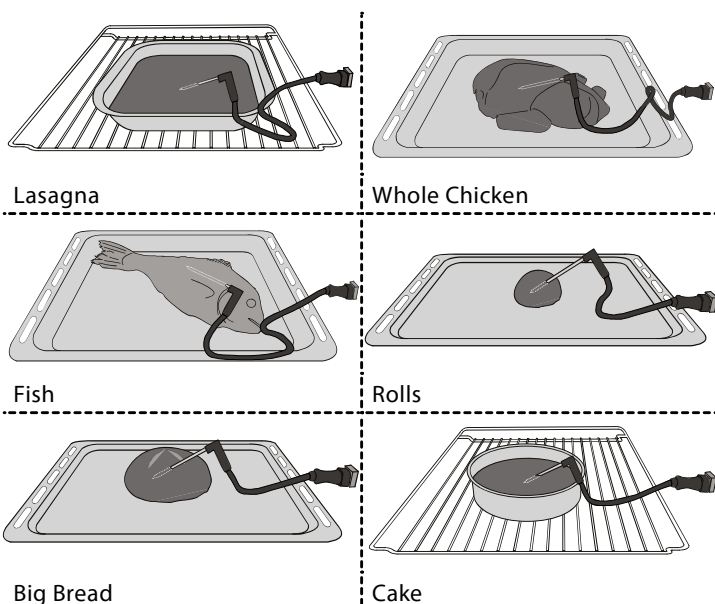
USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

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

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



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally. To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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



STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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



PURE STEAM COOKING TABLE

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

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

ACCESSORIES



Drip tray / Baking tray



Steam tray

SOUS VIDE COOKING TABLE

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

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

ACCESSORIES

 Drip tray / Baking tray

 Steam tray



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

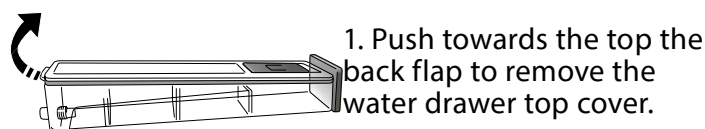
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

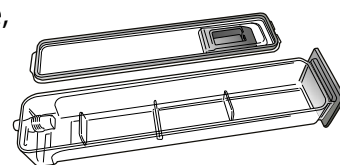
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

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

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



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



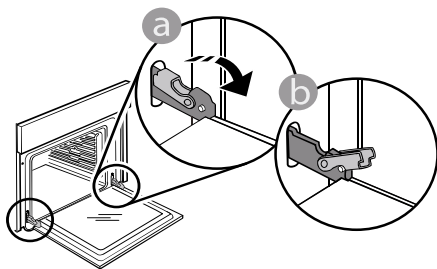
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

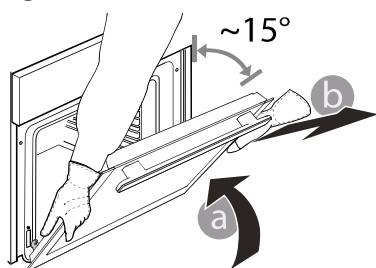
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



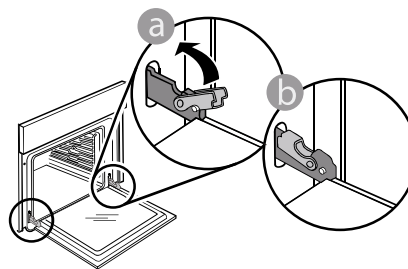
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

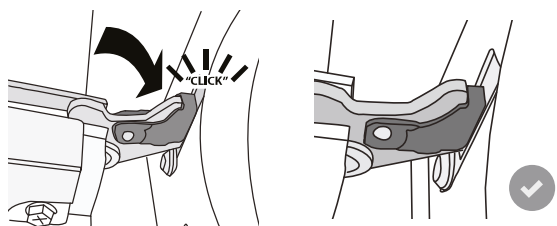


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

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

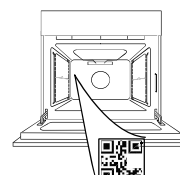
TROUBLESHOOTING

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

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

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

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





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

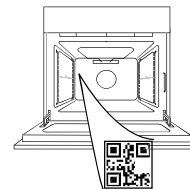
ZNAČKY Whirlpool

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

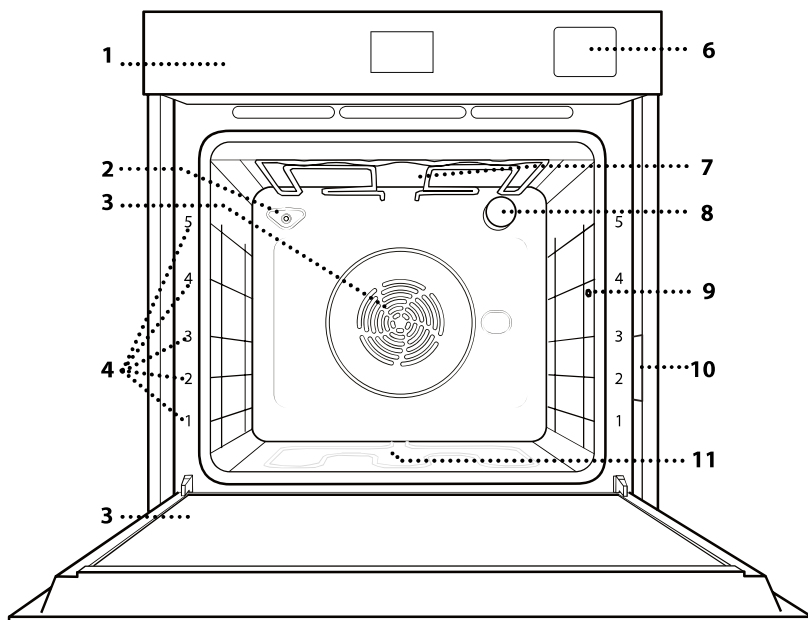


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

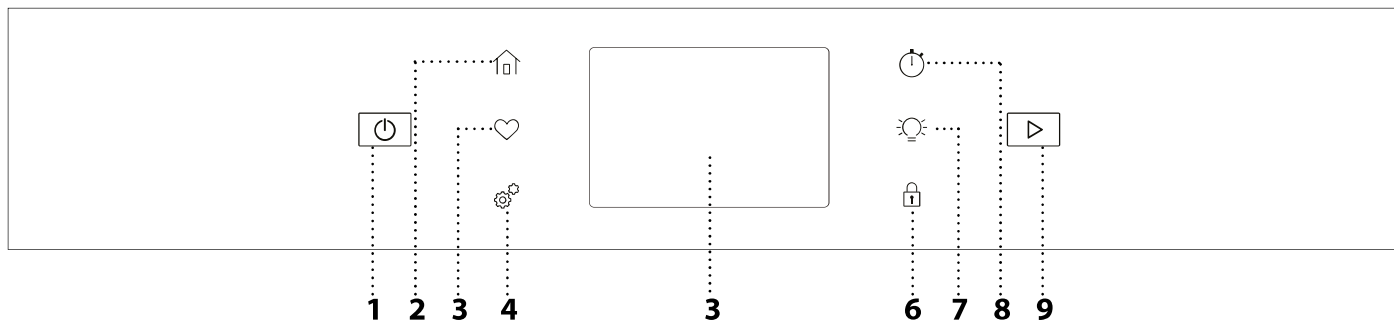


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

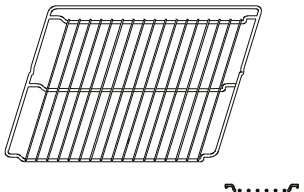
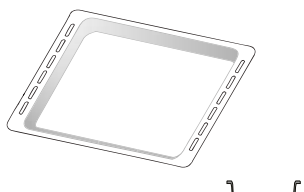
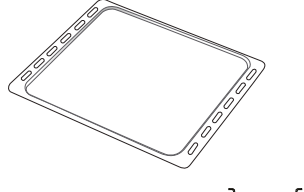
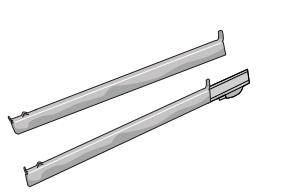
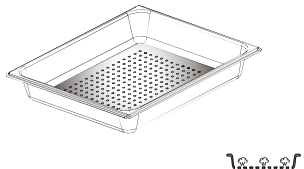
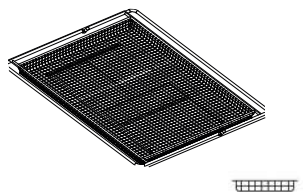
8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

MŘÍŽKA	ODKAPÁVACÍ PLECH	PLECH NA PEČENÍ*	POSUVNÉ DRÁŽKY *
			
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.	Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.	Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.	Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.
PEČICÍ SONDA	NAPAŘOVACÍ PLECH	PLECH SMAŽENÍ VZDUCHEM *	
			
K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.	Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Pro optimální výkon vaření doporučujeme umístit parní zásobník na úroveň 2. Odkapávací plech zasuňte na úroveň 1, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení. **	Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Smažení vzduchem, kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.	

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

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

** Používejte pouze pro funkce STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

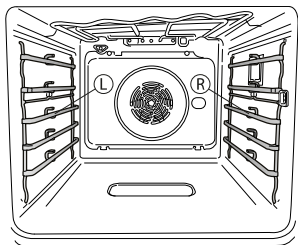
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

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

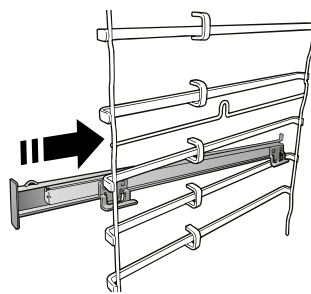
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



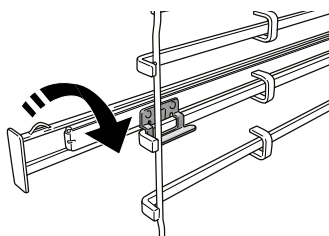
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

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



RUČNÍ REŽIMY

• TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• KONVEKČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

• HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.

• GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

• COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

• PÁRA

» ČISTÁ PÁRA

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

» PÁRA AUTO

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

» PÁRA+VZDUCH

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

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

• VAKUOVANÝ

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

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» PIZZA

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

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

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

» HORKOVZDUŠ.SMAŽ.

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

» DEFROST (ROZMRAZOVÁNÍ)

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» **KYNUTÍ**

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

» **VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ**

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

» **MAXI VAŘENÍ**

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

» **CYKLUS ECO ***

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

• **ZMRAŽENÉ JÍDLO**

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



AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na ← .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

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

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY

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

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete 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“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

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

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

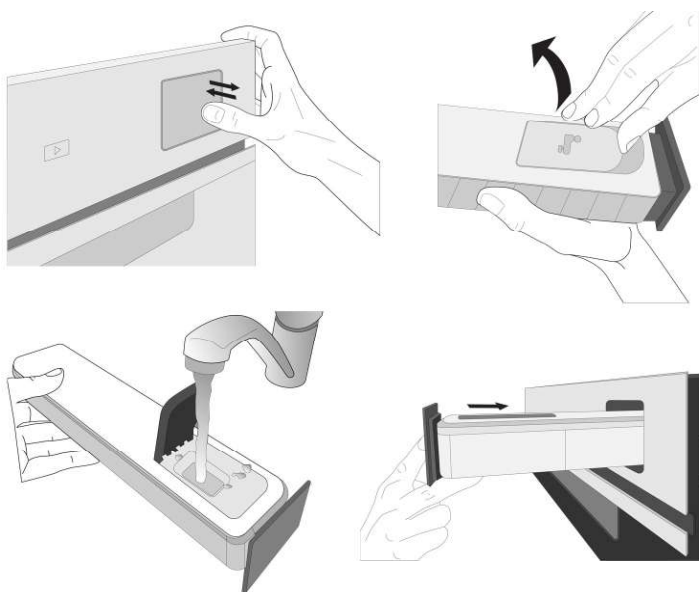
dosáhli perfektního výsledku.

. VAŘENÍ V PÁŘE

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

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

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



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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

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

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

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

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

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

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm

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

8. KONEC PEČENÍ

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

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

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

PO ULOŽENÍ

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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

10. NÁSTROJE

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



MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače. Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.
- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.

LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

ČIŠTĚNÍ PÁROU

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

RYCHLÉ SUŠENÍ

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

ODVÁPNĚNÍ

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

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

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

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

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

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

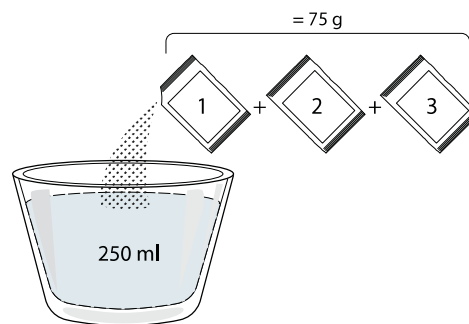
a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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

» FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte 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. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.

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



Po nalití 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 odvápnění se nádržka vypustí: odvápnovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

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

SONTA DO POKRMU

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

Po spuštění funkce pečení se tato funkce zruší, pokud vyjmete sondu – při vyjímání pokrmu vždy odpojte a vyjměte sondu z trouby.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

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

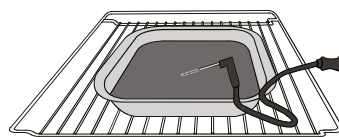
Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

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

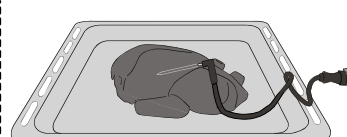
RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů

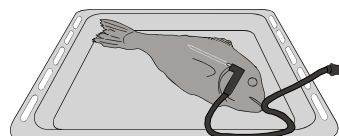
potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ. Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



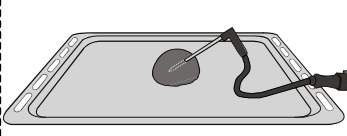
Lasagne



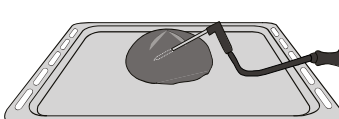
Kuřecí



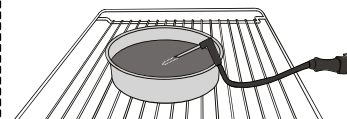
Ryby



Žemle



Velký chléb



Koláč



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

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



PREFERENCE

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



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
VAKUOVANÝ 	Hovězí křehká svíčková		2–4 cm	–	–	–	 
	Přední hovězí steak		2–4 cm	–	–	–	 
	Vepřová křehká panenka		2–4 cm	–	–	–	 
	Filet z lososa		1,5–3 cm	–	–	–	 
	Mrkve		0,2–0,4 kg	–	–	–	 
	Chřest		0,2–0,4 kg	–	–	–	 
	Jablečný koláč		0,2–0,5 kg	–	–	–	 
	Jablko		0,2–0,5 kg	–	–	–	 
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 
		Cannelloni	0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	–	 
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	–	 
RÝŽE A CEREÁLIE 	Rýže	Bílá rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	 
		Neloupaná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	 
		Celozrnná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	 
	Semena a cereálie	Quinoa	0,1–0,3 kg	–	–	–	 
		Millet (Proso)	0,1–0,3 kg	–	–	–	 
		Spelt (Špalda)	0,1–0,5 kg	–	–	–	 
		Barley (Ječmen)	0,1–0,5 kg	–	–	–	 
MASO	Hovězí	Rostbíf 	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 
		Telecí pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	 
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	 
		Pomalá příprava	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	–	–	 
	Vepřové	Vepřová pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 
		Tyč 	0,5–2,0 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 
		Vepřová žebra	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 
	Jehněčí 	Jehněčí pečeně	0,6–2,5 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 
		Jehněčí žebra	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 
		Stehno	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO	Chicken (Kuře)	Pečené kuře 	Pečené kuře	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Pečené kuře s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kousky kuřete	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
		Kuře meto- dou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí paličky	–	–	–	–	4  2 
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	4  2 
			Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	4  2 
	Pečená kachna		Pečená kachna	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Pečená kachna s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kachní kousky	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 
	Pečený krocan		Pečený krocan a husa	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Plněná pečená krůta	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kousky krůty a husy	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 
	Pečení masa		Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	4  2 
			Vepřové kotlety	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Maso – hamburger	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Párky & wurstel	1,5–3,5 cm	–	–	–	4  2 
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4  2 
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/řízky		Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 
			Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 
			Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	3/4	3  2 
			Cod Fillet (Filé z tresky)	0,1–0,3 kg	–	–	–	3  2 
			Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	0,05–0,15 kg	–	–	–	3  2 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smažení.	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Filé pražma	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
	Filety a řízky v páře 	Cod Fillet (Filé z tresky)	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
		Mořský okoun filé	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Filé pražma	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech *	–	–	–	 4
		Slávky	jeden plech *	–	–	–	 4
		Garnáty	jeden plech *	–	–	–	 4  3
		Král. krevety	jeden plech *	–	–	–	 4  3
	Steamed seafood (Mořské plody v páře) 	Scallops (Mušle)	0,5–1 kg	–	–	–	 2  1
		Mussels (Slávky)	0,5–3 kg	–	–	–	 2  1
		Shrimps (Garnáty)	0,1–1 kg	–	–	–	 2  1
		Král. krevety	0,5–1,5 kg	–	–	–	 2  1
		Squid (Oliheň)	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 2  1
		Chobotnice	0,5–2 kg [každý kus]*	–	–	–	 2  1
	Celá ryba 		0,2–1,5 kg *	–	–	–	 2  1 
	Pečená ryba v celku 		0,2–1,5 kg *	–	–	–	 4  3 
	Ryba v solné krustě		0,2–1,5 kg *	–	–	–	 3  3 
	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Korýši	–	–	–	–	 4  2
VEJCE NA PÁŘE 	Chicken (Kuře)		50–80 g [každý kus]*	–	–	–	 2  1
	Quail (Křepelčí vejce)		jeden plech *	–	–	–	 2  1

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	 Odkapávací plech / plech na pečení	 Odkapávací plech s 500 ml vody	 Plech na horkovzdušné smaž.	 Sonda do pokrmu

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Brambory [mražené]	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 4
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
	Gratinová zelenina	Gratinované brambory	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečené papriky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečená brokolice	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaný květák	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	–	–	–	 3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Smažené hranolky [mražené]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	 4  2
	Zelenina v páře 	Celé brambory	50–500 g [každá]	–	–	–	 2  1
		Kousky brambor	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Kousky brambor [mražené]	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Peas (Hrášek)	0,2–2,5 kg	–	–	–	 2  1
		Hrách [mražený]	0,2–3 kg	–	–	–	 2  1
		Broccoli (Brokolice)	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Brokolice [mražená]	0,2–2 kg	–	–	–	 2  1
		Květák	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Mrkve	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Zucchini (Cukety)	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Jiná zelenina	0,2–2 kg	–	–	–	 2  1
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg*	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Zeleninový závin		0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Chléb	Pečivo 	60–150 g [každý]*	–	–	–	 3 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smažení.	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	Chléb	Střední velikost chléb	200–500 g [každý]*	–	–	–	
		Sendvičový chléb 	400–600 g [každý]*	–	–	–	 
		Velký chléb 	0,7–2,0 kg *	–	–	–	 
		Bagety 	200–300 g [každý]*	–	–	–	 
		Speciální chléb	jeden plech *	–	–	–	
	Pizza a focaccia	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	
		Pizza silná	zásobník	–	–	–	
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	
			2 vrstvy*	–	–	–	 
			3 vrstvy*	–	–	–	  
			4 vrstvy*	–	–	–	   
		Focaccia slabá	jeden plech *	–	–	–	
		Focaccia silná	jeden plech *	–	–	–	
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg *	–	–	–	 
		Čokoládový dort	0,5–1,2 kg *	–	–	–	 
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg*	–	–	–	
	Muffin a Cupcake		40–80 g [každý]*	–	–	–	
	Croissanty		jeden plech *	–	–	–	
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	–	–	–	
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	–	
	Pusinky		10–30 g [každý]	–	–	–	
	Koláč		0,4–1,6 kg *	–	–	–	
	Závin		0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Ovocný koláč		0,5–2 kg	–	–	–	
	Karamelový flan 		0,2–1 kg*	–	–	–	 
OVOCE V PÁŘE	Kousky ovoce 		0,5–3 kg	–	–	–	 
	Celé ovoce 		0,1–0,4 kg každý kus	–	–	–	 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smažení.	Sonda do pokrmu



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

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

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

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ ČISTÉ PÁRY

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Odkapávací plech / plech na pečení



Napařovací plech

TABULKA VAŘENÍ SOUS VIDE

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech / plech na pečení

Napařovací plech



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
ZMRAŽENÉ JÍDLO	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	4	2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	4	2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	4	2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	4	2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	4	2
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	4	2
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	4	2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	4	2
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	4	2
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	4	2
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	4	2

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje.
Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE	 Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech Horkovzduš.smaž.	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

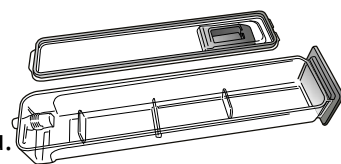
Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození! Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky. Poznámka: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

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



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

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



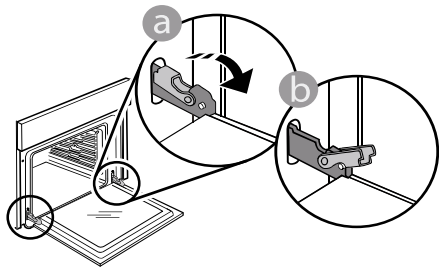
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

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

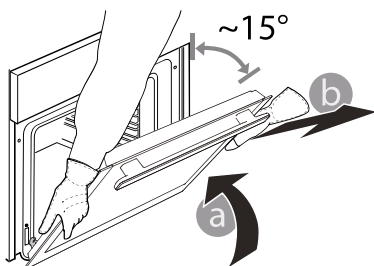
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

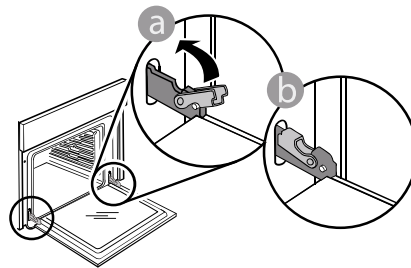
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



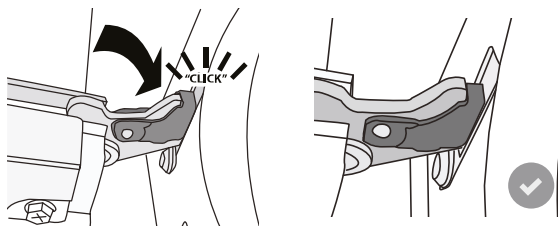
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

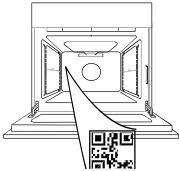
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

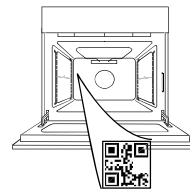


®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



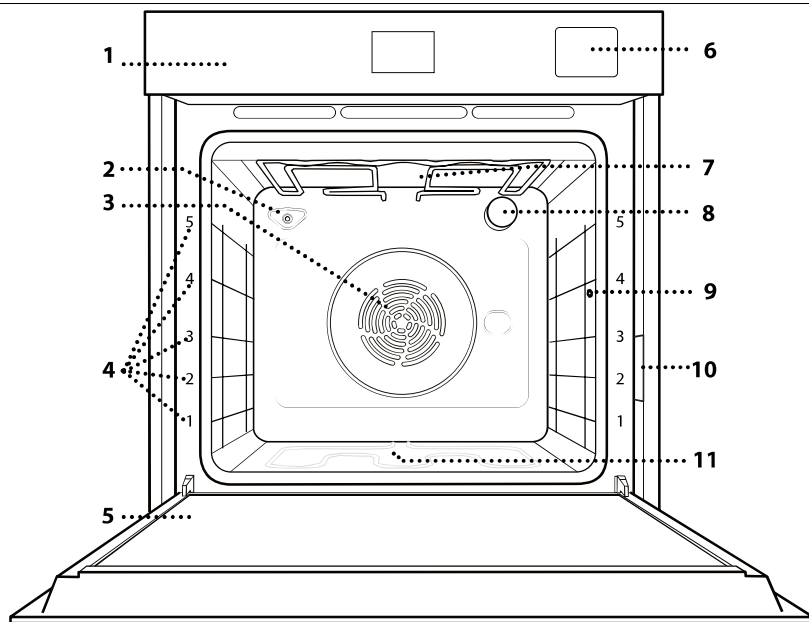
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ Whirlpool
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



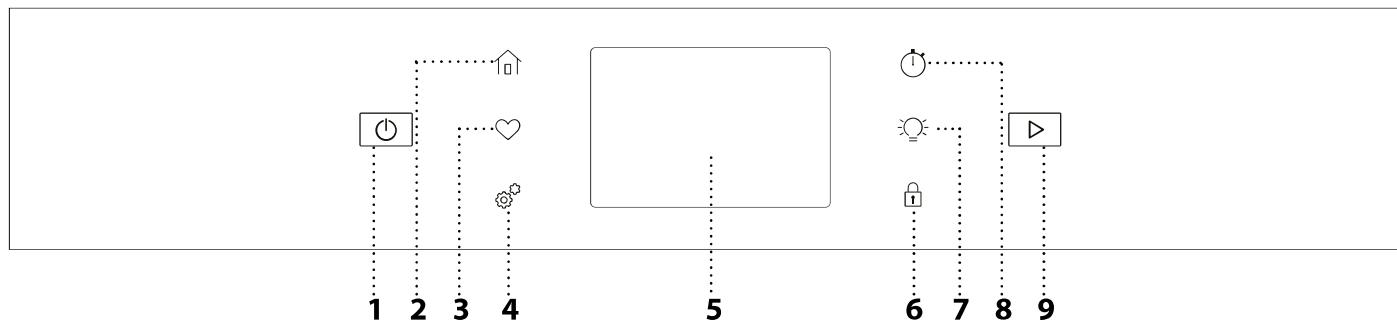
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων σας λειτουργιών.

4. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

7. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

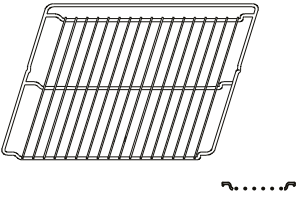
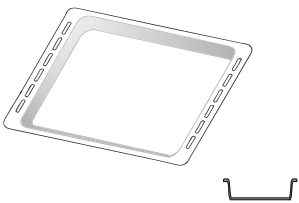
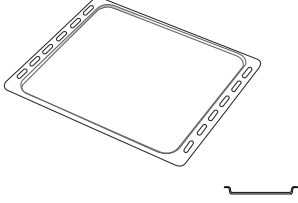
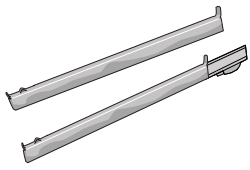
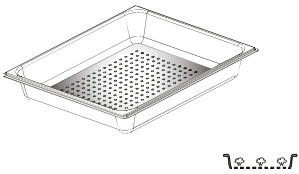
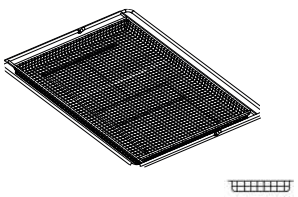
8. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ	ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ	ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *	ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *
 Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.	 Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.	 Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.	 Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ	ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ*	
 Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη βάση στήριξης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, καθώς και για ψωμί, κέικ και ψητά αρτοσκευάσματα.	 Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Συνιστούμε να τοποθετήσετε τον δίσκο ατμού στο επίπεδο 2 για βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος. Τοποθετήστε τον λιποσυλλέκτη στο Επίπεδο 1 από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. **	 Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.	

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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

** Χρήση μόνο για τις λειτουργίες STEAM και SOUS VIDE

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

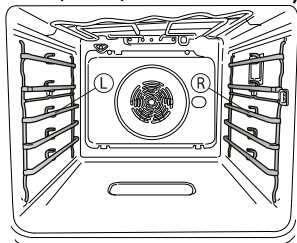
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

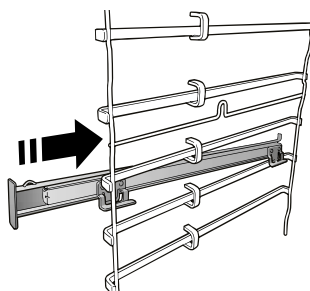
Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

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



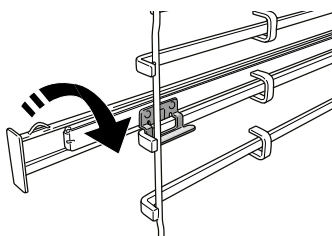
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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

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



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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

• ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

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

• GRILL

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

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• COOK4

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

• ΑΤΜΟΣ

» PURE STEAM

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

» AUTO-STEAM (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ)

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

» ΑΤΜΟΣ+ΑΕΡΑΣ

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

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

• SOUS VIDE

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

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

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

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

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

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε

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

» **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**

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

» **ΑΠΟΨΥΞΗ**

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

» **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ**

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

» **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

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

» **ΕΥΚΟΛΙΑ**

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

» **MAXI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ**

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

» **ΚΥΚΛΟΣ ECO ***

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

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

• **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

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



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

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



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

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

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

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

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

Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα ανοίγοντας το μενού ρυθμίσεων.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

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

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

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

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

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

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ

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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

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

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

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

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

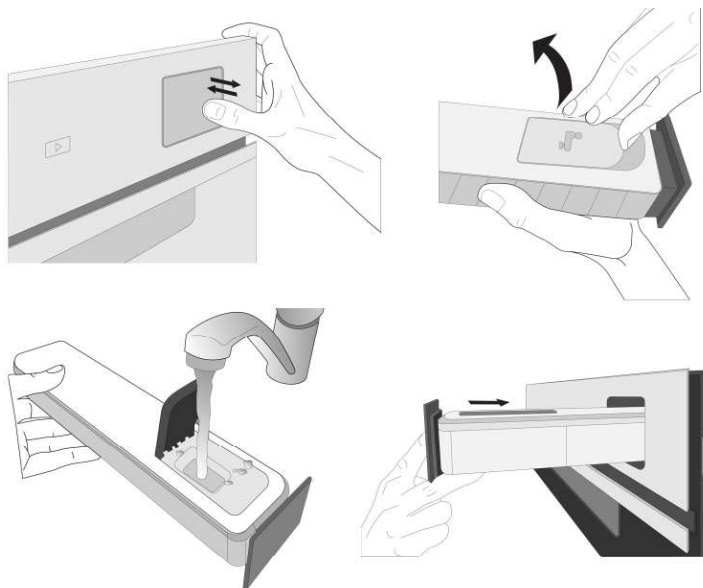
- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

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

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



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψήσιματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

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

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

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

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε. Όλες οι διαθέσιμες επιλογές που

μπορούν να τροποποιηθούν μπορούν να εξερευνηθούν ανοίγοντας το μενού με τις τρεις τελείες στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

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

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

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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

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

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

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

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

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο

σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

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

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει μια λειτουργία, πατήστε "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ" για να την αποθηκεύσετε ως αγαπημένη. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

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

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

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

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

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

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

ΓΡΗΓ. ΣΤΕΓΝΩΜΑ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

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

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

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

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.

<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ>

Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*

Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

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

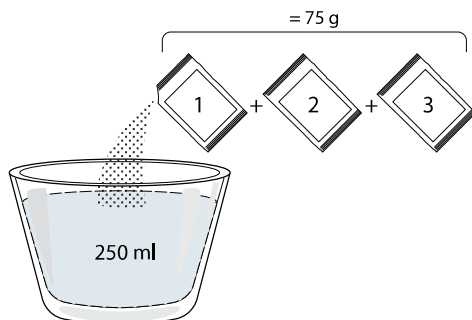
Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού. Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος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

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

» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

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

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



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού

αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

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

» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

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

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

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

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

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

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία διαφορετικών τύπων φαγητού κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην βέλτιστη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Πατήστε . Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (βάσει μεθόδου ψησίματος) και των ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία μαγειρέματος, θα ακυρωθεί

εάν αφαιρεθεί ο αισθητήρας Πάντα να αποσυνδέετε και να αφαιρείτε τον αισθητήρα από το φούρνο όταν βγάζετε το φαγητό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

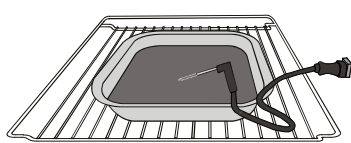
Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φισ εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας σε διαφορετικό φαγητό με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

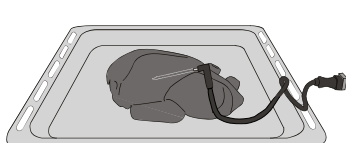
ΚΡΕΑΣ: Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

ΨΑΡΙ (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

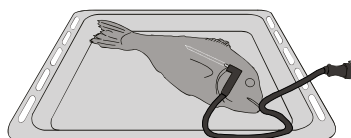
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ: Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα. Απαιτείται η χρήση των συμβατών ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ προκειμένου να πραγματοποιηθεί ελεγχόμενο μαγείρεμα με αισθητήρα για αυτούς τους τύπους τροφίμων. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



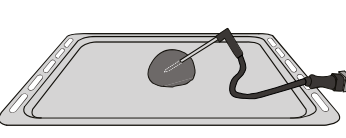
Λαζάνια



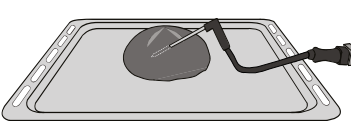
Ολόκληρο κοτόπουλο



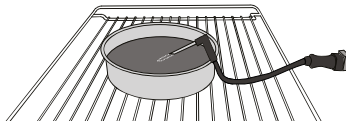
Ψάρι



Ψωμάκια



Μεγάλο ψωμί



Κέικ



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

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



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για την αλλαγή διαφόρων ρυθμίσεων του φούρνου, την

επιλογή λειτουργίας Sabbath και την απενεργοποίηση της "Λειτουργίας επίδειξης".



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

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

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
SOUS VIDE 	Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο		2 - 4 cm	—	—	—	2  1 
	Μπριζόλα μοσχαρίσιου βοδινού κρέατος		2 - 4 cm	—	—	—	2  1 
	Τρυφερό χοιρινό φιλέτο		2 - 4 cm	—	—	—	2  1 
	Φιλέτο σολομού		1,5 - 3 cm	—	—	—	2  1 
	Καρότα		0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2  1 
	Σπαράγγια		0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2  1 
	Ανανάς		0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
	Μήλο		0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg*	—	MED	—	2  1 
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg*	—	MED	—	2  1 
	Κατεψ. τρόφιμα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	2  1 
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	2  1 
ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ 	Ρύζι	Λευκό ρύζι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Καφέ ρύζι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Ρύζι ολ. άλεσης	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
	Σπόροι και δημητριακά	Κινόα	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2  1 
		Κεχρί	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2  1 
		Σιτάρι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
		Κριθάρι	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2  1 
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ροστ μπιφ 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	—	3  1 
		Ψητό μοσχάρι 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3  1 
		Μπριζόλα	2 - 4 cm	MED	—	2/3	5  1 
		Burger Patties	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	5  4 
		Αργό μαγείρεμα	0,6 - 2 kg *	MED	—	—	3  1 
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3  1 
		Κότσι 	0,5 - 2,0 kg*	—	MED	—	3  1 
		Χοιρινά παιδάκια	0,5 - 2,0 kg*	—	—	2/3	5  4 
		Μπέικον	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	5  1 
	Αρνί 	Ψητό αρνί	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	—	2  1 
		Παιδάκια αρνιού	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2  1 
		Πόδι	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	—	2  1 

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΡΕΑΣ	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
			Γεμιστό ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
			Κομμάτια κοτόπουλου	0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα	Ολόκληρο κοτόπουλο	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	 
			Στήθος κοτόπουλου	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
			Κομμάτια κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 
			Μπουτάκια κοτόπουλου	—	—	—	—	 
			Κοτολέτα παναρισμένη	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
			Φτερούγες κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 
			Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες]	—	—	—	—	 
			Φτερά κοτόπουλο [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	 
	Ψητή πάπια	Ψητή πάπια		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Ψητή γεμιστή πάπια		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Κομμάτια πάπιας		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Φιλέτο / στήθος πάπιας		1 - 5 cm	—	—	2/3	
	Ψητή γαλοπούλα	Ψητή γαλοπούλα και χήνα		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Γεμιστή Γαλοπούλα ψητή		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Κομμάτια γαλοπούλας και χήνας		0,6 - 3 kg*	—	MED	—	 
		Φιλέτο γαλοπούλας / Στήθος		1 - 5 cm	—	—	2/3	
	Τηγανητό κρέας στον αέρα	Σουβλάκια κρέατος		0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	 
		Παιδάκια χοιρινά		1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Burger Patties		1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Λουκάνικα και wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 
		Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 (cm)	—	—	—	 
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου		1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 
		Φιλέτο σολομού		1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 
		Φιλέτο ξιφία		0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	 
		Φιλέτο μπακαλιάρου		0,1 - 0,3 kg	—	—	—	 
		Φιλέτο λαβράκι		0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο σκαθάρι	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 3  2
		Λοιπά Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 3  2
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 3  2
	Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό	Φιλέτο μπακαλιάρου	ένας δίσκος *	—	—	—	 2  1
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 2  1
		Άλλα Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 2  1
		Φιλέτο σολομού	1 - 3 (cm)	MED	—	—	 2  1
		Φιλέτο λαβράκι	ένας δίσκος *	—	—	—	 2  1
		Φιλέτο σκαθάρι	ένας δίσκος *	—	—	—	 2  1
		Φιλέτο ξιφία	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 2  1
		Φιλέτο τόνου	1 - 3 (cm)	MED	—	—	 2  1
	Ψητά θαλασσινά	Σκαλοπίνια	ένας δίσκος *	—	—	—	 4
		Μύδια	ένας δίσκος *	—	—	—	 4
		Γαρίδες	ένας δίσκος *	—	—	—	 4  3
		Βασιλ. γαρίδες	ένας δίσκος *	—	—	—	 4  3
	Θαλασσινά στον ατμό	Σκαλοπίνια	0,5 - 1 kg	—	—	—	 2  1
		Μύδια	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2  1
		Γαρίδες	0,1 - 1 kg	—	—	—	 2  1
		Βασιλ. γαρίδες	0,5 - 1,5 kg	—	—	—	 2  1
		Καλαμάρι	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	—	 2  1
		Χταπόδι	0,5 - 2 kg [καθένα]*	—	—	—	 2  1
	Ολόκληρο ψάρι		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	 2  1 
	Ολόκληρο ψητό ψάρι		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	 4  3 
	Ψάρι σε αλατισμένη κρούστα		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	 3  3 
	Ψάρια τηγανητά στον αέρα	Ψάρια παναρισμένα	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Φιλέτο ψαριού	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Ολόκληρο ψάρι	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Οστρακοειδή	—	—	—	—	 4  2
ΑΥΓΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Κοτόπουλο		50 - 80 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 2  1
	Quail (Ορτύκια)		ένας δίσκος *	—	—	—	 2  1

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡ						
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί Ταψί λίπους με 500 ml νερό		Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Αισθητήρας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	3 
		Πατάτες [κατεψυγμένες]	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	4 
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	—	3 
		Άλλα λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3 
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	3 
	Τηγανητά λαχανικά στον αέρα	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Κομμάτια πατάτας	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Ανάμικτα λαχανικά	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4  2 
		Τσιπς κολοκυθιού	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4  2 
		Τηγανιτές πατάτες [κατεψυγμένες]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Spring rolls [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	4  2 
	Λαχανικά στον ατμό	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ. [καθένα]	—	—	—	2  1 
		Κομμένες πατάτες	ένας δίσκος *	—	—	—	2  1 
		Πατάτες κομμάτια [κατεψυγμένες]	ένας δίσκος *	—	—	—	2  1 
		Μπιζέλια	0,2 - 2,5 kg	—	—	—	2  1 
		Μπιζέλια [κατεψυγμένα]	0,2 - 3 kg	—	—	—	2  1 
		Μπρόκολο	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Μπρόκολο [κατεψυγμένο]	0,2 - 2 kg	—	—	—	2  1 
		Κουνουπίδι	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Καρότα	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Κολοκυθάκια	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Άλλα λαχανικά	0,2 - 2 kg	—	—	—	2  1 

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg*	—	MED	—	 2
	Στρούντελ λαχανικών		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	 2
	Ψωμί	Ψωμάκια 	60 - 150 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 3 
		Ψωμί μεσαίου μεγέθους	200 - 500 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 2
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Ψωμί	Ψωμί για σάντουιτς 	400 - 600 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 2 
		Μεγάλο ψωμί 	0,7 - 2,0 kg*	—	—	—	 2 
		Μπαγκέτα 	200 - 300 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 3 
		Ειδικό ψωμί	ένας δίσκος *	—	—	—	 2
	Πίτσα και Φοκάτσια	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	—	 2
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	 2
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	—	—	—	 2
			2 στρώματα*	—	—	—	 4  1
			3 στρώματα*	—	—	—	 5  3  1
			4 στρώματα*	—	—	—	 5  4  2  1
		Φοκάτσια λεπτή	ένας δίσκος *	—	—	—	 2
		Φοκάτσια χοντρή	ένας δίσκος *	—	—	—	 2
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτα κέικ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg*	—	—	—	 2 
		Κέικ σοκολάτας	0,5 - 1,2 kg*	—	—	—	 2 
	Μπισκότα		0,2 - 0,6 kg *	—	—	—	 3
	Muffin και Cup Cake		40 - 80 γρ. [καθένα]*	—	—	—	 3
	Κρουασάν		ένας δίσκος *	—	—	—	 3
	Κρουασάν [κατεψυγμένα]		ένας δίσκος *	—	—	—	 3
	Ζύμη για σου		ένας δίσκος *	—	—	—	 3
	Μαρέγκα		10 - 30 γρ. [καθένα]	—	—	—	 3
	Τάρτα		0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	 3
	Στρούντελ		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	 3
	Πίτα με φρούτα		0,5 - 2 kg	—	—	—	 2
	Φλαν με καραμέλα 		0,2 - 1 kg*	—	—	—	 2  1
ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Φρούτα κομμάτια 		0,5 - 3 kg	—	—	—	 2  1
	Ολόκληρα φρούτα 		0,1 - 0,4 kg [καθένα]	—	—	—	 2  1

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM + ΑΕΡΑΣ

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

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

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΟΥ ΑΤΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
	Φιλέτα κοτόπουλου	100	15 - 50	2 1x...x1	1 —
	Αυγά	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψάρι	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Φιλέτα ψαριού	90	20 - 30	2 1x...x1	1 —
ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ	Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Κατεψυγμένα λαχανικά	100	20 - 40	2 1x...x1	1 —
	Φρούτα (Ολόκληρα)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Φρούτα (κομμάτια)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

1x...x1
Δίσκος ατμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SOUS VIDE

ΣΥΝΤΑΓΗ		ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΜΟΣΧΑΡΙ και ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ - ΑΡΝΙ	Τρυφερά κομμάτια: Φιλέτο, Μπριζόλα, Μπριζολάκια	Μοσχαρίσιο Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 12...9...9	1 1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 12...9...9	1 1
	Σκληρά κομμάτια και εκτρεφόμενα με χορτονομή: Μπριζόλα Chuck, μπριζόλα Flank Steak, Παϊδάκια		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 12...9...9	1 1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 12...9...9	1 1
ΧΟΙΡΙΝΟ	Loin	Χοιρινό Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 12...9...9	1 1
			3/4 cm		50 - 70	2 12...9...9	1 1
	Κοτολέτες		—	68	120 - 140	2 12...9...9	1 1
	Παϊδάκια		—	68	120 - 140	2 12...9...9	1 1
ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΙ ΤΟΝΟΣ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ	Φιλέτο	Ψάρι Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 12...9...9	1 1
			3	62	80 - 90	2 12...9...9	1 1
	Μπριζόλα		1,5	62	70 - 80	2 12...9...9	1 1
			3	62	85 - 95	2 12...9...9	1 1
ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ	Σπαράγγια	Λαχανικά Sous Vide	—	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Καρότα		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 12...9...9	1 1
	Μπρόκολο		—	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Κουνουπίδι		—	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Ραντίτσιο		—	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Πατάτες σε φέτες		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 12...9...9	1 1
	Κολοκυθάκια		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Μήλο σε φέτες		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Αχλάδι σε φέτες		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12...9...9	1 1
	Φέτες ανανά		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 12...9...9	1 1

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



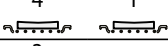
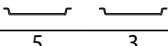
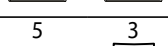
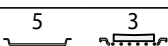
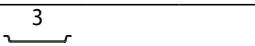
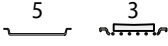
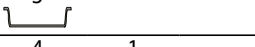
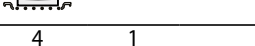
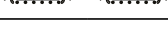
ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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



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

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

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

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

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

Whirlpool

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

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

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

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

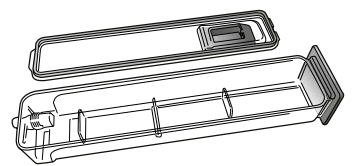
Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

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



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

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



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

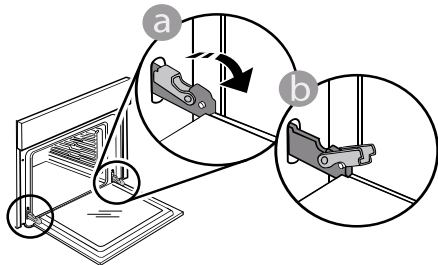
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

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

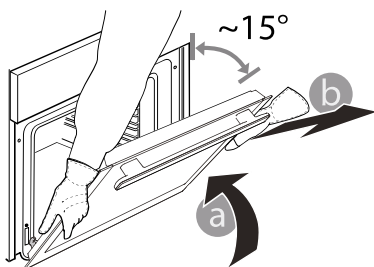
“Καθαρισμός αλάτων”. Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



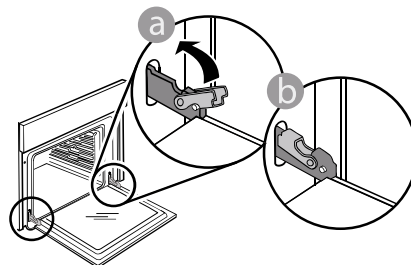
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



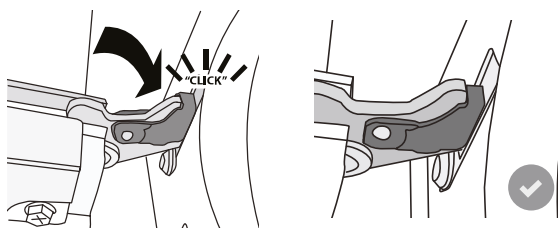
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

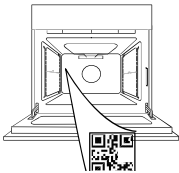
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

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

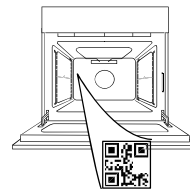


®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO****WHIRLPOOL**

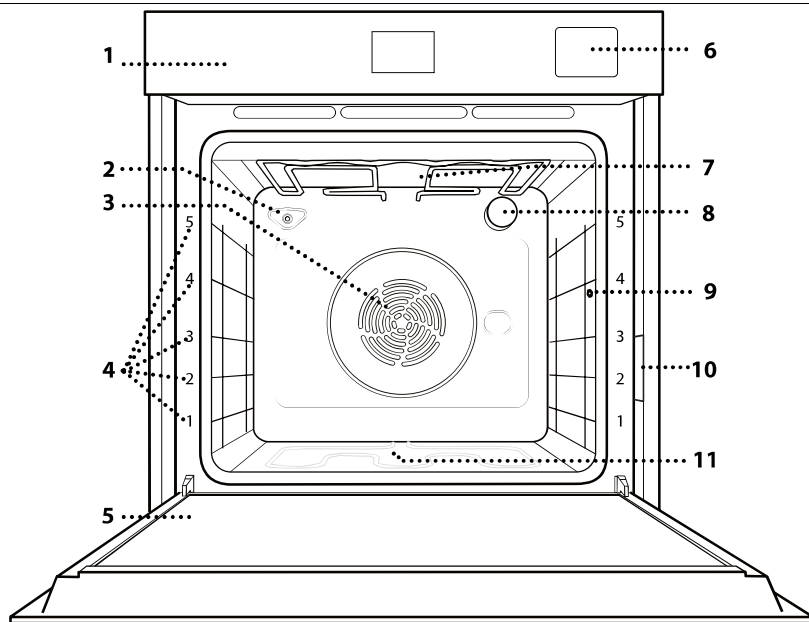
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



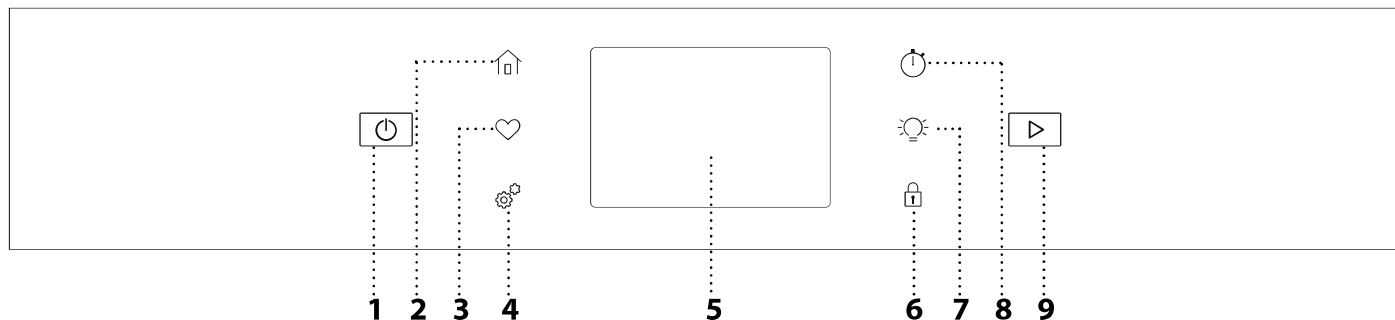
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL

**1. ACTIVADO/ APAGADO**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. HERRAMIENTAS

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

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

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

7. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

8. TEMPORIZADOR DE COCINA

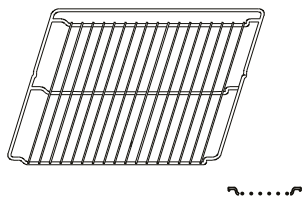
Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

9. INICIO

Para iniciar la función de cocción.

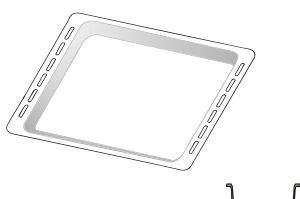
ACCESORIOS

REJILLA



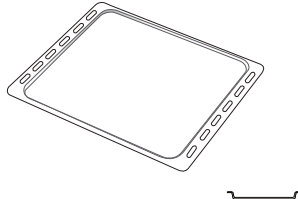
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



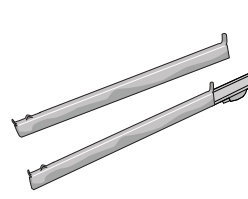
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



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

GUÍAS DESLIZANTES *



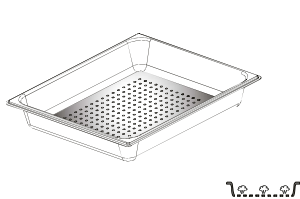
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA PARA ALIMENTOS



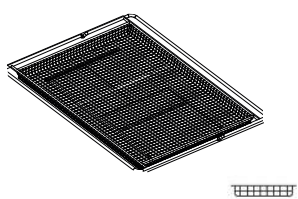
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

BANDEJA VAPOR



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

BANDEJA FREIDORA DE AIRE *



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

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

** Utilízela solo para las funciones VAPOR y SOUS VIDE

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

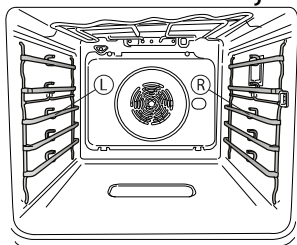
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

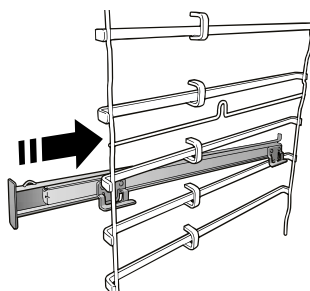
- Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora puede extraer las rejillas.

- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



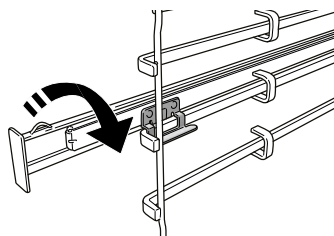
Las guías del estante izquierdo ("L") y derecho ("R") se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNO DE CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **PARRILLA**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasea debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasea para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **COOK4**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **VAPOR**
 - » **PURE STEAM (VAPOR PURO)**
Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno. Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con vapor puro, consulte la Tabla de cocción «Pure Steam» (Vapor puro).
 - » **VAPOR AUTO**
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y

suculentos por dentro.

El horno inyecta automáticamente la cantidad adecuada de vapor en función de la temperatura seleccionada para lograr unos resultados de cocción óptimos.

» VAPOR + AIRE

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción «Steam + Air» (Vapor + Aire).

• AL VACÍO

Sous vide es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión utilizando vapor. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

• FUNCIONES ESPECIALES

» PIZZA

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera, en menos de 10 minutos como en un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a los 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio Pizza Stone WPro y precalentando durante 30 minutos se puede hornear una pizza en 5-8 min.

Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

» FREÍR CON AIRE

Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una

bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

» **DESCONGELANDO**

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central.

» **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» **FERMENTAR MASA**

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

» **CONVENIENCE (PRE-COCINADOS)**

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y panes). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

» **MAXI-COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» **CICLO ECO ***

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

• **ALIMENTOS CONGELADOS**

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



MODOS AUTOMÁTICOS

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:

Toque ← .

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

Puede cambiar el idioma posteriormente abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando , pulse . Abra las Preferencias y seleccione «DUREZA DEL AGUA». Toque «AJUSTAR»

para confirmar. Seleccione el nivel correcto para el agua de su zona, tomando como base la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA				
Nivel		°dH Aleman franceses	°fH Grados franceses	°Clark English franceses
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con un botón específico.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunos MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta

atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (véanse las tablas correspondientes).

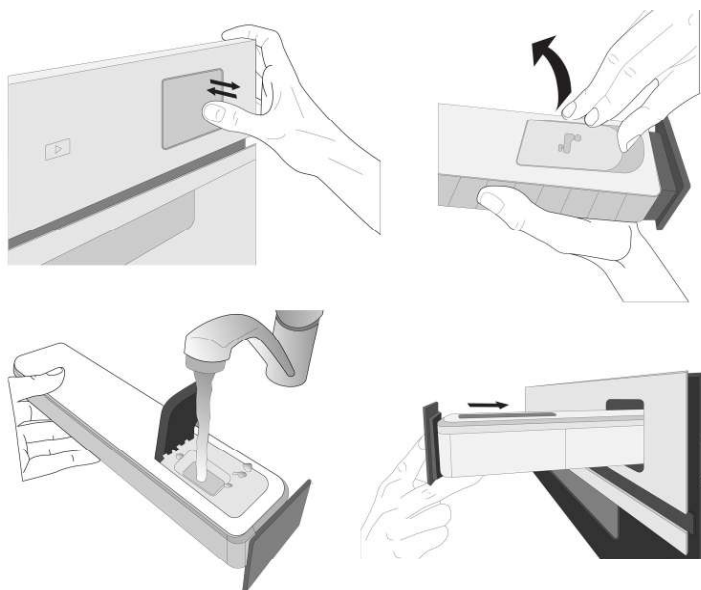
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

. COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar «Vapor» o «Aire Forzado + Vapor» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «CONFIGURAR» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar. Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO».

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice el botón de Precalentamiento situado en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá

como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que se gire el alimento durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Pulse el icono de los tres puntos en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en

este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO».

10. HERRAMIENTAS

Pulse  aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.
- Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.
- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque "+1 min" para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



LIMPIEZA CON VAPOR

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

SECADO RÁPIDO

Después de un ciclo de vapor puro, el horno le sugerirá automáticamente que inicie el ciclo de secado rápido para ayudar a eliminar la humedad de la cavidad, lo que al menos no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Siga las instrucciones de la pantalla. Limpie la bandeja de goteo situada debajo de la puerta con un paño suave de papel absorbente para eliminar las gotas de agua.

DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN REQUERIDA> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

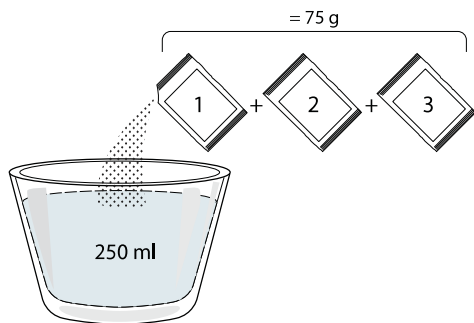
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o www.whirlpool.eu.

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble. Por favor, vacíe el cajón.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor. Por favor, vacíe el cajón. Se ha completado el ciclo de descalcificación.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

Sonda para alimentos

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la

cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

Cuando inicie una función de cocción, esta se cancelará si se retira la sonda. Retire siempre la sonda del horno al sacar los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

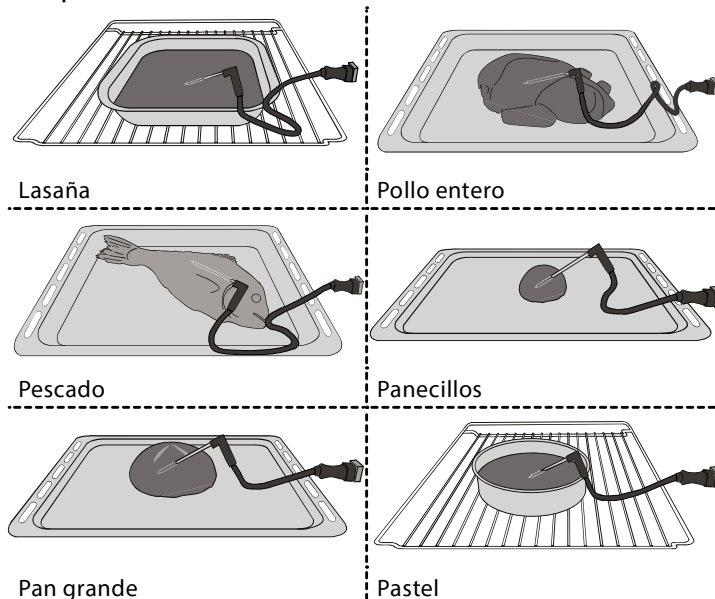
Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los diferentes tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo. Es necesario utilizar las funciones MODOS AUTOMÁTICOS compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



BLOQUEO DE CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los

botones del panel táctil para no pulsarlos por error.
Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.



PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccionar el modo Sabbath y desactivar el «Modo Demo».



INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Como el ciclo Pizza requiere una mayor temperatura, se espera que la refrigeración sea ligeramente mayor.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTACIÓN

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25° C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
SOUS VIDE 	Lomo Tierno de Buey		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Chuletón de buey		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Solomillo de Cerdo		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Filete de salmón		1,5-3 cm	-	-	-	2 1 
	Carrots (Zanahorias)		0,2-0.4 kg	-	-	-	2 1 
	Espárragos		0,2-0.4 kg	-	-	-	2 1 
	Piña		0,2-0.5 kg	-	-	-	2 1 
	Manzana		0,2-0.5 kg	-	-	-	2 1 
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña	0,5-3 kg *	-	MED	-	2 
		Canelones	0,5-3 kg *	-	MED	-	2 
	Congelado	Lasaña	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Canelones	0,5-3 kg	-	-	-	2 
ARROZ Y CEREALES 	Arroz	Arroz blanco	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Seeds & Cereals (Semillas y cereales)	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Millet (Mijo)	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Espelta	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Cebada	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
CARNE	Carne de res	Asado de carne de res 	0,6-2 kg *	MED	MED	-	3 
		Asado de ternera 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Bistec	2-4 cm	MED	-	2/3	5 
		Hamburguesas	1,5-3 cm	-	-	3/5	5 4 
		Cocción lenta	0,6-2 kg *	MED	-	-	3 
	Cerdo	Cerdo asado 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Jarretes 	0,5-2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Costillas de cerdo	0,5-2,0 kg *	-	-	2/3	5 4 
		Bacon	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Cordero 	Cordero asado	0,6-2,5 kg *	MED	MED	-	2 
		Costillar de cordero	0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Pierna	0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* cantidad recomendada

ACCESORIO							
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos	

Whirlpool

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS				CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
CARNE	Aves	Pollo asado	Pollo asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
			Pollo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
			Presas de pollo	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Pollo frito en freidora de aire	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	4 2
			Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Presas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4 2
			Muslos de pollo	-	-	-	-	4 2
			Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4 2
			Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	4 2
			Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	4 2
	Pato asado	Asado de pato		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Asado de pato relleno		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Piezas de pato		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Filete / pechuga de pato		1-5 cm	-	-	2/3	5
	Pavo asado	Pavo y ganso asados		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Pavo asado relleno		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Trozos de pavo y ganso		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Filete / Pechuga de pavo		1-5 cm	-	-	2/3	5
	Carne frita en freidora de aire	Brochetas de carne		0,2-1.5 kg	-	-	1/2	4 2
		Chuletas de cerdo		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Hamburguesas		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Salchichas y wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Chuleta empanada		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de atún		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Filete de salmón		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Filete de pez espada		0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Cod Fillet (Filete de bacalao)		0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filete de lubina		0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Otros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Steamed fillets & steaks (Filetes y bistecs al vapor)	Cod Fillet (Filete de bacalao)	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Otros Filete	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
		Filete de lubina	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filete de dorada	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
	Marisco al grill	Scallops (Vieiras)	una bandeja *	-	-	-	4
		Mussels (Mejillones)	una bandeja *	-	-	-	4
		Shrimps (Camarones)	una bandeja *	-	-	-	4 3
		Langostinos	una bandeja *	-	-	-	4 3
	Steamed seafood (Marisco al vapor)	Scallops (Vieiras)	0,5-1 kg	-	-	-	2 1
		Mussels (Mejillones)	0,5-3 kg	-	-	-	2 1
		Shrimps (Camarones)	0,1-1 kg	-	-	-	2 1
		Langostinos	0,5-1,5 kg	-	-	-	2 1
		Squid (Calamar)	0.1 - 0.5 kg [cada uno]	-	-	-	2 1
		Pulpo	0.5 - 2 kg [cada uno]*	-	-	-	2 1
	Pescado entero		0,2-1,5 kg *	-	-	-	2 1
	Pescado entero asado		0,2-1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Pescado a la sal		0,2-1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Pescado frito en freidora de aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Pescado entero	0,4-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Mariscos	-	-	-	-	4 2

* cantidad recomendada

ACCESORIO							
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua		Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
HUEVOS AL VAPOR 	Aves		50 - 80g [cada una]*	-	-	-	 2  1
	Quail (Codorniz)		una bandeja *	-	-	-	 2  1
VERDURAS	Verduras asadas	Papas	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	 3
		Patatas [congeladas]	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	 4
		Hortalizas rellenas	0.1 - 0.5 kg [cada una]	-	-	-	 3
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	 3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja *	-	-	-	 3
		Tomates gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Pimientos gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Brócolis gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Coliflor gratinada	una bandeja *	-	-	-	 3
		Verduras gratinadas	una bandeja *	-	-	-	 3
	Verduras fritas en freidora de aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	 4  2
		Papas en cuña	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Patatas fritas de calabacín	0,2-0.5 kg	-	-	-	 4  2
		Patatas fritas [congeladas]	0,3-0.8 kg	-	-	-	 4  2
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	 4  2
	Verduras al vapor 	Patatas enteras	50 - 500 g [cada una]	-	-	-	 2  1
		Papas en trozos	una bandeja *	-	-	-	 2  1
		Patatas troceadas [congeladas]	una bandeja *	-	-	-	 2  1
		Peas (Arvejas)	0,2-2.5 kg	-	-	-	 2  1
		Guisantes [congelados]	0,2-3 kg	-	-	-	 2  1
		Broccoli (Brócoli)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Brócoli [congelado]	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1
		Cauliflowers (Coliflor)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Carrots (Zanahorias)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Zucchini (Zapallito)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Otras verduras	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
						
Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos	

Whirlpool

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PASTAS SALADAS	Tarta salada		0,8-1,2 kg *	-	MED	-	
	Strudel de verduras		0,5-1,5 kg	-	MED	-	
	Pan	Panecillos 	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan mediano	200 - 500g [cada uno]*	-	-	-	
PASTAS SALADAS	Pan	Pan de sándwich 	400 - 600 g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan grande 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan especial	una bandeja *	-	-	-	
	Pizza & focaccia	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	
			2 capas*	-	-	-	 
			3 capas*	-	-	-	  
			4 capas*	-	-	-	   
		Focaccia fina	una bandeja *	-	-	-	
		Focaccia Gruesa	una bandeja *	-	-	-	
PASTAS DULCES	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
		Pastel de chocolate	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
	Galletas		0,2-0.6 kg *	-	-	-	
	Magdalenas y tartas		40 - 80g [cada una]*	-	-	-	
	Medialunas		una bandeja *	-	-	-	
	Croissants [congelados]		una bandeja *	-	-	-	
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	
	Merengues		10 - 30g [cada uno]	-	-	-	
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	
	Tarta de fruta		0,5-2 kg	-	-	-	
	Flan de caramelo 		0,2-1 kg *	-	-	-	 
FRUTAS AL VAPOR	Trozos de fruta 		0,5-3 kg	-	-	-	 
	Frutas enteras 		0.1 - 0.4 kg [cada una]	-	-	-	 

* cantidad recomendada

ACCESORIO													
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua		Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos						



TABLA DE COCCIÓN VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Shortbread (Galletas de pastaflora) / Galletas	BAJO	SÍ	140 - 150	35 - 55	
Small cake (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)	BAJO	SÍ	160 - 170	30-40	
Tartas esponjosas	BAJO	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Bizcochos	BAJO	SÍ	160 - 170	30-40	
Focaccia	BAJO	SÍ	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	SÍ	170-180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	SÍ	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	MEDIO	SÍ	200 - 220	40 - 50	
Asado de carne de res poco hecho (2 kg)	MEDIO	SÍ	200	55 - 65	
Asado de cordero	MEDIO	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles (Codillos de cerdo estofados)	MEDIO	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) de 1-1,5 kg	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) (piezas)	MEDIO	SÍ	200 - 220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	SÍ	180 - 200	15 - 30	

*Por favor, tenga en cuenta que, en caso de seleccionar la función Vapor Auto, esta correlación debe ser omitida. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos



TABLA DE COCCIÓN VAPOR PURO

RECETA		TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
	Chicken fillets (Filetes de pollo)	100	15 - 50	2 1x...x1	1 —
	Eggs (Huevos)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
PESCADO	Pescado entero	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Filetes pescado	90	20 - 30	2 1x...x1	1 —
VERDURAS Y FRUTAS	Verduras frescas (enteras)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Verduras frescas (piezas)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Verduras congeladas	100	20 - 40	2 1x...x1	1 —
	Frutas (Entera)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Frutas (Piezas)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

Seleccione la función Pure Steam (Vapor puro) del menú de funciones manual. Establezca el tiempo y la temperatura de cocción. Rellene el depósito de agua siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla. Coloque los alimentos en la bandeja de vapor en el nivel 2, y una bandeja recogegotas en el nivel 1 para evitar que los alimentos goteen.

ACCESORIO



Drip tray / Baking tray



Bandeja de cocción al vapor

TABLA DE COCCIÓN SOUS VIDE

RECETA		FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
TERNERA Y BUEY - CORDERO	Cortes tiernos: Solomillo, bistec, chuletas	Carne de res al vacío	1,5 cm	62	50 - 70	2 1x...x2x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x2x	1 —
	Cortes duros y de tipo «grassfed»: Chuleta, entraña, costillas		1,5 cm	62	50 - 70	2 1x...x2x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x2x	1 —
CERDO	Lomo	Cerdo al vacío	1,5 cm	68	30 - 50	2 1x...x2x	1 —
			3/4 cm		50 - 70	2 1x...x2x	1 —
	Chuletas		-	68	120 - 140	2 1x...x2x	1 —
			Costillas	-	68	120 - 140	2 1x...x2x
SALMÓN Y ATÚN - TRUCHA	Filete	Filete al vacío	1,5	62	65 - 75	2 1x...x2x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x...x2x	1 —
	Bistec		1,5	62	70 - 80	2 1x...x2x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x...x2x	1 —
VERDURAS Y FRUTAS	Espárragos	Verduras al vacío	-	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Carrots (Zanahorias)		2,5 cm	85 - 95	30 - 50	2 1x...x2x	1 —
	Broccoli (Brócoli)		-	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Coliflor		-	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Radicchio		-	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Rodajas de patata		2,5 cm	85 - 95	40 - 60	2 1x...x2x	1 —
	Zucchini (Zapallito)		2,5 cm	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Porciones de manzana		2,5 cm	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Porciones de pera		2,5 cm	85	30-40	2 1x...x2x	1 —
	Rebanadas de piña		2,5 cm	85	25 - 35	2 1x...x2x	1 —

Seleccione el ciclo que desea realizar y siga los ajustes sugeridos. Los tiempos de cocción se refieren a alimentos refrigerados. Si no se va a servir inmediatamente, guárdelo en agua fría, déjelo enfriar completamente y, a continuación, métele en el frigorífico. Ajuste los tiempos de cocción para cantidades mayores. Los resultados dependen de la calidad de los ingredientes y de unas buenas prácticas de higiene. Utilice alimentos frescos y de alta calidad para obtener mejores resultados. No utilice esta función para recalentar la comida. Coloque los alimentos envasados al vacío en la bandeja de vapor del nivel 2. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente. Coloque una bandeja de goteo en el nivel 1.


ACCESORIO
Drip tray / Baking tray


Bandeja de cocción al vapor



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	4 2
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4 2
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	4 2
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	4 2
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	4 2
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	4 2
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	4 2
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	4 2

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freidora de aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freidora de aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	
		Sí	160 - 200	30 - 90	 
Galletas		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	 
		Sí	135	40 - 60	  
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	30 - 50	 
		Sí	150	40 - 60	  
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	 
		Sí	180 - 190	35-45 *	  
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	 
		Sí	90	140-160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190-230	20 - 50	  
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	
		Sí	220 - 240	25-50 *	  
Pizza congelada		Sí	250	10-15	
		Sí	250	10 - 20	 
		Sí	220 - 240	15-30	  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	 
		Sí	180 - 190	45-70 *	  

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla		Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla		Grasera / bandeja pastelera		Bandeja con 500 ml de agua	

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas		Sí	135	50 - 70	
Tartas		Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas		Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2)/ trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla			Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla		Grasera / bandeja pastelera		Bandeja con 500 ml de agua

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Steam Clean» para una limpieza óptima de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.

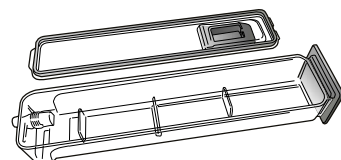
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.



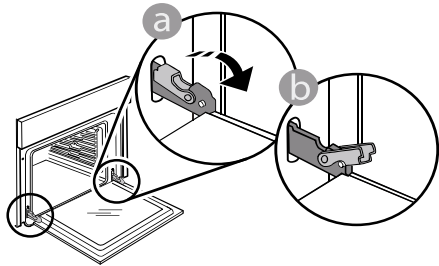
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

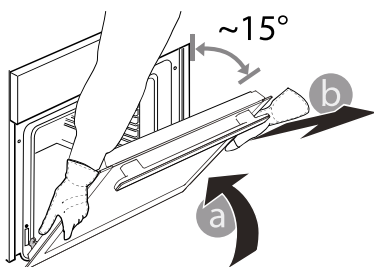
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



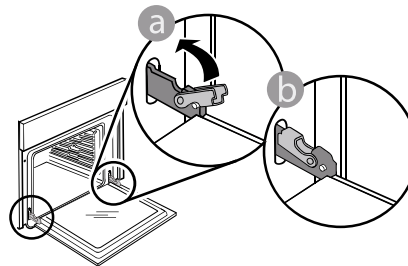
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

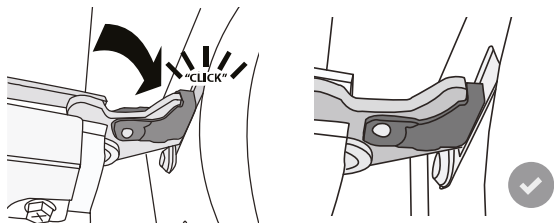


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

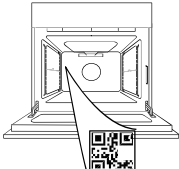
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.whirlpool.eu/docs**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



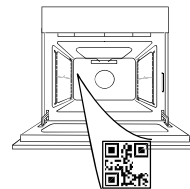


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

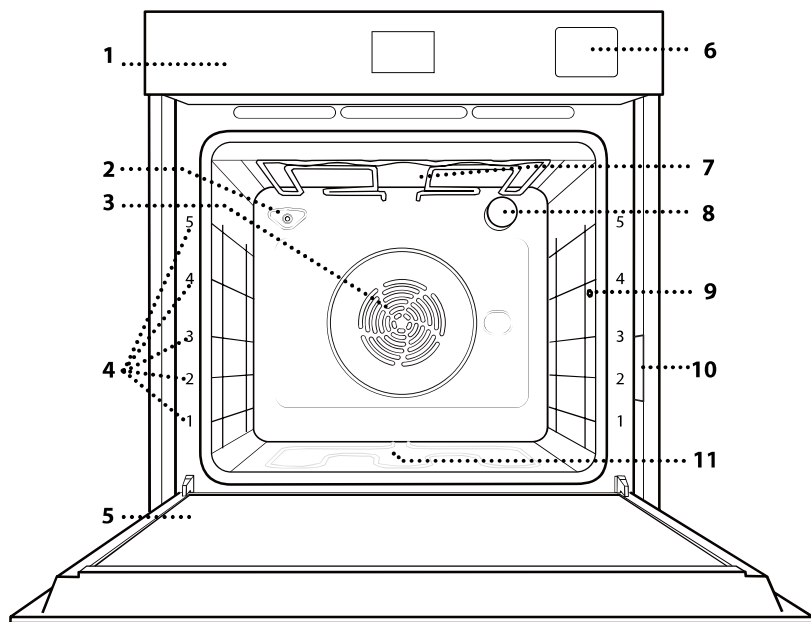


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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

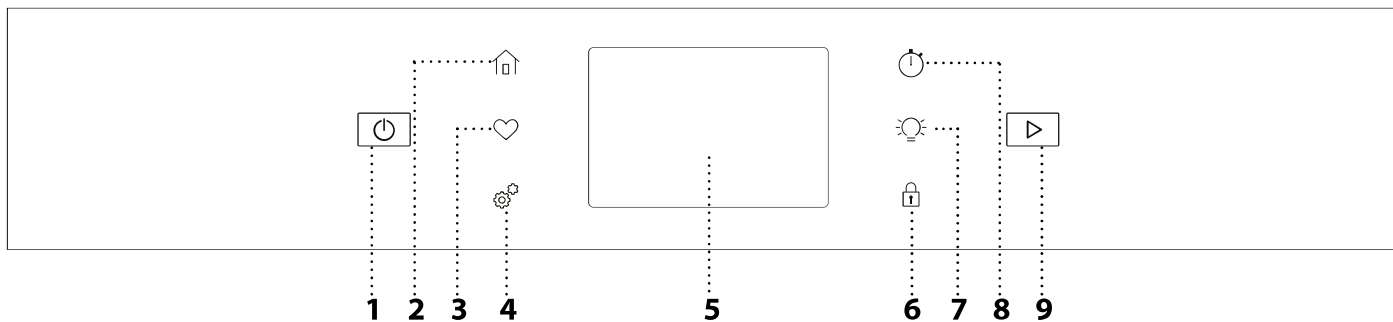


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi kuvamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

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

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

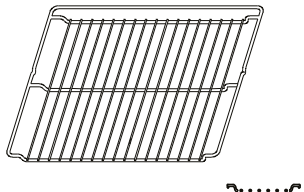
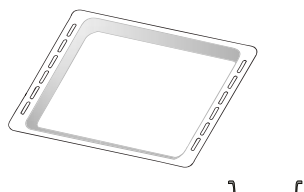
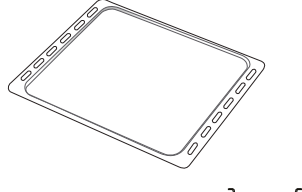
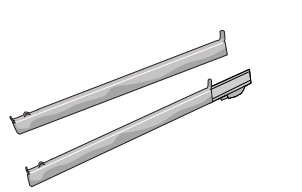
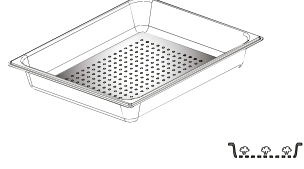
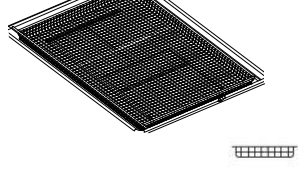
8. KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

TRAATREST 	NÕRGUMISPANN 	KÜPSETUSPLAAT* 	LIUGSIINID * 
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.	Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.	Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.	Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.
TOIDUTERMOMEETER 	AURUPLAAT 	KUUMAÕHUFRITÜÜR ALUS * 	
Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.	Aurutusrest laseb aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Optimaalse tulemuse saavutamiseks soovitame panna aurutusrest tasemele 2. Pange selle alla tasemele 1 küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann. **	Kasutatakse Kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.	

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

*Saadaval ainult osal mudelitest

** Kasutage ainult funktsioonidega AUR ja SOUS VIDE

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

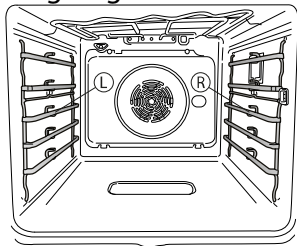
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

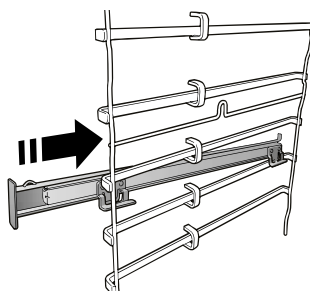
- Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.



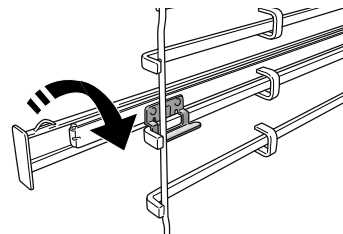
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riivilil.
- **SUNDÕHK**
Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **GRILL**
Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.
- **TURBOGRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- **COOK 4**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **AUR**
 - » **PURE STEAM (PUHAS AUR)**
Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile. Lisateavet funktsiooni Pure Steam manuaalsete küpsetustüklite kohta leiate küpsetustabelist „Pure Steam“.
 - » **AUTOMAATNE AUR**
Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Ahi väljastab valitud temperatuuri järgi automaatselt õige koguse auru, et saavutada optimaalne küpsetamistulemus.

» AUR+ÕHK

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

• SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)

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

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

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

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» ÜLESSULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks.

Paigutage toit keskmisele ahjutasemele.

» **SOOJANAHOIDMINE**

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» **KERGITAMINE**

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

» **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**

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

» **SUUR KÜPSETUS**

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

» **ÖKO-TSÜKKEL ***

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

• **KÜLMUTATUD TOIT**

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



AUTOMAATREŽIIMID

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

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

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 hiljem muuta seadistusmenüüs.

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

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

- Puudutage kellaaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektriennergia toitekadu peate kellaaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks 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. Valige oma piirkonna vee jaoks õige tase järgmise tabeli alusel.

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL

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

Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

5. KUUMUTAGE AHI

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C.

Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide vahel.

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

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

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

KESTUS

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

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

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

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

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

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

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

- Valige loendist retsept.

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

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

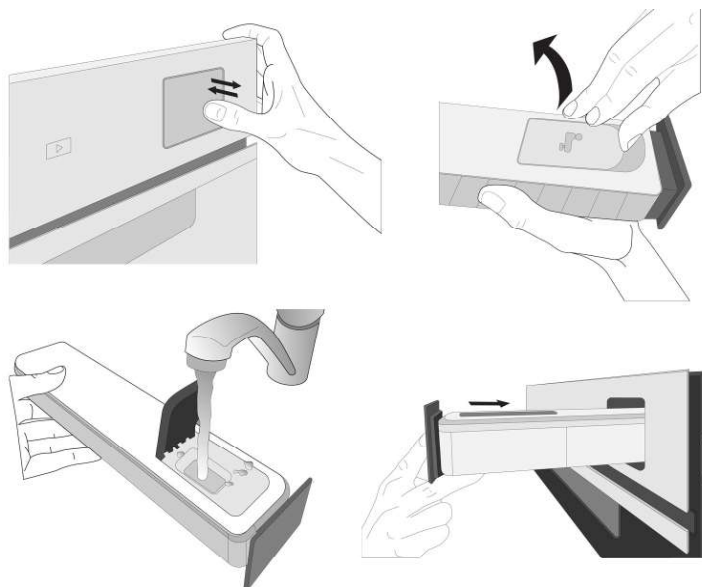
tulemus.

. AURUGA KÜPSETAMINE

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

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

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



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

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

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

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu „DELAY“ (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

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

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

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

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

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

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

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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

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

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

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

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

8. KÜPSETAMISE LÖPP

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

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

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

PÄRAST SALVESTAMIST

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

SEADETE MUUTMINE

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

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

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

10. TÖÖRIISTAD

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



KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

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

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

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

STEAM CLEAN (AURUGA PUHASTAMINE)

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

FAST DRY (KIIRKUIVATUS)

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

KATLAKIVI

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

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

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

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

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

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

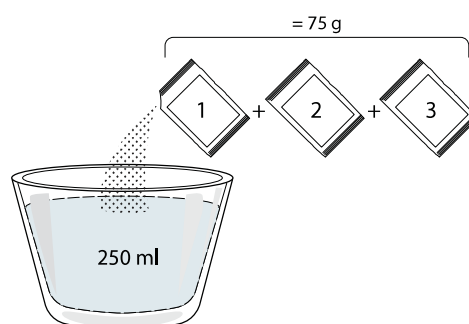
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamise, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVIEEMALDUS (70 MIN)

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

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



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

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

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

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

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

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

eemaldamise tsükkel on lõpetatud.

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

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

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

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pesa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Kui sondi kasutamine on lubatud või nõutav, saate valida käsitsi (küpsetusmeetodi järgi) ja AUTOMAATSE REŽIIMI (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, tühistatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage alati termomeeter ja eemaldage see ahjust, kui võtate toitu välja.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pesa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

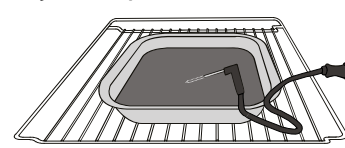
Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

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

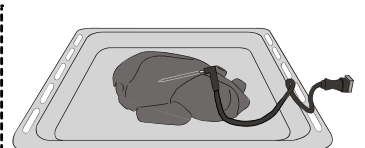
KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Nende toiduainete sondiga juhitava toiduvalmistamiseks on vaja kasutada ühilduvaid

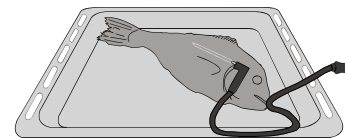
AUTO MODES (automaatne režiim) funktsioone. Kui te kasutate sondi toiduvalmistamisel funktsioonidega AUTO MODES (automaatne režiim), peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsept saavutab ideaalse sisetemperatuuri, ilma et oleks vaja ahju temperatuuri seada.



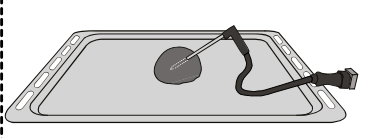
Lasanje



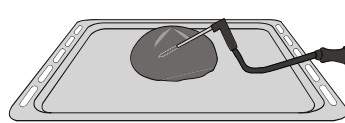
Terve kana



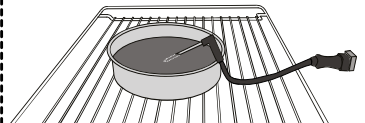
Kala



Kuklid



Suur leib



Kook



NUPULUKK

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pitsa tsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

MEAT (LIHA)

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)	Veise sisefilee		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Veise abatükk		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Sea sisefilee		2–4 cm	—	—	—	2 1  
	Lõhefilee		1,5–3 cm	—	—	—	2 1  
	Carrots (Porgandid)		0,2–0,4 kg	—	—	—	2 1  
	Asparagus (Spargel)		0,2–0,4 kg	—	—	—	2 1  
	Ananass		0,2–0,5 kg	—	—	—	2 1  
	Õun		0,2–0,5 kg	—	—	—	2 1  
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	2  
		Kannellooned	0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	2  
	Külmuta-tud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—	2  
		Kannellooned	0,5–3 kg	—	—	—	2  
RICE & CEREALS (RIIS JA TERAVIDJAD)	Riis	White Rice (Valge riis)	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Brown Rice (Pruun riis)	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Täisterariis	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
	Seeds & Cereals (Seemned ja terad)	Kinoa	0,1–0,3 kg	—	—	—	2 1  
		Millet (Hirss)	0,1–0,3 kg	—	—	—	2 1  
		Speltanisu	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
		Oder	0,1–0,5 kg	—	—	—	2 1  
LIHA	Loomaliha	Roast beef (Rostbiif)	0,6–2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	3  
		Vasikapraad	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	3  
		Loomaliha	2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	5  
		Kotletid	1,5–3 cm	—	—	3/5	5 4  
		Aeglane küpsetamine	0,6–2 kg*	KESKMINE	—	—	3  
	Sealiha	Roast Pork (Seapraad)	0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	3  
		Koot	0,5–2,0 kg*	—	KESKMINE	—	3  
		Searibid	0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	5 4  
		Peekon	0,5–1,5 cm	—	—	1/2	5  
	Lambaliha	Röstitud lammas	0,6–2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  
		Lambaribid	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  
		Jalg	0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	2  

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGOORIAD				KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
LIHA	Kana	Grillkana	Grillkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Täidetud röstkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Linnulihatükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Öhkfrititud kana	Whole Chicken (Terve kana)	0,6–2,5 kg	—	—	—	4 2
			Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	—	4 2
			Kanakoivad	—	—	—	—	4 2
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	—	4 2
			Külmutatud kananagitsad	—	—	—	—	4 2
			Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	—	4 2
	Küpsetatud part		Roast Duck (Röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Duck Pieces (Parditükid)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	5
	Röstitud kalkun		Röstkalkun ja -hani	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Täidetud kalkunipraad	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Kalkuni ja hane tükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
			Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	5
	Öhkfrititud liha		Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	4 2
			Sealihakotletid	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Kotletid	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
			Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	4 2
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)		Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3 2
			Salmon Steak (Löhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	3 2
			Swordfish Steak (Möökkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	3/4	3 2
			Cod Fillet (Tursafilee)	0,1–0,3 kg	—	—	—	3 2
			Seabass Fillet (Meriahvena steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	3 2

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fryer alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAID			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Seabream Fillet (Merilatika steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
	Steamed fillets & steaks (Aurutatud fileed ja lõigud)	Cod Fillet (Tursafilee)	üks alus *	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Muu filee	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	üks alus *	—	—	—	 
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	üks alus *	—	—	—	 
		Swordfish Steak (Mõõkkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	—	 
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	 
	Steamed seafood (Aurutatud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	0,5–1 kg	—	—	—	 
		Karbid	0,5–3 kg	—	—	—	 
		Krevetid	0,1–1 kg	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	0,5–1,5 kg	—	—	—	 
		Kalmaar	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	 
		Octopus (Kaheksajalg)	0,5–2 kg [tk]*	—	—	—	 
	Terve kala 		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Terve röstitud kala 		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Soolakoorikus kala		0,2–1,5 kg *	—	—	—	  
	Õhkfrititud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	 
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—	 
AURUTATUD MUNAD 	Kana		50–80 g [tk]*	—	—	—	 
	Vutt		üks alus *	—	—	—	 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fryer alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGORIAID			KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	3 
		Kartulid [külmutatud]	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	4 
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	3 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	3 
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	—	3 
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	—	3 
		Paprikagrataän	üks alus *	—	—	—	3 
		Brokoligrataän	üks alus *	—	—	—	3 
		Lillkapsagrataän	üks alus *	—	—	—	3 
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus *	—	—	—	3 
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	4  2 
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	4  2 
		Praekartulid [külmutatud]	0,3–0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	4  2 
	Aurutatud köögiviljad	Terved kartulid	50–500 g [tk]	—	—	—	2  1 
		Potatoes Pieces (Kartulitükid)	üks alus *	—	—	—	2  1 
		Lõigatud kartulid [külmutatud]	üks alus *	—	—	—	2  1 
		Peas (Herned)	0,2–2,5 kg	—	—	—	2  1 
		Herned [külmutatud]	0,2–3 kg	—	—	—	2  1 
		Broccoli (Brokoli)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Spargelkapsas [külmutatud]	0,2–2 kg	—	—	—	2  1 
		Lillkapsad	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Carrots (Porgandid)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Zucchini (Suvikõrvits)	0,2–2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,2–2 kg	—	—	—	2  1 
SOOLASED PAGARITOOTED	Soolane kook		0,8–1,2 kg*	—	KESKMINE	—	2 
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	2 
	Leib	Kuklid 	60–150 g [tk]*	—	—	—	3  
		Medium Size Bread (Keskmise suurusega leib)	200–500 g [tk]*	—	—	—	2 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOOTED	Leib	Võileivatort 	400–600 g [tk]*	—	—	—	 2 
		Big Bread (Suur leib) 	0,7–2,0 kg*	—	—	—	 2 
		Baguettes (Bagetid) 	200–300 g [tk]*	—	—	—	 3 
		Erileib	üks alus *	—	—	—	 2
	Pitsa ja focaccia	Round pizzas (Ümmargune pitsa)	ümar	—	—	—	 2
		Pizza Thick (Paks pitsa)	alus	—	—	—	 2
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	—	—	—	 2
			2 kihti*	—	—	—	 4  1
			3 kihti*	—	—	—	 5  3  1
			4 kihti*	—	—	—	 5  4  2  1
		Õhuke focaccia	üks alus *	—	—	—	 2
		Paks focaccia	üks alus *	—	—	—	 2
MAGUSAD PAGARITOOTED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 2 
		Šokolaadikook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	 2 
	Küpsised		0,2–0,6 kg*	—	—	—	 3
	Muffin ja tassikook		40–80 g [tk]*	—	—	—	 3
	Sarvesaiad		üks alus *	—	—	—	 3
	Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	—	—	—	 3
	Choux Pastry (Tuuletaskud)		üks alus *	—	—	—	 3
	Besee		10–30 g [tk]	—	—	—	 3
	Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	—	 3
	Strudel (Struudel)		0,4–1,6 kg	—	—	—	 3
	Puuviljakook vormis		0,5–2 kg	—	—	—	 2
	Karamelli flan 		0,2–1 kg*	—	—	—	 2  1
AURUTATUD PUUVILJAD	Puuviljatükid 		0,5–3 kg	—	—	—	 2  1
	Terved puuviljad 		0,1–0,4 kg [tk]	—	—	—	 2  1

* Soovituslik kogus

TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus	Toidutermomeeter



KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

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

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

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



KÜPSETUSTABEL PURE STEAM

RETSEPT		TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
	Kanaliha filee	100	15 – 50	2 12...22	1 —
	Munad	100	10 - 30	2 12...22	1 —
KALA	Terve kala	90	40 – 50	2 12...22	1 —
	Kalafileed	90	20 – 30	2 12...22	1 —
KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD	Värsked köögiviljad (terved)	100	30 - 80	2 12...22	1 —
	Värsked köögiviljad (tükid)	100	15 - 40	2 12...22	1 —
	Sügavkülmutatud köögivili	100	20 – 40	2 12...22	1 —
	Puuvili (terve)	100	15 - 45	2 12...22	1 —
	Puuvili (tükid)	100	10 - 30	2 12...22	1 —

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

TARVIKUD

Nõrgumispann/küpsetusplaat

12...22

Aurupann

KÜPSETUSTABEL SOUS VIDE

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

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

TARVIKUD

Nõrgumispann/küpsetusplaat

Aurupann





KUUMAÕHUFRITÜÜR KÜPSETUSTABEL

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

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

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



KÜPSETUSTABEL

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

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

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsüklil	Pitsa
TARVIKUD									

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

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

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2

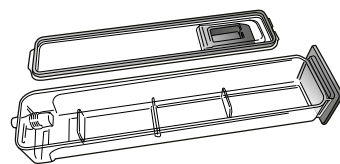
päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

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



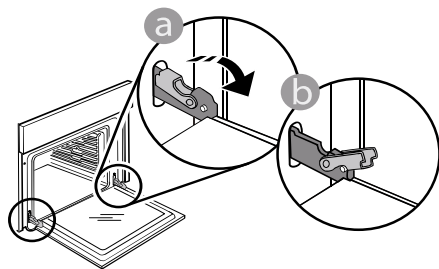
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

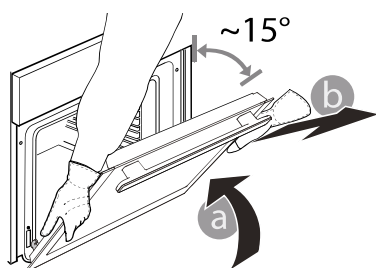
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

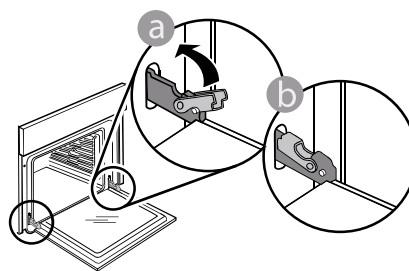


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

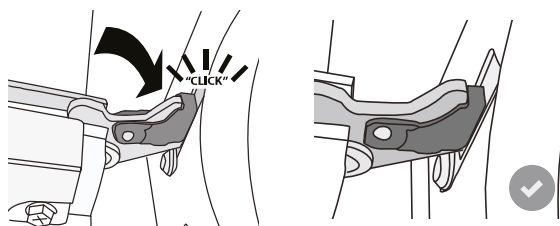


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

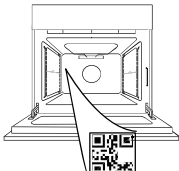
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjusega või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

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



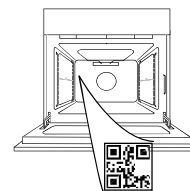
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

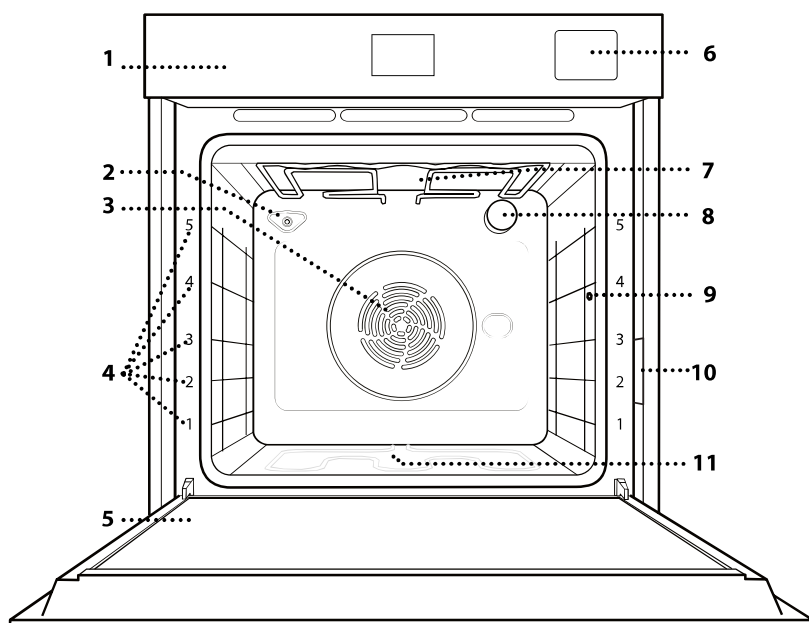


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

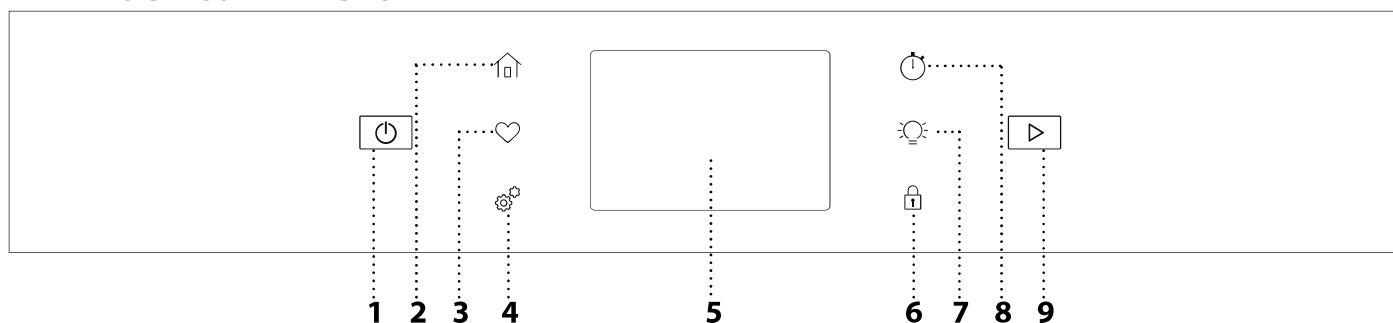


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. MARCHE / ARRÊT**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

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

5. ÉCRAN**6. CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES)**

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

7. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

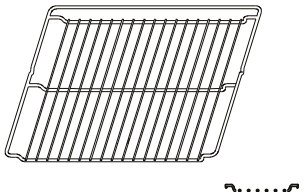
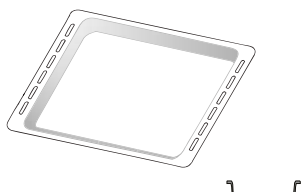
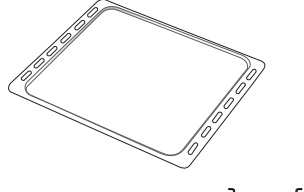
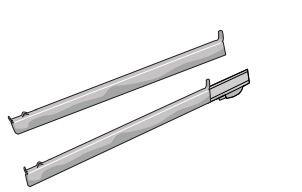
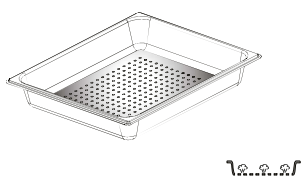
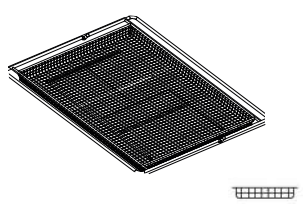
8. MINUTERIE DE CUISINE

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

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE	GOUTTIÈRE	LÈCHEFRITE*	RAILS TÉLESCOPIQUES *
			
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.	Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.	Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.	Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.
SONDE AUTOPORTANTE	LÈCHEFRITE VAPEUR	PLATEAU AIR FRY*	
			
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.	Elle facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Nous recommandons de placer la lèchefrite vapeur au niveau 2 pour des performances de cuisson optimales. Placez la gouttière au niveau 1 en dessous pour recueillir les jus de cuisson. **	À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une lèchefrite positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.	

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

** À utiliser uniquement pour les fonctions STEAM et SOUS VIDE

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

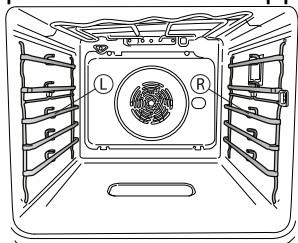
Les autres accessoires, comme la gouttière et la lèchefrite, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

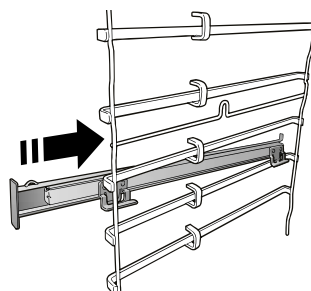
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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



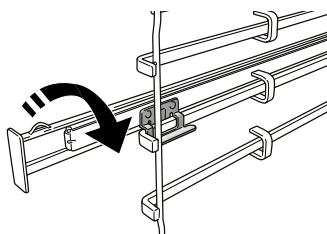
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FUNCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CHALEUR TOURNANTE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
- **GRIL**
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
 - » **PURE VAPEUR**
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four. Pour plus d'information sur les cycles de cuisson manuelle 100% vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « 100% Vapeur ».
 - » **AUTO-STEAM (VAPEUR-AUTO)**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur.
- » **VAPEUR + CHALEUR PULSÉE**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.
Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Chaleur pulsée ».
- **SOUS VIDE**
Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées à l'aide de vapeur. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **PIZZA**
Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.
En combinant cette fonction avec l'accessoire pierre à pizza WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu
 - » **AIR FRY**
Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler

l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant un plateau Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur le plateau Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» **DÉCONGELER**

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu.

» **GARDER AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **LEVAGE DE PÂTE**

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

» **COMMODITÉ**

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

» **CUISSON MAXI**

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

» **PROGRAMME ECO ***

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

• **ALIMENTS CONGELÉS**

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



MODES AUTO

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

nécessaire de préchauffer le four.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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

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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. RÉGLER LE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

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

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

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

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

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

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

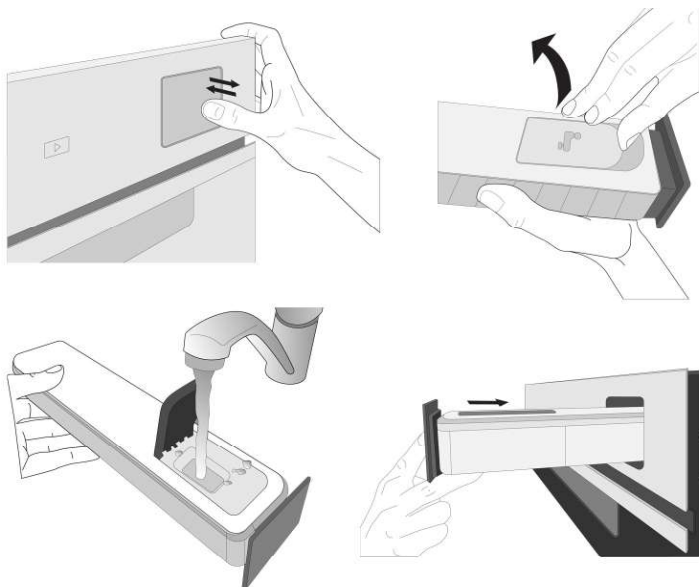
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

. CUISSON VAPEUR

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

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

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



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

de besoin.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

8. FIN DE CUISSON

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

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

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



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



NETTOYAGE À LA VAPEUR

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

SÉCHAGE RAPIDE

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

DÉTARTER

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

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

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

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

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne. Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifie si de l'eau résiduelle est contenue dans le réservoir à eau, et un cycle de vidange peut être effectué, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

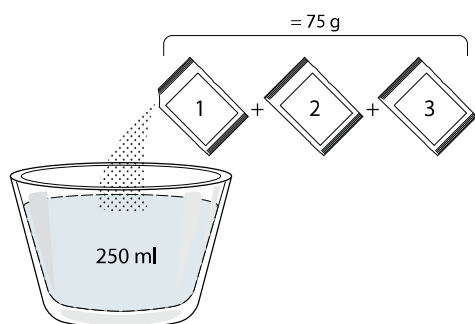
Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE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

» PHASE 1/2 : DÉTARTAGE (70 MIN)

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

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres

produits détergents disponibles sur le marché.



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

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

SONDE AUTOPORTANTE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie

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

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

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

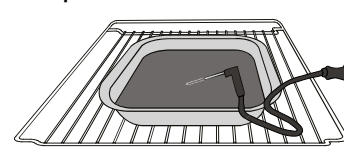
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

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

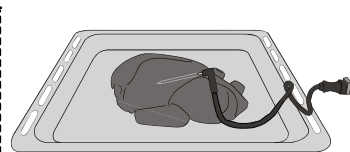
VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

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

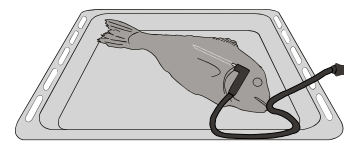
BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions MODES AUTO compatibles pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors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



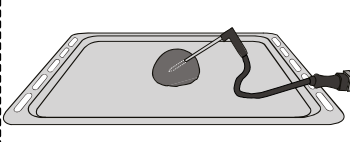
Lasagnes



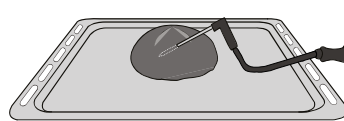
Poulet entier



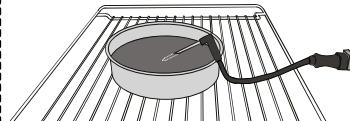
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement. Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.



PRÉFÉRENCES

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



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

. REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDES

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE

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

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

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON

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

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur 	Filet de morue	un plateau *	-	-	-	 
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
		Filet de bar	un plateau *	-	-	-	 
		Filet de daurade	un plateau *	-	-	-	 
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	 
		Moules	un plateau *	-	-	-	 
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 
	Fruits de mer cuits à la vapeur 	Pétoncles	0,5 - 1 kg	-	-	-	 
		Moules	0,5 - 3 kg	-	-	-	 
		Crevettes	0,1 - 1 kg	-	-	-	 
		Crevettes	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Calmar	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 
		Poulpe	0,5 - 2 kg [chacun]*	-	-	-	 
	Poisson entier 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Poisson entier rôti 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Fruits de mer	-	-	-	-	 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
ŒUFS CUITS À LA VAPEUR 	Poulet		50 - 80 g [chacun]*	-	-	-	2  1 
	Caille		un plateau *	-	-	-	2  1 
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3 
		Pommes de terre [surgelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4 
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3 
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	3 
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	3 
	Légumes frits à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	4  2 
	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur) 	Pommes de terre entières	50 - 500 g [chacun]	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre en morceaux	un plateau *	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre en morceaux [surgelées]	un plateau *	-	-	-	2  1 
		Petits pois	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Petits pois [surgelés]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brocoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brocolis [surgelés]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carottes	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Autres légumes	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Pain	Petits pains 	60 - 150 g [chacun]*	-	-	-	 
		Pain moyen	200 - 500 g [chacun]*	-	-	-	
BOULANGERIE SALÉE	Pain	Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]*	-	-	-	 
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300 g [chacune]*	-	-	-	 
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	
	Pizza & Focaccia	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	
		Pizza épaisse	Lèchefrite	-	-	-	
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	
			2 couches*	-	-	-	 
			3 couches*	-	-	-	  
			4 couches*	-	-	-	   
		Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	
		Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 
	Cookies		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	
	Muffin & Cup Cake		40 - 80 g [chacun]*	-	-	-	
	Croissants		un plateau *	-	-	-	
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	
	Meringues		10 - 30 g [chacune]	-	-	-	
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	-	-	
	Flan au caramel 		0,2 - 1 kg *	-	-	-	 
FRUITS À LA VAPEUR	Fruits en morceaux 		0,5 - 3 kg	-	-	-	 
	Fruits entiers 		0,1 - 0,4 kg [chacun]	-	-	-	 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + CHALEUR PULSEE

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

*En cas de sélection de la fonction Steam Auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON STEAM PURE

RECETTE		TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
	Filets de poulet	100	15 - 50	2 	1 
	Œufs	100	10 - 30	2 	1 
POISSON	Poisson entier	90	40 - 50	2 	1 
	Filet de poisson	90	20 - 30	2 	1 
LÉGUMES ET FRUITS	Légumes frais (Entier)	100	30 - 80	2 	1 
	Légumes frais (morceaux)	100	15 - 40	2 	1 
	Légumes surgelés	100	20 - 40	2 	1 
	Fruits (entiers)	100	15 - 45	2 	1 
	Fruits (Morceaux)	100	10 - 30	2 	1 

Sélectionner la fonction Pure Steam dans le menu de fonctions manuelles. Régler la température et l'heure de cuisson. Remplir le réservoir d'eau en suivant les instructions affichées à l'écran. Placez les aliments sur la lèchefrite vapeur au niveau 2, et sur une gouttière au niveau 1 pour éviter que les aliments ne s'égouttent.



TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE

RECETTE		FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
BOEUF & VEAU - AGNEAU	Morceaux tendres : Filet, steak, côtelettes	Bœuf Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1	1
	Morceaux durs & d'embouche : Paleron, bavette, côtes		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1	1
PORC	Longe	Porc Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1	1
			3/4 cm		50 - 70	2 1	1
	Côtelettes		-	68	120 - 140	2 1	1
	Côtes		-	68	120 - 140	2 1	1
SAUMON ET THON - TRUITE	Filet	Poisson Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 1	1
			3	62	80 - 90	2 1	1
	Steak		1,5	62	70 - 80	2 1	1
			3	62	85 - 95	2 1	1
LÉGUMES ET FRUITS	Asperges	Légumes Sous Vide	-	85	30 - 40	2 1	1
	Carottes		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1	1
	Brocoli		-	85	30 - 40	2 1	1
	Choux-fleurs		-	85	30 - 40	2 1	1
	Radicchio		-	85	30 - 40	2 1	1
	Tranches de pommes de terre		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1	1
	Courgette		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Quartiers de pommes		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Quartiers de poire		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Tranches d'ananas		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1	1

Sélectionnez le cycle que vous souhaitez effectuer et suivez les réglages proposés. Les temps de cuisson se réfèrent à des aliments réfrigérés. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, les conserver dans de l'eau froide et les laisser refroidir complètement, puis les mettre au réfrigérateur. Ajuster les temps de cuisson pour de plus grandes quantités. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur la lèchefrite vapeur au niveau 2. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. Placer une gouttière au niveau 1.

ACCESSOIRES



Gouttière / Lèchefrite



Lèchefrite vapeur



TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	 4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	 4  2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	 4  2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	 4  2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	 4  2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	 4  2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	 4  2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	 4  2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 plateau Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Gênoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	40 - 60	
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	
		Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	

FONCTIONS									
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique			Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique		Lèchefrite/plaque de cuisson		Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique			Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique		Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des lèchefrites en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.Portez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Activez la fonction « Steam Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle.

Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Attention : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après

environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le réservoir d'eau amovible.

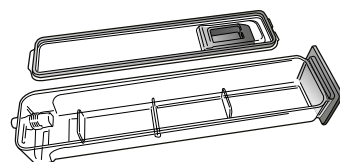
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir d'eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.



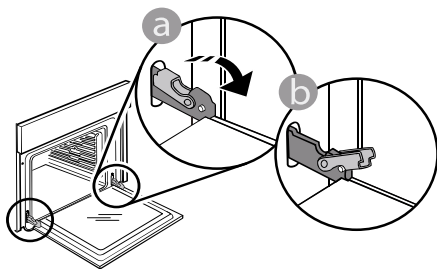
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir d'eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU

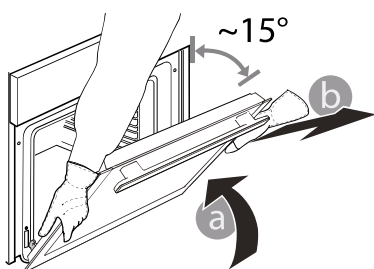
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



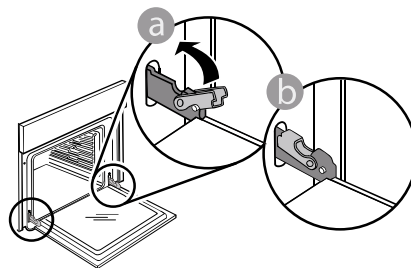
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



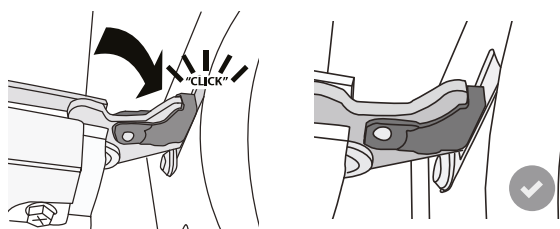
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

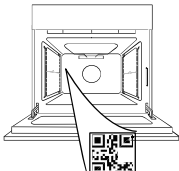
Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde autoportante n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde autoportante.

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

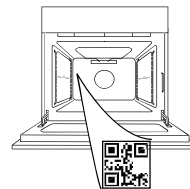

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön,
kérjük, regisztrálja készülékét honlapunkon:
www.register10.eu.

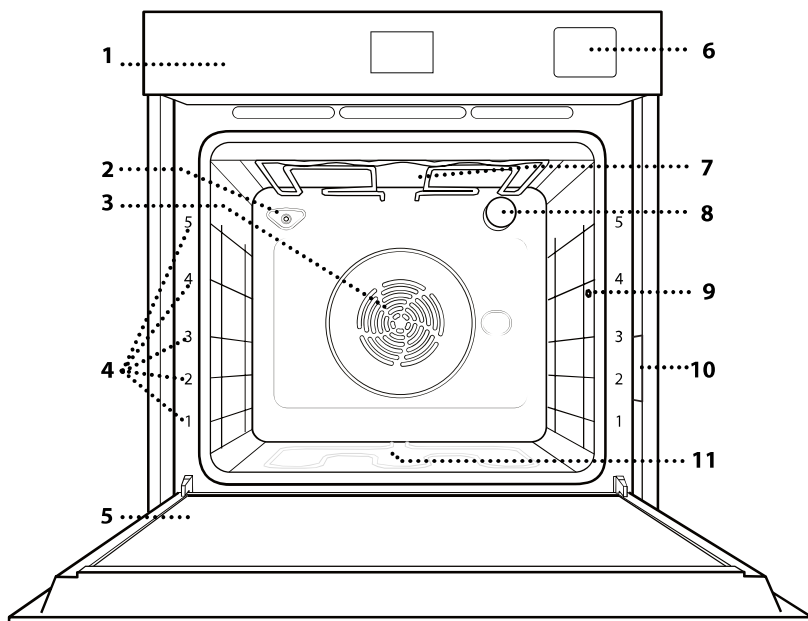


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**

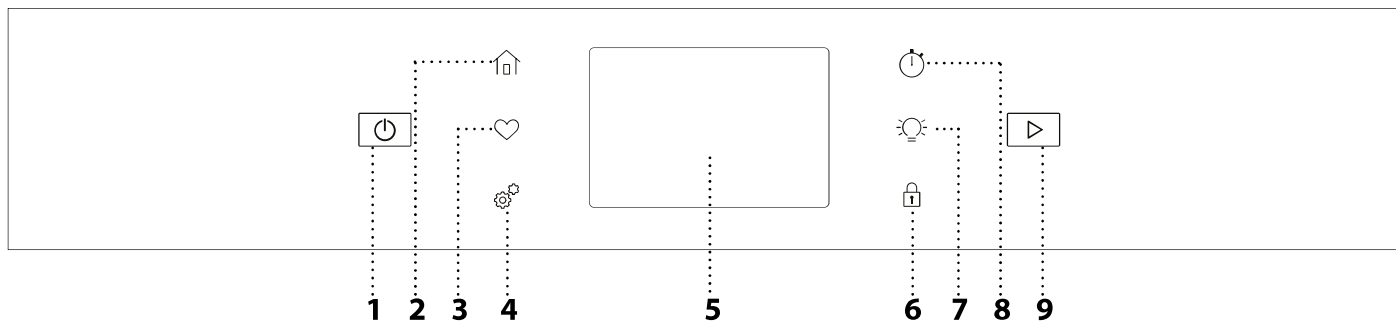


TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Páratartalom-érzékelő
3. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Az ételszonda helye
10. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
11. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a
főmenühöz.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban
használt funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül
választhat, és módosíthatja a sütő
beállításait.

5. KIJELZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA
A „Kezelőszervek zárolása” funkció
aktiválásakor az érintőképernyős
kijelző gombjai nem működnek,
így azokat nem lehet véletlenül
megnyomni.

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy
kapcsolása.

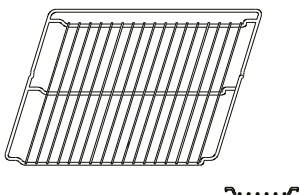
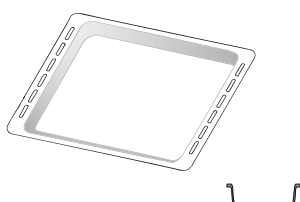
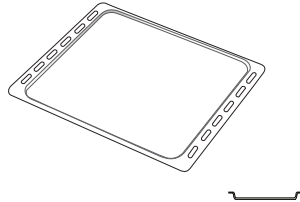
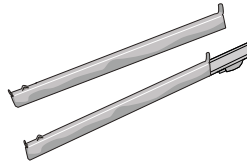
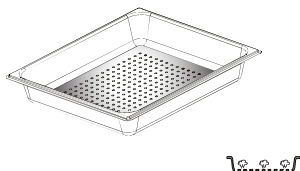
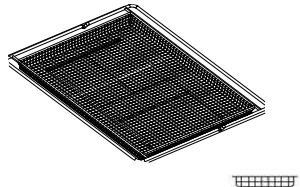
8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció
közben vagy önállóan, időmérésre
is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS 	CSEPPFELFOGÓ TÁLCA 	SÜTEMÉNYES TEPSI* 	KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK * 
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.	Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.	Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülték, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.	A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.
ÉTELSZONDA 	GŐZÖLŐTÁLCA 	FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA * 	
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húsokhoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.	Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Az optimális sütési teljesítmény érdekében javasoljuk, hogy a gőzölőtálcat a 2. szintre helyezze. Helyezze a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, így a szaft abba csöpöghet. **	Air Fry funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.	

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modellel függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

* Csak bizonyos típusok esetén

** Kizárólag a GŐZ és SOUS VIDE funkciókhoz használható

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

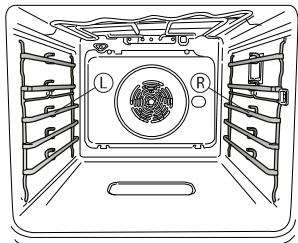
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

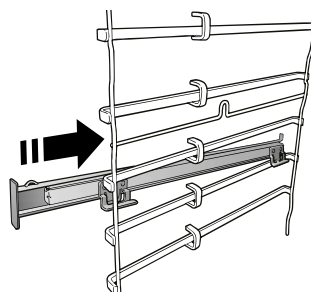
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.



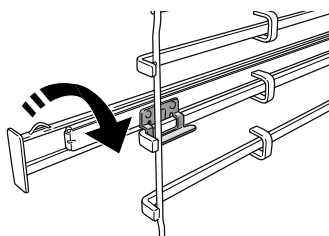
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik

polcvezető sínrel is.

Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

- **HŐLÉGBEFÚVÁS**

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

- **GRILL**

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

- **TURBOGRILL**

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**

A sütő gyors előmelegítése.

- **COOK4**

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

- **PÁROLÁS**

- » **TISZTA GŐZ**

Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné. További információkért a tiszta gőz manuális sütési programról lásd a „Tiszta gőz” sütési táblázatot.

- » **GŐZ AUTO**

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A sütő a kiválasztott hőmérséklet alapján

automatikusan adagolja a megfelelő mennyiségű gőzt az optimális sütési eredmény elérése érdekében.

- » **GŐZÖLÉS+LEVEGŐ**

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzsíntet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

További információkért a hőlégbefúvás + gőzölés manuális sütési programról lásd a „Gőzölés + levegő” sütési táblázatot.

- **SOUS VIDE**

A Sous Vide egy olyan professzionális főzési technika, amely vákuumozott élelmiszer-ipari műanyag tasakok használatát igényli, és pontosan szabályozott hőmérsékleten, gőz segítségével főz. A fokozatos és pontos főzési folyamat hozzájárul a kivételes puhaság és íz kialakulásához, valamint biztosítja az egyenletes főzési eredményt. Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához lásd a Sous Vide főzési táblázatot.

- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**

- » **PIZZA**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 Celsius-fok feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós és egyenletesen barnára sül.

Ha ezt a funkciót a WPro pizzakő tartozékkal kombinálja, és 30 percig előmelegíti, 5–8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

- » **FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon

egynél több tálcát az egyenetlen sütés elkerülése érdekében.

» **KIOLVASZTÁS**

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre.

» **MELEGENTARTÁS**

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» **KELESZTÉS**

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» **SÜTÉS TÖBB SZINTEN**

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» **MAXI SÜTÉS**

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» **ECO CIKLUS ***

Töltött sülték és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• **FAGYASZTOTT ÉTEL**

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A nyelvet a beállítások menü megnyitását követően módosíthatja.

2. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. AZ ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

4. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

Annak érdekében, hogy a sütő hatékonyan működjön, és hogy szükség esetén rendszeresen felszólítsa a felhasználót a vízkömentesítési ciklus elvégzésére, fontos a megfelelő vízkeménységi osztály beállítása. A beállításhoz kapcsolja be a sütőt a  gomb megnyomásával, majd nyomja

meg a  gombot. Nyissa meg a Preferenciák menüt és válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLYOK TÁBLÁZATA				
Szint		°dH Német rendszer	°fH Francia rendszer	°Clark Angol rendszer
1	Nagyon lágú	0-6	0-10	0-7
2	Lágú	7-11	11-20	8-14
3	Közepes	12-16	21-29	15-20
4	Kemény	17-34	30-60	21-42
5	Nagyon kemény	35-50	61-90	43-62

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és az Automatikus üzemmódok közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

Az Automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, az Automatikus üzemmód egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütését beállítsa nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütést. Csak a sütés utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámláló, amely a hátralévő

sütési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg az „Automatikus üzemmódok” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

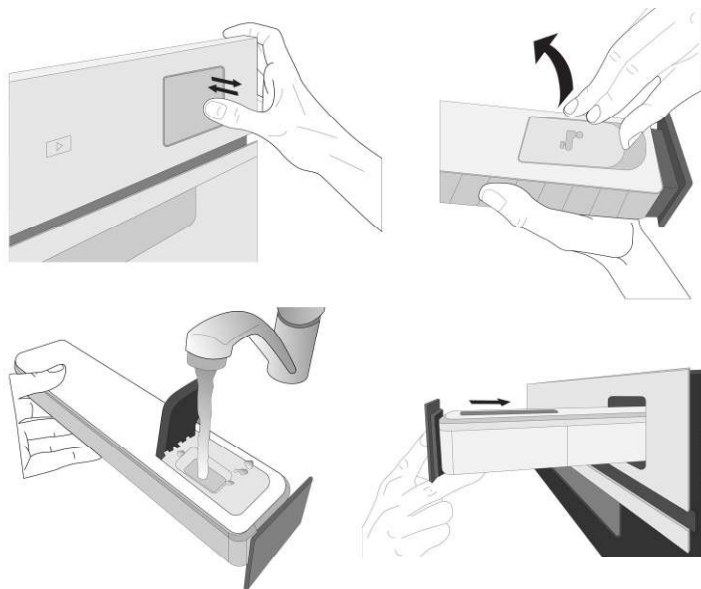
- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

. SÜTÉS GÖZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Gőzölés” vagy „Hőlégbefűtés + Gőzölés” funkció, illetve a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhesen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsse fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „TÖLTSE FEL A FIÓKOT” felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és töltsse fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban

kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket. Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütés megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most” vagy az „INDÍTÁS” gombot.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes Automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés

hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg a „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE”

opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.
- Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.
- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



TISZTÍTÁS GŐZZEL

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

GYORS SZÁRÍTÁS

Tiszta gőzölési ciklus után a sütő automatikusan javasolja a gyors szárítási ciklus elindítását, hogy segítsen eltávolítani a nedvességet a sütőtérből, ami így nem veszélyezteti a készülék megfelelő működését. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Törölje le az ajtó alatti cseppfelfogó tálcát egy papírtörölővel, hogy eltávolítsa a vízcseppeket.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 140 perc.

A vízkömentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkömentesítési ciklus lefuttatása (lásd a lenti táblázatot).

VÍZKÖMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKÖMENTESÍTÉS JAVA-SOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkömentesítési ciklust.
<VÍZKÖMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkömentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkömentesítési üzenetek megjelenjenek.

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

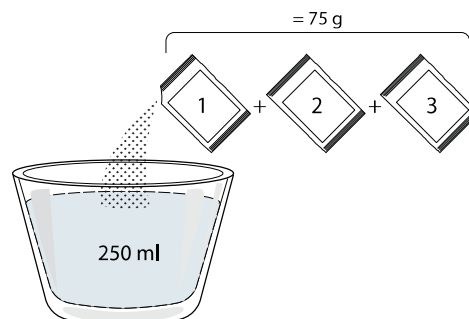
A vízkömentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell üríteni a fiókot, mielőtt folytatná a vízkömentesítési fázissal.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 30 perc eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ”.

» 1/2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (70 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószeres által okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a  gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a

következő szakaszra vonatkozó utasítások.

Ha befejeződött a vízkömentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkömentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik. Ürítse ki a fiókot.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 PERC)

A vízkömaradványok eltávolításához a fiókból és a gőzölőrendszerből, öblítési ciklus szükséges. Amikor a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L VIZET> üzenet jelenik meg, töltsse fel a tartályt 0,25 l ivóvízzel, majd nyomja meg a  gombot az öblítés elindításához. Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.

Ne feledje: ha szükséges, a rendszerből kérhető a fiók ürítése és a művelet megismétlése.

A vízkömentesítési eljárás befejezésekor javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció. Ürítse ki a fiókot. A vízkömentesítési ciklus befejeződött.

Ne feledje: a vízkömentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkömentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkömentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKÖMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.

ÉTELSZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Érintse meg a(z)  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és az Automatikus üzemmód (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőtérének jobb oldalán lévő aljzatba.

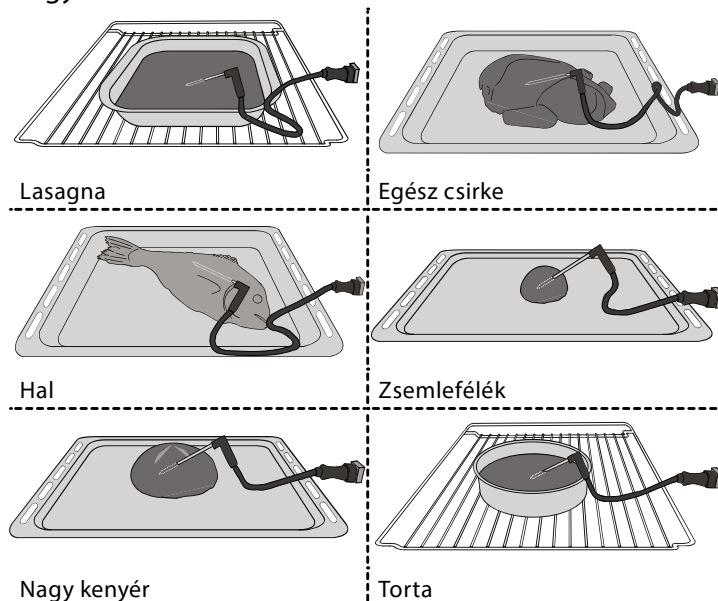
A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső

fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis Automatikus üzemmód funkciók használata szükséges. Ha a szondát Automatikus üzemmód funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.

INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SOUS VIDE 	Marha vesepecsenye		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Marhalapocka szelet		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Sertés szűzpecsenye		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Lazacfilé		1,5-3 cm	-	-	-	2 1 
	Sárgarépa		0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Spárga		0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Ananász		0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Alma		0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1 
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2  
		Cannelloni	0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2  
	Fagyasztott	Lasagna	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	2 
RIZS ÉS GABONAFÉLÉK 	Rizs	Fehér rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Barna rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Teljes kiőrlésű rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Magok és gabonafélék	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Köles	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Tönköly	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Árpa	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
HÚS	Marha	Marhasült 	0,6-2 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	3 
		Borjúsült 	0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3 
		Steak	2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	5 
		Burger húspogácsa	1,5-3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Lassú sütés	0,6-2 kg*	KÖZEPES	-	-	3 
	Sertés	Sertéssült 	0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	3 
		Csülök 	0,5-2,0 kg*	-	KÖZEPES	-	3 
		Sertésoldalas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	5  4 
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Bárány 	Báránysült	0,6-2,5 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2 
		Bárányborda	0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2 
		Comb	0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	2 

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda	

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK				MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HÚS	Csirke	Sült csirke	Sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Csirkedarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
		Forrólevégős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	-	4 2
			Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
			Csirkedarabok	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Csirkecombok	-	-	-	-	4 2
			Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
			Csirkeszárnyak	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2
			Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2
	Kacsa	Kacsasült	Kacsasült	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült kacsa	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Kacsadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Kacsafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Pulyka	Pulykasült	Pulyka- és libasült	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Töltött sült pulyka	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Pulyka- és libadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	2
			Pulykafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Forrólevégős sült hús		Húsnyársak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4 2
			Sertésszelet	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
			Burger húspogácsa	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kolbász és virsli	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2
			Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek		Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3 2
			Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3 2
			Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	3 2
			Tőkehalfilé	0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2
			Tengeri sügér filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda	

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉ- NEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Vörös durbincs filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
	Párolt filék és szeletek 	Tőkehalfilé	egy tálca *	-	-	-	 
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Egyéb filé	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	 
		Tengeri sügér filé	egy tálca *	-	-	-	 
		Vörös durbincs filé	egy tálca *	-	-	-	 
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	 
	Grillezett tengeri élelmiszere- k	Fésűkagyló	egy tálca *	-	-	-	
		Kagylók	egy tálca *	-	-	-	
		Garnélák	egy tálca *	-	-	-	 
		Királygarnéla	egy tálca *	-	-	-	 
	Párolt tengeri ételek 	Fésűkagyló	0,5-1 kg	-	-	-	 
		Kagylók	0,5-3 kg	-	-	-	 
		Garnélák	0,1-1 kg	-	-	-	 
		Királygarnéla	0,5-1,5 kg	-	-	-	 
		Tintahal	0,1-0,5 kg/ db	-	-	-	 
		Polip	0,5-2 kg/ db*	-	-	-	 
	Egész hal 		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Sült egész hal 		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Hal sókéregben		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Forróle- vegős sült hal	Panírozott hal	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Halfilé	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Egész hal	0,4-0,8 kg	-	-	-	 
		Rákfélék	-	-	-	-	 
GŐZÖLT TOJÁS 	Csirke		50-80 g/ db*	-	-	-	 
	Fürj		egy tálca *	-	-	-	 

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
	Sütoirás	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütoirácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	3
		Burgonya [fagyasztott]	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	4
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	3
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	3
	Csőben-sült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőbensült paradicsom	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült paprika	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült brokkoli	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült karfiol	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőbensült zöldség	egy tálca *	-	-	-	3
	Forrólevégős sült zöldségek	Házi készítésű sült krumpli	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Burgonyagerezdek	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
		Vegyes zöldség	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukkini chips	0,2-0,5 kg	-	-	-	4 2
		Sült burgonya [fagyasztott]	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Tavaszi tekercsek [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2
	Gőzölt zöldségek	Egész burgonyák	50-500 g/db	-	-	-	2 1
		Burgonyadarabok	egy tálca *	-	-	-	2 1
		Burgonyadarabok [fagyasztott]	egy tálca *	-	-	-	2 1
		Borsó	0,2-2,5 kg	-	-	-	2 1
		Borsó [fagyasztott]	0,2-3 kg	-	-	-	2 1
		Brokkoli	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Brokkoli [fagyasztott]	0,2-2 kg	-	-	-	2 1
		Karfiol	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Sárgarépa	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Cukkini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Egyéb zöldségek	0,2-2 kg	-	-	-	2 1

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELETEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény		0,8–1,2 kg*	-	KÖZEPES	-	 2
	Zöldséges rétes		0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	 2
	Kenyér	Zsömle 	60–150 g/db*	-	-	-	 3 
		Közepes méretű kenyér	200-500 g/db*	-	-	-	 2
SÓS SÜTEMÉNY	Kenyér	Szendvicskenyér 	400–600 g/db*	-	-	-	 2 
		Nagy kenyér 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Baguette 	200–300 g/db*	-	-	-	 3 
		Speciális kenyér	egy tálca *	-	-	-	 2
	Pizza és focaccia	Kerek pizza	kerek	-	-	-	 2
		Pizza, vastag	tálca	-	-	-	 2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	 2
			2 réteg*	-	-	-	 4  1
			3 réteg*	-	-	-	 5  3  1
			4 réteg*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia, vékony	egy tálca *	-	-	-	 2
		Focaccia, vastag	egy tálca *	-	-	-	 2
ÉDES SÜTEMÉNY	Kelt torták	Piskóta	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 2 
		Csokoládétorta	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 2 
	Aprósütemények		0,2-0,6 kg *	-	-	-	 3
	Muffinok és minitorták		40-80 g/db*	-	-	-	 3
	Croissant-ok		egy tálca *	-	-	-	 3
	Croissant [fagyasztott]		egy tálca *	-	-	-	 3
	Fánk		egy tálca *	-	-	-	 3
	Habcsók		10–30 g/db	-	-	-	 3
	Torta		0,4-1,6 kg*	-	-	-	 3
	Rétes		0,4-1,6 kg	-	-	-	 3
	Gyümölcsös pite		0,5-2 kg	-	-	-	 2
	Karamellás kosárka 		0,2–1 kg*	-	-	-	 2  1
GŐZÖLT GYÜMÖLCSÖK	Gyümölcsdarabok 		0,5-3 kg	-	-	-	 2  1
	Egész gyümölcsök 		0,1-0,4 kg/db	-	-	-	 2  1

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda



GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	IGEN	140-150	35-55	 3
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 3
Kelt tészták	ALACSONY	IGEN	170-180	40-60	 2
Piskóta	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 2
Focaccia	ALACSONY	IGEN	200 - 220	20 - 40	 3
Kenyér, vekni	ALACSONY	IGEN	170 -180	70-100	 3
Zsemle	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Baguette (Bagett)	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Sült burgonya	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50 - 70	 3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	60-100	 3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	60-80	 3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	40-50	 3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	IGEN	200	55-65	 3
Báránycomb	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	65-75	 3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	85-100	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa 1-1,5 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50 - 70	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa (darabok)	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	55-65	 3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	25-40	 3
Halfilé	MAGAS	IGEN	180 - 200	15 - 30	 3

*Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus párolás funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda



TISZTA GŐZ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT		HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
	Csirkefilék	100	15 - 50	2 1	
	Tojás	100	10-30	2 1	
HAL	Egész hal	90	40-50	2 1	
	Halfilék	90	20-30	2 1	
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Friss zöldség (egész)	100	30-80	2 1	
	Friss zöldség (darabok)	100	15-40	2 1	
	Fagyasztott zöldségek	100	20 - 40	2 1	
	Gyümölcs (egész)	100	15-45	2 1	
	Gyümölcs (darabok)	100	10-30	2 1	

Válassza ki a Tiszta gőz funkciót a manuális funkciók menüből. Állítsa be a sütési hőmérsékletet és időt. Töltse fel a víztartályt a kijelzőn megjelenő utasításokat követve. Helyezze az ételt a gőzlőtálca a 2. szintre, az 1. szintre pedig egy cseppfelfogó tálcát, hogy megakadályozza az ételek lecsöpögését.

TARTOZÉKOK



Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsz



Gőzlőtálca

SOUS VIDE SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT		FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
MARHA ÉS BORJÚ - BÁRÁNY	Puha részek: bélszín, steak, szeletek	Marhahús Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Kemény részek és fűvel táplált: tarja, hasaalja, rostélyos		1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
SERTÉS	Karaj	Sertéshús Sous Vide	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50 - 70		
	Szeletek		-	68	120 - 140		
	Oldalas		-	68	120 - 140		
LAZAC ÉS TONHAL - PISZTRÁNG	Filé	Hal Sous Vide	1,5	62	65-75		
			3	62	80-90		
	Steak		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Spárga	Zöldség Sous Vide	-	85	30–40		
	Sárgarépa		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Brokkoli		-	85	30–40		
	Karfiol		-	85	30–40		
	Vörös cikória		-	85	30–40		
	Burgonyaszeletek		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Cukkini		2,5/3 cm	85	30–40		
	Almagerezdek		2,5/3 cm	85	30–40		
	Körtegerezdek		2,5/3 cm	85	30–40		
	Ananászszeletek		2,5/3 cm	85	25-35		
							

Válassza ki az elvégzendő ciklust, és kövesse a javasolt beállításokat. A sütési idők hűtött élelmiszerekre vonatkoznak. Ha nem találja azonnal, tárolja hideg vízben és hagyja teljesen kihűlni, majd tegye a hűtőszekrénybe. Nagyobb mennyiségek esetén módosítsa a sütési időt. Az eredmények az összetevők minőségétől és a jó higiéniai körülményektől függenek. A legjobb eredmények elérése érdekében használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket. Ne használja ezt a funkciót az ételek újramelegítésére. Helyezze a vákuummal lezárt ételt a gőzlőtálcán a 2. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el. Helyezze a cseppfogó tálcát az 1. szintre.

TARTOZÉKOK

Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

Gőzlőtálca



AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasáburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	 4  2
	Fagyasztott csirkefalat		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Halrudak		500g	Igen	220	15 - 20	 4  2
	Hagymakarikák		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Házi készítésű sült krumpli		300-800 g	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Vegyes zöldség		300-800 g	Igen	200	20–30	 4  2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Csirkeszárnnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	 4  2
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20 - 50	 4  2
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15-25	 4  2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	 Air fry
TARTOZÉKOK	 Air Fry tálca  Sütőtepsi vagy süteményes tepszi rácson  Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30–50	
		Igen	160	30–50	
		Igen	160	30–50	 
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160–200	30–85	
		Igen	160–200	30–90	 
Aprósütemények		Igen	150	20–40	
		Igen	140	30–50	
		Igen	140	30–50	 
		Igen	135	40–60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20–40	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	30–50	 
		Igen	150	40–60	  
Képviselőfánk		Igen	180–200	30–40	
		Igen	180–190	35–45	 
		Igen	180–190	35–45 *	  
Habcsók		Igen	90	110–150	
		Igen	90	130–150	 
		Igen	90	140–160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15–50	
		Igen	190–230	20–50	  
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	
		Igen	220–240	25–50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10–15	
		Igen	250	10–20	 
		Igen	220–240	15–30	  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45–55	
		Igen	180–190	45–60	 
		Igen	180–190	45–70 *	  

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel				

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20–40	4 1
		Igen	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/ cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110–150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80–130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180–200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180–200	50–60	2
Pírtós		-	3 (magas)	3–6	5
Halfilé / Sült szelet		-	2 (közepes)	20–30 **	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15–30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55–70 ***	2 1
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60–90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35–55 ***	3
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10–25	3
Aprósütemények		Igen	135	50–70	5 4 3 1
Tarts		Igen	170	50–70	5 3 2 1
Kerek pizza		Igen	210	40–60	5 3 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint)/ lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40–120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint)/ sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Igen	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50–100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45–100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30–50 *	4 1
Töltött sütek	ECO	-	200	80–120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50–100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefűtés	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Tisztítás gőzzel” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépből való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet! Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percre tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

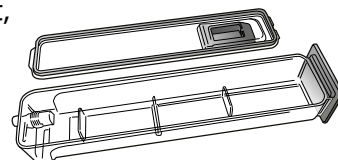
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.

2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.



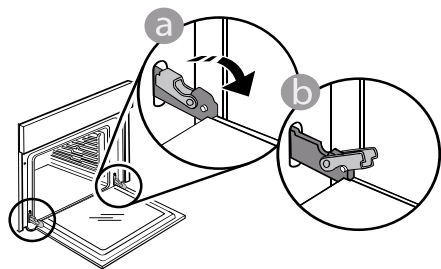
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

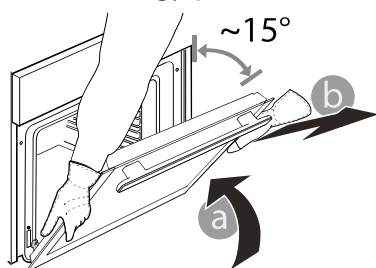
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkezelés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

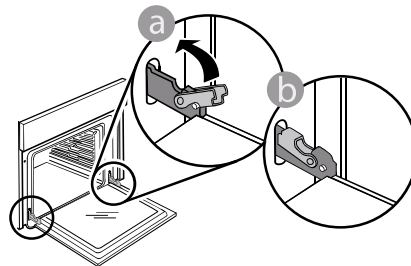


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

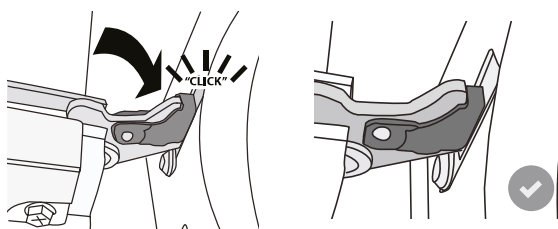


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

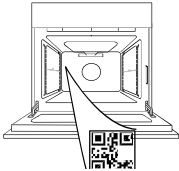
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- Ha meglátogatja a honlapunkat **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

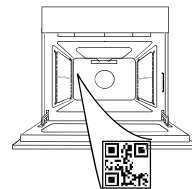


®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.



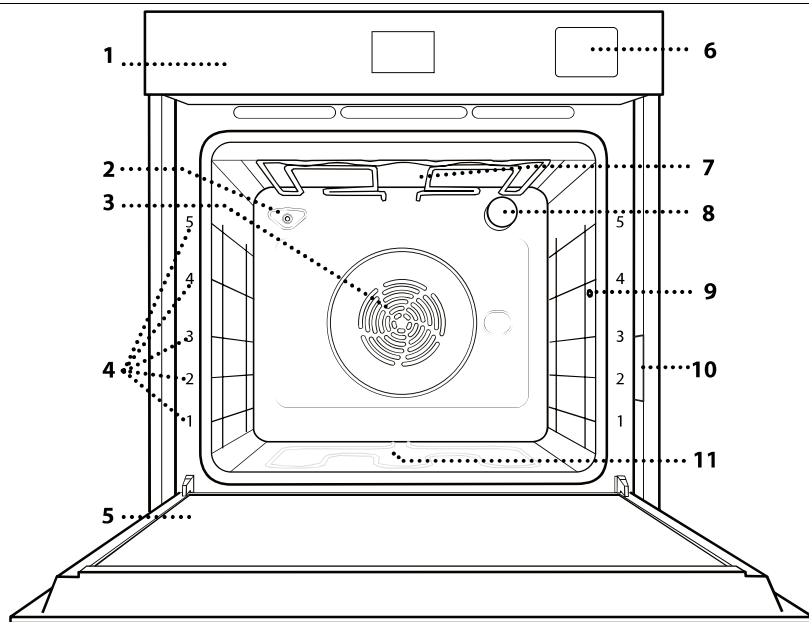
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



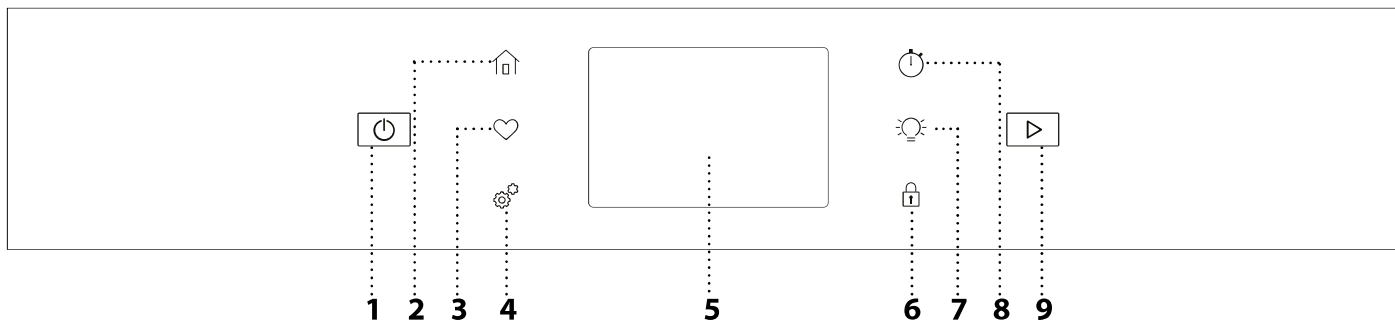
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Sensore di umidità
3. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Punto di inserimento della termosonda
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK (BLOCCO TASTI)

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

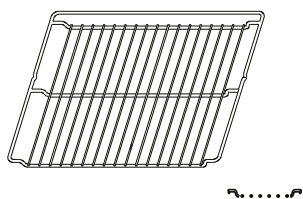
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

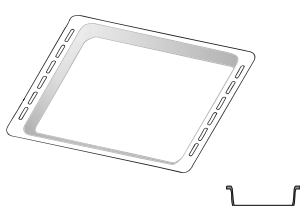
GLI ACCESSORI

GRIGLIA



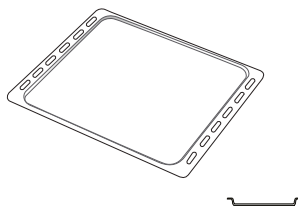
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



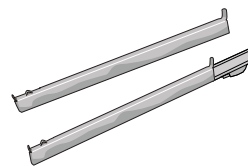
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce in papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



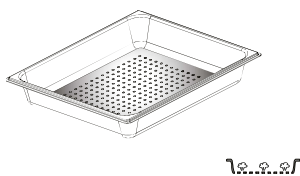
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



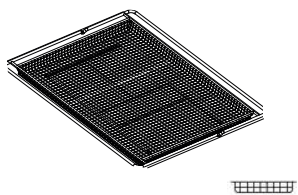
Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di posizionare la teglia per cottura a vapore al livello 2 per ottenere prestazioni ottimali. Disporre la leccarda al livello 1 inferiore per raccogliere i liquidi di cottura. **

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

** Utilizzare solo per le funzioni VAPORE e SOUS VIDE

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

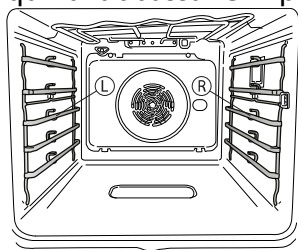
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto.

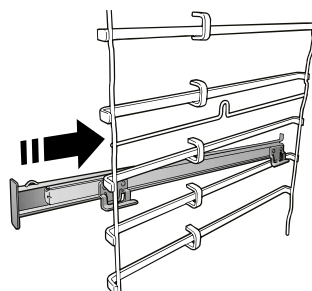
Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



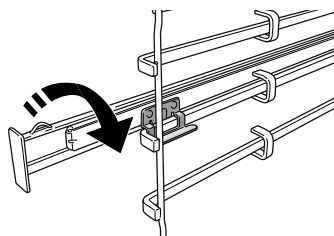
Le griglie di sinistra ("L") e di destra ("R") sono riconoscibili dal logo indicato nella figura.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale.

Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **VENTILATO**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

- **GRILL**

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TURBO GRILL**

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)**

Per riscaldare rapidamente il forno.

- **COOK 4**

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **VAPORE**

- » **VAPORE PURO**

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore puro, consultare la Tabella di cottura "Pure Vapour".

- » **VAPORE AUTOMATICO**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata

all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Il forno inietta automaticamente la giusta quantità di vapore in base alla temperatura selezionata per ottenere risultati di cottura ottimali.

- » **VAPORE + ARIA**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali Termoventilato + Vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

- **SOUS VIDE**

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate utilizzando il vapore. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

- **FUNZIONI SPECIALI**

- » **PIZZA**

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti si può cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

- » **FRITTURA AD ARIA**

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda

Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

» **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio.

» **KEEP WARM (TIENI IN CALDO)**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» **LIEVITAZIONE IN CORSO**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» **PRATICITÀ**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» **CICLO ECO ***

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

• **ALIMENTI SURGELATI**

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

È possibile cambiare la lingua successivamente aprendo il menu delle impostazioni.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente.

Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere); nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere . Aprire le Preferenze e selezionare "WATER HARDNESS" (Durezza dell'acqua). Toccare "IMPOSTA" per

confermare. Selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark English gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica) consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla

rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu delle modalità automatiche (vedere tabelle relative).

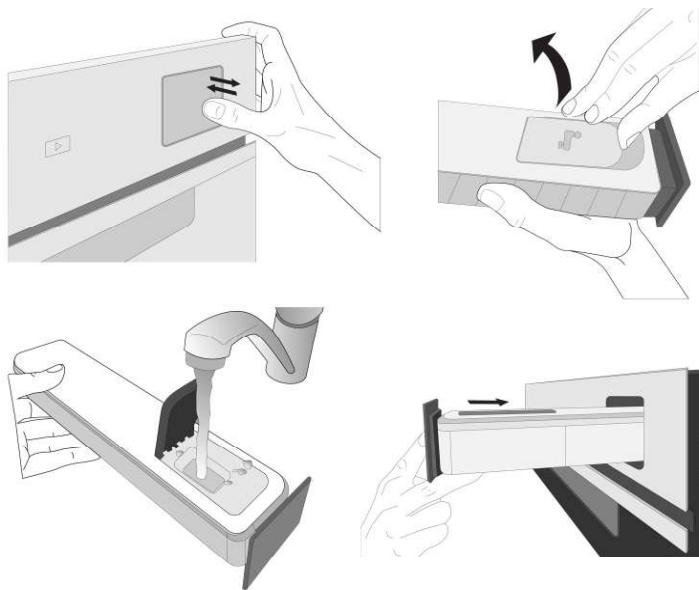
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

. COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Cottura a vapore" o "Termoventilato + Vapore" nelle funzioni manuali o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "FILL THE DRAWER" (Riempi cassetto), estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Start now" (Avvia ora) o "START" (Avvio) per avviare la cottura.

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione

predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune modalità automatiche prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede di controllare gli alimenti.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "DELETE FAVORITE" (Cancella preferiti).

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



STEAM CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione a forno freddo.

ASCIUG. RAPIDA

Dopo un ciclo di vapore puro, il forno suggerisce automaticamente di avviare il ciclo di asciugatura rapida per rimuovere l'umidità dalla cavità, che almeno non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Seguire le istruzioni riportate sul display. Pulire la leccarda sotto la porta con un panno morbido o carta assorbente per rimuovere le gocce d'acqua.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Hard (Dura)) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza dell'acqua impostato sull'apparecchio.

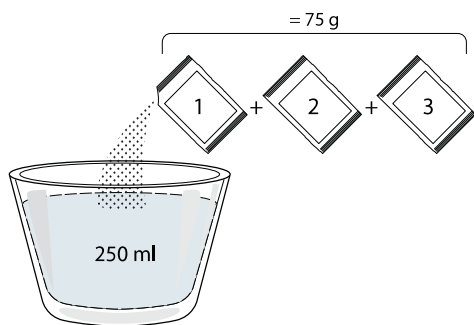
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile. Svuotare il cassetto.

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

N.B.: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore. Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

N.B.: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

N.B.: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

Sonda Alimenti

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in

base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

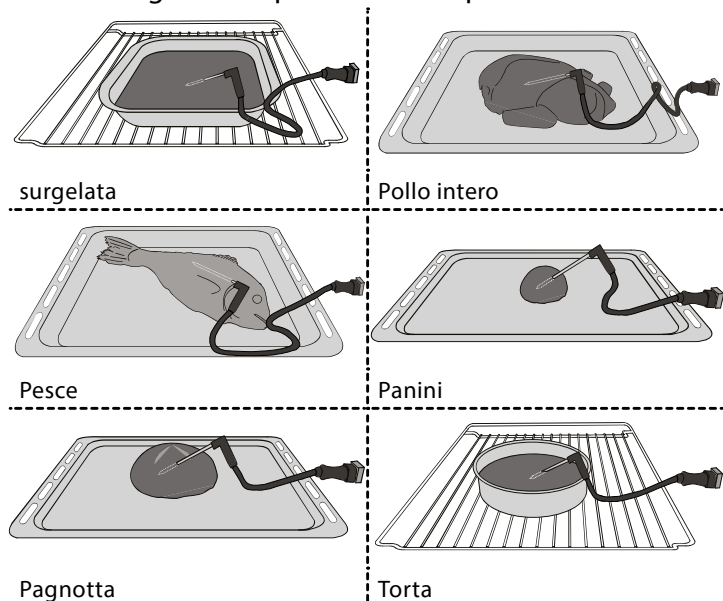
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti, è necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) compatibili. 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.





BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede una rumorosità della ventola di raffreddamento leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
SOTTOVUOTO 	Filetto di manzo		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Bistecca di spalla di manzo		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Filetto di maiale		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Filetto di salmone		1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  
	Carote		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Asparagi		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Mela		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  
RISO E CEREALI 	Riso	Riso bianco	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Semi e cereali	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Millet (Miglio)	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Farro	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Orzo	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
CARNE	Manzo	Roast Beef 	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3  
		Vitello arrosto 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3  
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5  
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4  
		Cottura lenta	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3  
	Maiale	Arrosto di maiale 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3  
		Stinco 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3  
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4  
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5  
	Agnello 	Agnello arrosto	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2  
		Carrè di agnello	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2  
		Coscia	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2  

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

CATEGORIE DI ALIMENTI				QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Pollo	Pollo arrosto	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pezzi di pollo	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Cosce di pollo	-	-	-	-	4 2
			Cotoletta impanata	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	4 2
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	4 2
	Anatra arrosto		Anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Anatra arrosto ripiena	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Anatra in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Tacchino arrosto		Tacchino e anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Tacchino arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Tacchino e oca in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Filetto / petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Carne frita ad aria		Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
			Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
			Cotoletta impanata	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bisticche arrosto		Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3 2
			Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
			Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Filetti e bistecche a vapore 	Filetto di merluzzo	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Filetto di spigola	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Filetto di orata	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	 4
		Cozze	una teglia *	-	-	-	 4
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	 4  3
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	 4  3
	Pesce a vapore 	Capesante	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Cozze	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Gamberetti	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Gamberoni	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Calamaro	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	 2  1
		Polipo	0,5 - 2 kg [l'uno]*	-	-	-	 2  1
	Pesce intero 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Pesce intero arrosto 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Pesce in crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Frutti di mare	-	-	-	-	 4  2
UOVA A VAPORE 	Pollo		50 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	 2  1
	Quaglia		una teglia *	-	-	-	 2  1

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	Verdure arrostiti	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 3
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 4
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'una]	-	-	-	 3
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Pomodori al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Peperoni al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Broccoli al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Cavolfiori al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	 3
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Patatine fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	 4  2
	Verdure a vapore 	Patate intere	50 - 500 g [l'una]	-	-	-	 2  1
		Patate in pezzi	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Patate in pezzi [surgelate]	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Piselli	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 2  1
		Piselli [surgelati]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Broccoli [surgelati]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1
		Cavolfiori	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Carote	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Zucchine	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Altre verdure	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	 2
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Panetteria	Panini 	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	 3 
		Pane di medie dimensioni	200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	 2
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panetteria	Pane per tramezzini 	400 - 600 g [l'uno]*	-	-	-	 2 
		Pane Grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]*	-	-	-	 3 
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	 2
	PIZZA & FOCACCIA	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	 2
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	 2
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	 2
			2 strati*	-	-	-	 4  1
			3 strati*	-	-	-	 5  3  1
			4 strati*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	 2
		Focaccia spessa	una teglia *	-	-	-	 2
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Torta al cioccolato	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffin e cupcake		40 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	 3
	Croissant		una teglia *	-	-	-	 3
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	 3
	Bignè		una teglia *	-	-	-	 3
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	 3
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
	Flan al caramello 		0,2 - 1 kg*	-	-	-	 2  1
FRUTTA A VAPORE	Frutta in pezzi 		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
	Frutta intera 		0,1 - 0,4 kg [l'una]	-	-	-	 2  1

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	BASSO	SÌ	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	SÌ	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	SÌ	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	SÌ	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Patate arrosto	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	SÌ	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	SÌ	160 - 180	60 - 80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	SÌ	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	SÌ	200	55 - 65	
Cosciotto agnello	MEDIO	SÌ	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	SÌ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	MEDIO	SÌ	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	SÌ	180 - 200	25 - 40	
Filetti di pesce	ALTO	SÌ	180 - 200	15 - 30	

*Tener presente che in caso di selezione della funzione Steam Auto, questa correlazione deve essere saltata.. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda



TABELLA DI COTTURA VAPORE PURO

RICETTA		TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
	Filetti di pollo	100	15 - 50	2 12...22	1 ┌───┐
	Uova	100	10 - 30	2 12...22	1 ┌───┐
PESCE	Pesce intero	90	40 - 50	2 12...22	1 ┌───┐
	Filetti di pesce	90	20 - 30	2 12...22	1 ┌───┐
VERDURA E FRUTTA	Verdure fresche (intere)	100	30 - 80	2 12...22	1 ┌───┐
	Verdure fresche (pezzi)	100	15 - 40	2 12...22	1 ┌───┐
	Verdure surgelate	100	20 - 40	2 12...22	1 ┌───┐
	Frutta (intera)	100	15 - 45	2 12...22	1 ┌───┐
	Frutta (pezzi)	100	10 - 30	2 12...22	1 ┌───┐

Selezionare la funzione Pure Steam (Vapore puro) dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Riempire il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni visualizzate sul display. Posizionare gli alimenti sulla teglia per cottura a vapore al livello 2, e una leccarda al livello 1 per evitare che gli alimenti gocciolino.

ACCESSORI


Leccarda / Teglia


Teglia per cottura a vapore

TABELLA DI COTTURA SOUS VIDE

RICETTA		FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
MANZO E VITELLO - AGNELLO	Tagli teneri: filetto, bistecca, costolette	Sous Vide - Manzo	1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Tagli duri e nutriti con erba: spalla, bavette, costolette		1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
MAIALE	Lonza	Sous Vide - Maiale	1,5/2 cm	68	30 - 50		
			3/4 cm		50 - 70		
	Cotolette		-	68	120 - 140		
	Costine		-	68	120 - 140		
SALMONE E TONNO - TROTA	Filetto	Sous Vide - Pesce	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80 - 90		
	Bistecca		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
VERDURA E FRUTTA	Asparagi	Sous Vide - Verdure	-	85	30 - 40		
	Carote		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50		
	Broccoli		-	85	30 - 40		
	Cavolfiore		-	85	30 - 40		
	Radicchio		-	85	30 - 40		
	Patate a fette		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60		
	Zucchine		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Spicchi di mela		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Spicchi di pera		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Ananas a fette		2,5/3 cm	85	25 - 35		

Selezionare il ciclo che si desidera e seguire le impostazioni suggerite. I tempi di cottura si riferiscono a cibi refrigerati. Se non vengono serviti subito, conservarli in acqua fredda e farli raffreddare completamente, quindi metterli in frigorifero. Regolare i tempi di cottura per quantità maggiori. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'uso di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla teglia per cottura a vapore al livello 2. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore. Disporre una leccarda al livello 1.

ACCESSORI

Leccarda / Teglia

Teglia per cottura a vapore



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia Air Fry	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica		Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua	

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	 
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	   
Crostate		Sì	170	50 - 70	   
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	  
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	   
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	 
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica			Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua	

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Steam Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

Note: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2

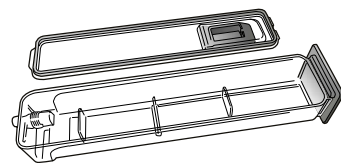
giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



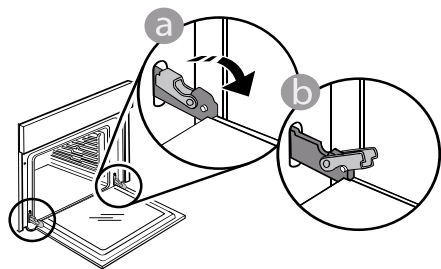
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

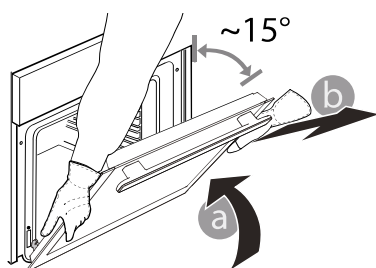
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

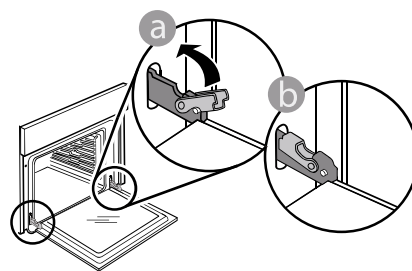


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

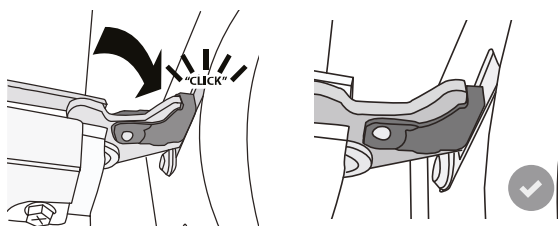


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.



Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

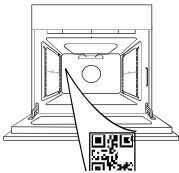
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



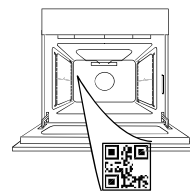
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu

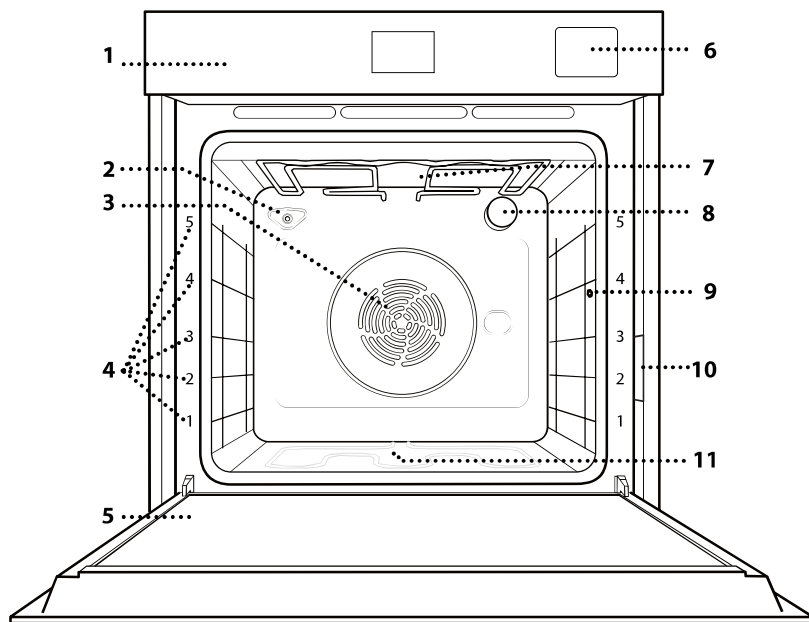


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

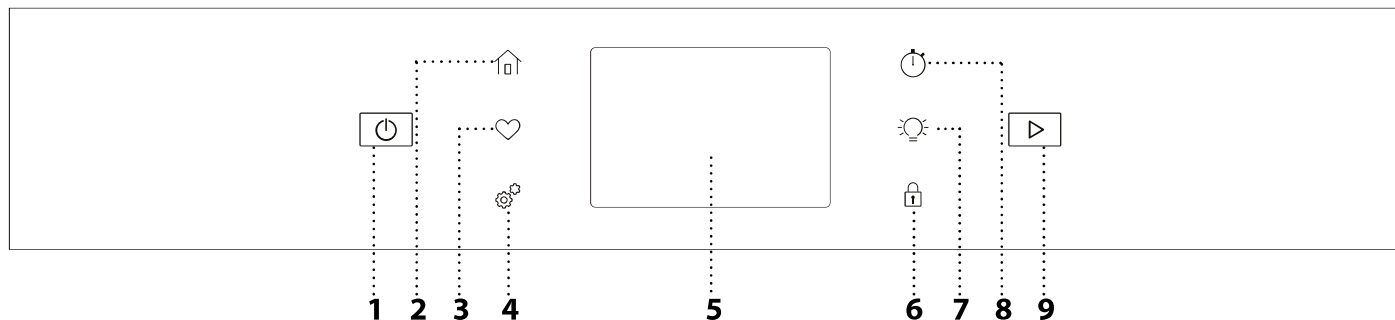


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Drėgmės jutiklis
3. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Maisto zondo įdėjimo vieta
10. Duomenų lentelė (nenuimkite)
11. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Greitai prieigai prie pagrindinio meniu.

3. MĖGSTAMA

Mėgstamiausių funkcijų sąrašui atkurti.

4. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. VALDIKLIO UŽRAKTAS

Funkcija "Valdymo užraktas" leidžia užrakinti jutiklinio kilimėlio mygtukus, kad jų nebūtų galima netyčia paspausti.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMATIS

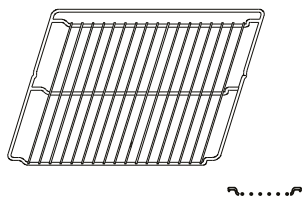
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Kepimo funkcijos paleidimas.

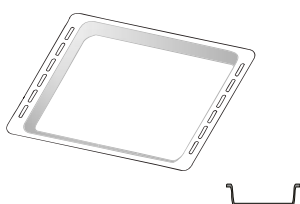
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



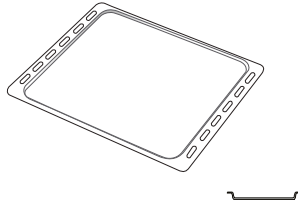
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



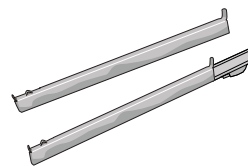
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



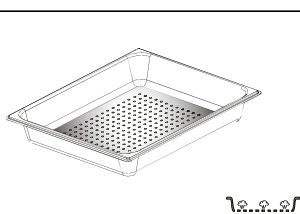
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



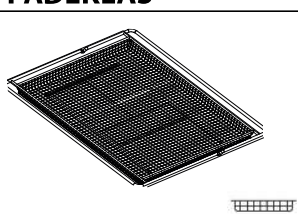
Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

GARINIMO PADĖKLAS



Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Rekomenduojame garų padėkliuką pastatyti į 2-ą lygį, kad gaminimas būtų optimalus. Padėkite lašėjimo padėklą ant žemiau esančio 1 lygio, kad susigertų kepimo sultys. **

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

* Tik tam tikruose modeliuose

** Naudokite tik funkcijoms STEAM ir SOUS VIDE

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

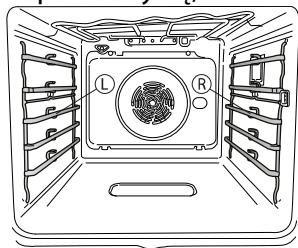
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami nuimti lentynų kreipiančiąsias, monetos pagalba iš abiejų pusių atsukite tvirtinimo varžtus (jei yra).

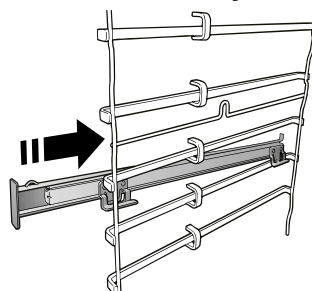
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami juos pakeltus, įstatykite šonu į kepimo skyrių, tada nuleiskite juos į apatinę vietą.



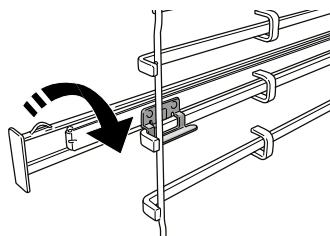
Kairės ("L") ir dešinės ("R") lentynos kreipiančiąsias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinę grotelių fikсаторių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikсаторių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikсatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINĖS FUNKCIJOS

- **CONVENTIONAL (ĮPRASTAS BŪDAS)**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **KONVEKČINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **FORCED AIR (KARŠTAS ORAS)**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **KEPTI ANT GROTELIŲ**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **INTENSIVUSIS KEPIMAS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **FAST PREHEAT (GREITAS ĮKAITINIMAS)**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **COOK 4**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **GARAI**
 - » **PURE STEAM (GRYNI GARAI)**
Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę. Daugiau informacijos apie rankinio maisto ruošimo grynaisiais garais ciklus rasite „Pure Steam“ gaminimo lentelėje.
 - » **STEAM AUTO**
Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus.
- Orkaitė automatiškai įpurškia reikiamą garų kiekį pagal pasirinktą temperatūrą, kad būtų pasiekti optimalūs kepimo rezultatai.
- » **GARAI + ORAS**
Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepa duoną ir desertus. Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.
- **VAKUUMINIS GAMINIMAS**
"Sous vide" - tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kuriam reikia naudoti vakuumuotus plastikinius maišelius ir gaminti maistą tiksliai kontroliuojamoje temperatūroje, naudojant garus. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina, kad maistas iškepa tolygiai. Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Patikrinkite "Sous Vide" gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.
- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**
 - » **PICA**
Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja. Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu
 - » **KARŠTO ORO GRUZ.**
Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei

vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» **ATŠILDYMAS**

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.

» **LAIKYMAS ŠILTAI**

Palaike ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» **KILDINIMAS**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» **CONVENIENCE (PATOLOGUS BŪDAS)**

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

» **MAXI GAMINIMAS**

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» **EKO CIKLAS ***

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

• **ŠALDYTAS MAISTAS**

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti. Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Įrankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Kalbą galite pakeisti atidarę nustatymų meniu.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite . Atidarykite nustatymus ir pasirinkite "VANDENS KIETUMAS". Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite. Pagal toliau pateiktą lentelę pasirinkite tinkamą lygį, atitinkantį jūsų vietovės vandenį:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELE			
Lygis	°dH Vokiečių kalba laipsniai	°fH Prancūzų kalba laipsniai	°Klarko Lietuviš- kai laipsniai

1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą.

Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galima pasirinkti rankines ir automatines funkcijas.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Priklausomai nuo pasirinktos funkcijos, specialiu perjungikliu galima įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą.

TRUKMĖ

Jeį gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę START, palieskite skyrių „Time“ arba „Set Cook Time“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu nustatyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir koreguoti gaminimo trukmę.

Jeį norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Stop Cooking“.

3. AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ NUSTATYMAS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis galite pagaminti įvairiausių patiekalus iš toliau pateikto sąrašo. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: šis jutiklis sustabdo maisto gaminimą pačiu tinkamiausiu metu. Tik paskutinėmis gaminimo minutėmis ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas, rodantis likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Menu „Auto Modes“ funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas (žr. atitinkamas lenteles).

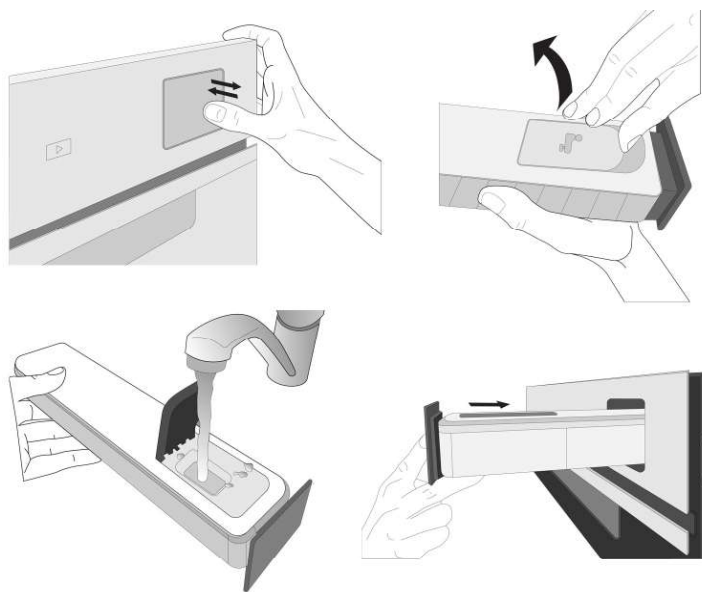
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garai“ arba „Priverstinis oras + garai“ rankinėse funkcijose arba vieną iš keleto „6th sense“ receptų, galima gaminti bet kokį maistą naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jeį norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas „FILL THE DRAWER“, ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripildykite jį vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiuukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas gaminant pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SET“ ir pradėsite laukimą.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: 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. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „OVEN READY“ (orkaitė paruošta).

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite mygtuką „Start now“ arba „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį ir tam skirtą perjungiklį. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Kai kuriomis automatinėmis funkcijomis maisto gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

Taip pat paskutinius 5 proc. gaminimo laiko, prieš baigiant kepti, orkaitėje pasirodo raginimas patikrinti maistą.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Bakstelėkite „+ 5 min“, kad pailgintumėte gaminimo laiką

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Pasibaigus funkcijai, bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Bakstelėkite „START“, kad įjungtumėte pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Bakstelėkite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „DELETE FAVORITE“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Bakstelėkite „PAUSE“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „RESUME“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Bakstelėkite „CANCEL“, kad atšauktumėte laikmatį arba nustatytumėte naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte laikmačio trukmę 1 minute.

ŠVIESA

Ijungia arba išjungia orkaitės lemputę.

VALYMAS GARAIS

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

FAST DRY

Po grynų garų ciklo orkaitė automatiškai pasiūlys paleisti greito džiovinimo ciklą, kad padėtų pašalinti drėgmę iš ertmės ir bent jau nepakenktų tinkamam prietaiso veikimui. Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais. Minkšta drėgmę sugeriančia popieriaus šluoste išsausinkite po durelėmis esantį surinkimo padėklą.

NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes.

Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

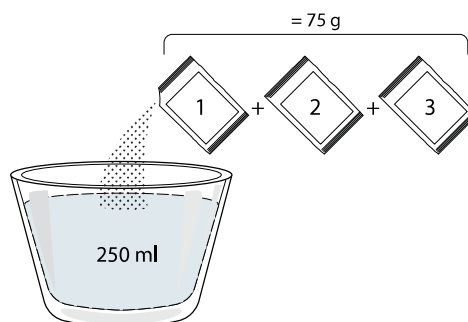
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepaėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <IPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į garantinio aptarnavimo tarnybą arba www.whirlpool.eu.

„Whirlpool“ neprisima atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei yra naudojami kiti rinkoje įsigijami valymo produktai.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas. Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

Pasibaigus kalkių šalinimo etapui, būtina išleisti virintuvo turinį: šio etapo metu naudojamas kalkių šalinimo tirpalas bus įpilamas į ištraukiamą stalčių. Ištuštinkite stalčių.

» ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 MIN.)

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <IPILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtumėte skalavimą. Neiškinkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Atkreipkite dėmesį: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens

likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas. Ištuštinkite stalčių. Kalkių šalinimo ciklas užbaigtas.

Atkreipkite dėmesį: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Atkreipkite dėmesį: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2“ (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.

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. Palieskite . Galite pasirinkti rankinę (pagal gaminimo būdą) ir automatinę (pagal maisto rūšį) funkcijas, jei leidžiama arba reikalaujama naudoti termometrą.

Pradėjus kepimo funkciją, ji bus atšaukta, jei zondas bus ištrauktas. Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite zondą iš orkaitės.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

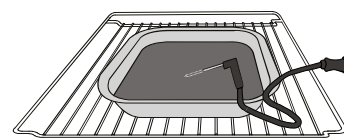
Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite mėsos zondą giliai į mėsą, tik venkite kaulingų ar riebių vietų. Jei kepage vištieną, įkiškite galiuką krūtinėlės viduryje, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

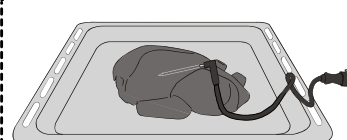
ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti termometru valdomą šių rūšių maisto ruošimą, reikia naudoti suderinamas AUTOMATINES FUNKCIJAS. Jei gamindami maistą naudodami

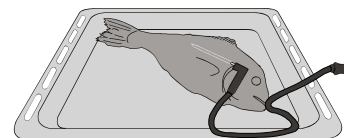
AUTOMATINES FUNKCIJAS naudojate termometrą, gaminimas bus automatiškai nutrauktas, kai pasirinktu receptu gaminamas maistas pasieks idealią vidinės dalies temperatūrą. Jums patiems nereikės nustatinti temperatūros.



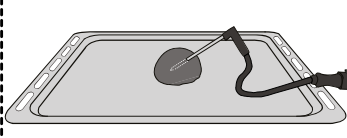
Lazanija



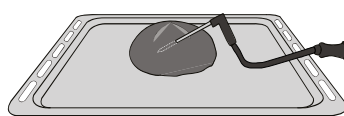
Viščiukas



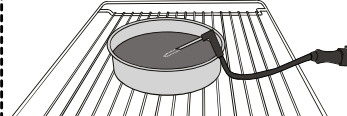
Fish (Žuvis)



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, laikykite nuspaustą jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



INFORMACIJA

Rasite daugiau informacijos apie turimą orkaitę.

PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Tikimasi, kad dėl aukštesnės "Pizza" ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MEAT (MĖSA)

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
VAKUUMINIS GAMINIMAS 	Jautienos nugarinė		2–4 cm	-	-	-	2 1 
	Jautienos sprandinės kepsnys		2–4 cm	-	-	-	2 1 
	Kiaulienos nugarinė		2–4 cm	-	-	-	2 1 
	Lašišos filė		1,5–3 cm	-	-	-	2 1 
	Morkos		0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Šparagai		0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Ananasas		0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Obuolys		0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1 
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5–3 kg*	-	MED	-	2 
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg*	-	MED	-	2 
	Šaldytos	Lazanija	0,5–3 kg	-	-	-	2 
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg	-	-	-	2 
RYŽIAI IR GRŪDAI 	Ryžiai	Baltieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Rudieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Viso grūdo ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Sėklos ir grūdai	Bolivinė balanda	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Soros	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Spelta	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Miežiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena 	0,6–2 kg *	MED	MED	-	3 
		Kepta veršiena 	0,6–2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Kepsnys	2–4 cm	MED	-	2/3	5 
		Mėsos paplotėliai	1,5–3 cm	-	-	3/5	5 4 
		Lėtas kepimas	0,6–2 kg *	MED	-	-	3 
	Kiauliena	Kepta kiauliena 	0,6–2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Karka 	0,5–2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Kiaulienos šonkauliai	0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	5 4 
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Ėriena 	Kepta ėriena	0,6–2,5 kg *	MED	MED	-	2 
		Ėriuko nugarinė	0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Koja	0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picas padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruždintuvės padėklas	Maisto termometras

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS				KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
MĖSA	Paukštiena	Kepta vištiena	Kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
			Įdaryta kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
			Vištienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Karšto oro gruzdintuvėje kepta vištiena	Viščiukas	0,6–2,5 kg	-	-	-	
			Vištienos krūtinėlė	1-4 (cm)	-	-	-	
			Vištienos gabalėliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	
			Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	
			Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	
			Vištienos sparneliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	
			Šaldyti vištienos gabalėliai	-	-	-	-	
			Vištienos sparneliai šaldyti	-	-	-	-	
	Kepta antiena	Kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Įdaryta kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Antienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	-	
	Kepta kalakutiena	Keptas kalakutas ir žąsis	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Keptas įdarytas kalakutas	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Kalakutienos ir žąsienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	-	
		Kalakutienos Filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	-	
	Karšto oro gruzdintuvėje kepta mėsa	Mėsos iešmeliai	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	-	
		Kiaulienos kapotinis	1-4 (cm)	-	-	-	-	
		Mėsos paplotėliai	1-4 (cm)	-	-	-	-	
		Dešros ir dešrelės	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	-	
		Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	-	
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	-	
		Lašišos kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	-	
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	-	
		Menkės filė	0,1-0.3 kg	-	-	-	-	
		Jūrinio ešerio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Jūrinio karšio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 
		Kitos Filė	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai 	Menkės filė	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Kitos Filė	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Lašišos kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	-	 
		Jūrinio ešerio filė	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Jūrinio karšio filė	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Kardžuvės kepsnys	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Tuno kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	-	 
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Midijos	vienas padėklas *	-	-	-	
		Krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Karal. krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
	Garuose paruoštos jūrų gėrybės 	Šukutės	0,5-1 kg	-	-	-	 
		Midijos	0,5-3 kg	-	-	-	 
		Krevetės	0,1-1 kg	-	-	-	 
		Karal. krevetės	0,5-1,5 kg	-	-	-	 
		Kalmaras	0,1-0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	 
		Aštuonkojis	0,5-2 kg [kiekvienas]	-	-	-	 
	Žuvis 		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Kepta žuvis 		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Žuvis su sūria plutele		0,2-1,5 kg *	-	-	-	  
	Karšto oro gruzdintu- vėje kepta žuvis	Paniruota žuvis	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvies filė	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvis	0,4-0.8 kg	-	-	-	 
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	 
Garuose ruošti kiaušiniai 	Paukštiena		50-80 g [kiekviena]*	-	-	-	 
	Putpelė		vienas padėklas *	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picas padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5-1.5 kg*	-	MED	-	3 
		Bulvės (šaldytos)	0,5-1.5 kg*	-	MED	-	4 
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	3 
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3 
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
		Paprikų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
		Brokolių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
		Daržovių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3 
	Karšto oro gruždintuvėje keptos daržovės	Naminės bulvytės	0,3-0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Bulvės (skilt.)	1-4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Daržovių mišinys	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Cukinių traškučiai	0,2-0.5 kg	-	-	-	4  2 
		Keptos bulvės (šaldytos)	0,3-0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Šaldyti "Spring Rolls"	-	-	-	-	4  2 
	Garuose ruoštos daržovės 	Nesmulkintos bulvės	50-500 g [kiekvienas]	-	-	-	2  1 
		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas *	-	-	-	2  1 
		Bulvių gabaliukai (šaldyti)	vienas padėklas *	-	-	-	2  1 
		Žirniai	0,2-2.5 kg	-	-	-	2  1 
		Žirniai [šaldyti]	0,2-3 kg	-	-	-	2  1 
		Brokoliai	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brokoliai [šaldyti]	0,2-2 kg	-	-	-	2  1 
		Žiedinis kopūstas	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Morkos	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Cukinijos	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Kitos daržovės	0,2-2 kg	-	-	-	2  1 
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8-1.2 kg*	-	MED	-	2 
	Daržovių štrudelis		0,5–1,5 kg	-	MED	-	2 
	Duona	Bandelės 	60–150 g [kiekviena]*	-	-	-	3  
		Vidutinio dydžio duona	200-500 g [kiekviena]*	-	-	-	2 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pico padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruždintuvės padėklas	Maisto termometras

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KEPINIAI	Duona	Sumuštinų kepalukas 	400-600 g [kiekvienas]*	-	-	-	 
		Didelis duonos kepalas 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	 
		Pranc. batonas 	200-300 g [kiekviena]*	-	-	-	 
		Speciali duona	vienas padėklas *	-	-	-	
	Pica / fokačija	Apvali pica	apskrita	-	-	-	
		Pica, stora	padėklas	-	-	-	
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	
			2 sluoksniai*	-	-	-	 
			3 sluoksniai*	-	-	-	  
			4 sluoksniai*	-	-	-	   
		Fokačija nedidelė	vienas padėklas *	-	-	-	
		Fokačija didelė	vienas padėklas *	-	-	-	
SALDŪS KEPINIAI	Keksai	Biskv. pyragas	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
		Šokoladinis pyragas	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
	Sausainiai		0,2-0,6 kg*	-	-	-	
	Keksas ir kepiniai		40-80 g [kiekviena]*	-	-	-	
	Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-	
	Kruasanai (šaldyti)		vienas padėklas *	-	-	-	
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	
	Morengai		10-30 g [kiekvienas]	-	-	-	
	Pyragas		0,4-1,6 kg *	-	-	-	
	Štrudelis		0,4-1,6 kg	-	-	-	
	Vaisinis pyragas		0,5-2 kg	-	-	-	
	Karamelinis flanas 		0,2-1 kg*	-	-	-	 
Garuose gaminti vaisiai	Vaisiai (gabalėliais) 		0,5-3 kg	-	-	-	 
	Pilnas vaisius 		0,1-0,4 kg [kiekvienas]	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pico padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras



GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	TAIP	140 - 150	35-55	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	TAIP	170-180	40-60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Fokačija	MAŽAS	TAIP	200-220	20-40	
Duonos kepalas	MAŽAS	TAIP	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Keptos bulvės	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	TAIP	180-200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / gabaliukai	VID.	TAIP	160-180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	TAIP	200-220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	TAIP	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	TAIP	180-200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	TAIP	160-180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	TAIP	200-220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	TAIP	180-200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	TAIP	180-200	15-30	

*Atkreipkite dėmesį į tai, kad, pasirinkus funkciją Steam Auto, ši koreliacija turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		Maisto termometras



„PURE STEAM“ Gaminimo lentelė

RECEPTAS		TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI	
	Vištienos filė gabalėliai	100	15–50		
	Kiaušiniai	100	10 - 30		
ŽUVIS	Visa žuvis	90	40 - 50		
	Žuvies filė gabalėliai	90	20–30		
DARŽOVĖS & VAISIAI	Šviežios daržovės (nesmulkintos)	100	30 - 80		
	Šviežios daržovės (gabalėliais)	100	15–40		
	Šaldytos daržovės	100	20–40		
	Vaisiai (nesmulkinti)	100	15 - 45		
	Vaisiai (gabalėliais)	100	10 - 30		

Neautomatinių funkcijų meniu pasirinkite funkciją Grynį garą. Nustatykite gaminimo temperatūrą ir laiką. Pripildykite vandens baką vadovaudamiesi ekrane pateiktais nurodymais. Maistą dėkite ant 2 lygio garų padėklo, o ant 1 lygio - ant lašėjimo padėklą, kad maistas neprilašėtų.

PRIEDAI

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Padėklas gaminimui garuose

"SOUS VIDE" MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS		FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI	
JAUTIENA & VERŠIENA - ĖRIENA	Nugarinė: Išpjova, kepsnys, kepsniai	Jautienos Sous Vide	1,5 cm	62	50–70	2	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2	1
	Kietesni gabalai: Mėsainis, šoninės kepsnys, šonkauliukai		1,5 cm	62	50–70	2	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2	1
KIAULIENA	Nugarinė	Kiaulienis Sous Vide	1,5 cm	68	30–50	2	1
			3/4 cm		50–70	2	1
	Supjaustykite kotletus		-	68	120 - 140	2	1
	Šonkauliukai		-	68	120 - 140	2	1
LAŠIŠA, TUNAS - UPĖTAKIS	Filė	Žuvies Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2	1
			3	62	80–90	2	1
	Kepsnys		1,5	62	70 - 80	2	1
			3	62	85 - 95	2	1
DARŽOVĖS & VAISIAI	Šparagai	Daržovių Sous Vide	-	85	30–40	2	1
	Morkos		2,5 cm	85 - 95	30–50	2	1
	Brokoliai		-	85	30–40	2	1
	Žiedinis kopūstas		-	85	30–40	2	1
	Radicchio		-	85	30–40	2	1
	Bulvių griežinėliai		2,5 cm	85 - 95	40–60	2	1
	Cukinijos		2,5 cm	85	30–40	2	1
	Obuolių skiltelės		2,5 cm	85	30–40	2	1
	Kriaušių skiltelės		2,5 cm	85	30–40	2	1
	Ananasų griežinėliai		2,5 cm	85	25–35	2	1

Pasirinkite norimą atlikti ciklą ir atlikite siūlomus nustatymus. Gaminimo laikas nurodomas šaldytam maistui. Jei iš karto nepateiksite, laikykite maistą šaltame vandenyje, visiškai atvėsinkite ir įdėkite į šaldytuvą. Didesniam kiekiui kepimo laiką koreguokite. Rezultatai priklauso nuo sudedamųjų dalių kokybės ir tinkamo higienos laikymosi. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, gaminkite šviežią ir kokybišką maistą. Nenaudokite šios funkcijos maistui pašildyti. Įdėkite vakuume uždarytus maisto produktus į 2 lygio garų padėklą. Nedėkite maišelių vieno ant kito, kad šiluma pasiskirstytų tolygiai. 1 lygyje pastatykite lašėjimo padėklą.

PRIEDAI

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Padėklas gaminimui garuose



RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	 
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	 
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	 
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	 
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg	XL	-	170	110–150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80–130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20–30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15–30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60–90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35–55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai	4 COOK Sausainiai	Taip	135	50–70	
Tartaletės	4 COOK Tartaletės	Taip	170	50–70	
Apvali pica	4 COOK Pica	Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	4 COOK Meniu	Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80–120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS						XL	4 COOK	ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / 500 ml vandens				

Whirlpool

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjunkite "Steam Clean" funkciją, kad optimaliai išvalytumėte vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

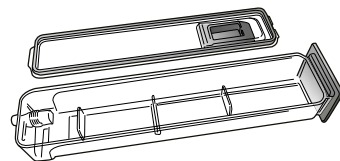
Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens

stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



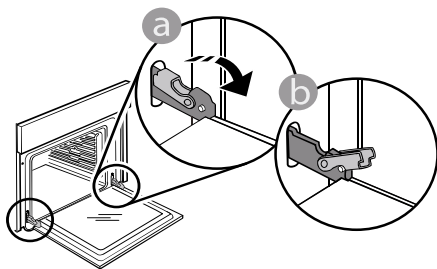
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

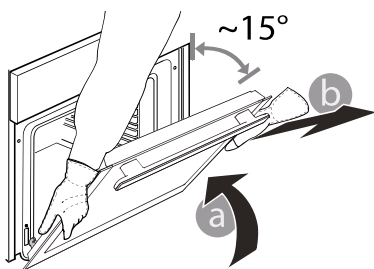
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

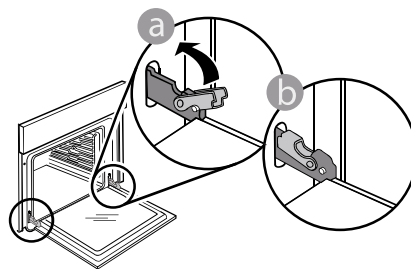
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

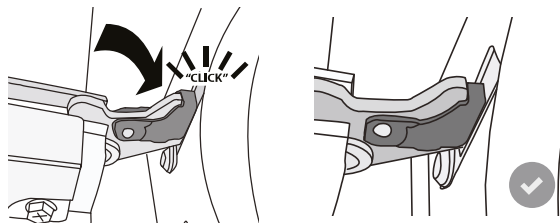


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KAITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

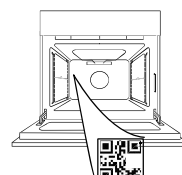
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto termometras nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankymas mūsų svetainėje docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.





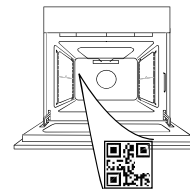
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

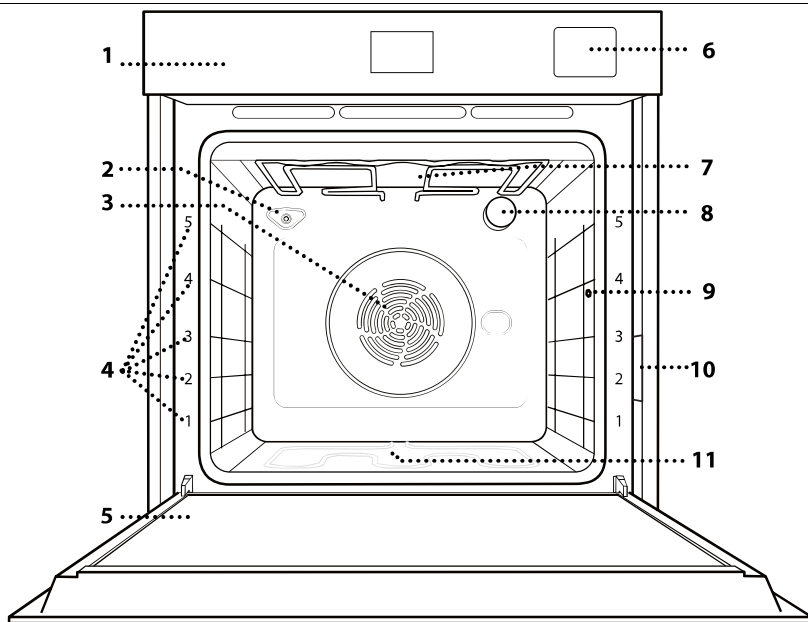


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

**LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**

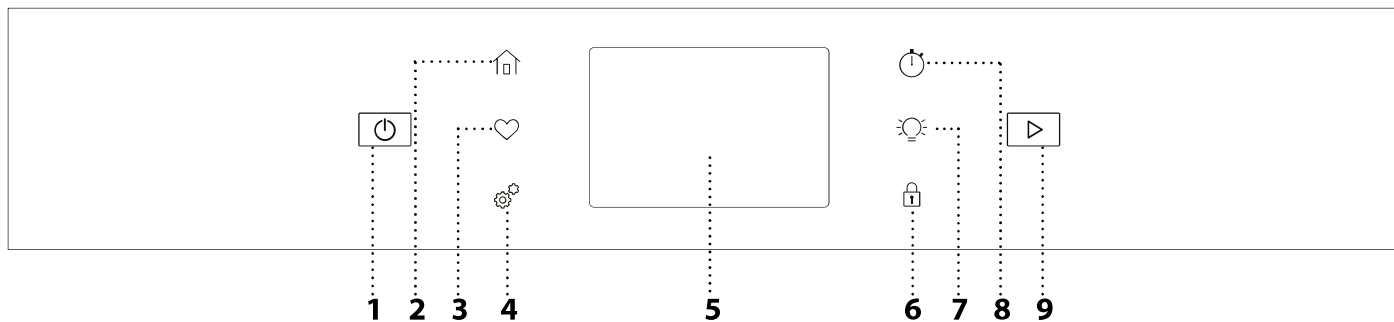


IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Mitruma sensors
3. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
10. Datu plāksnīte (nenovietojiet)
11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlnei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. TOOLS (RĪKI)

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

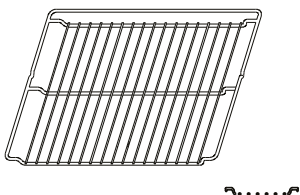
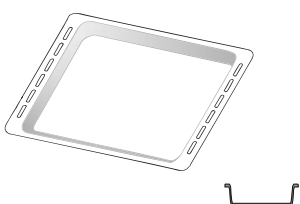
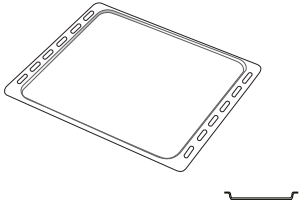
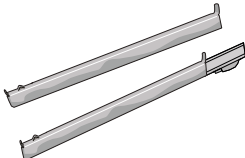
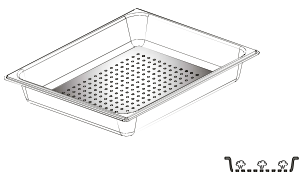
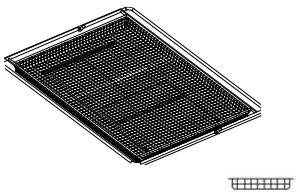
8. VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS 	ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE 	CEPEŠPANNA * 	SLĪDOŠĀS SLIECES * 
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.	To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.	Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.	Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.
ĒDIENA TERMOMETRS 	TVAIKA PAPLĀTE 	GAISA CEPŠANAS PAPLĀTE 	
Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mēritu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.	Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Mēs iesakām tvaika paplāti novietot 2. līmenī, lai nodrošinātu optimālu gatavošanas veikspēju. Novietojiet notekpaplāti 1. līmenī, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas. **	Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.	

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

** Izmantojiet tikai TVAICA un SOUS VIDE funkcijām

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

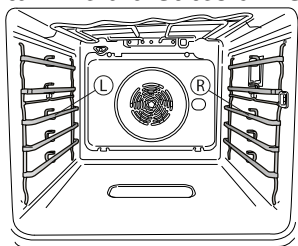
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu.

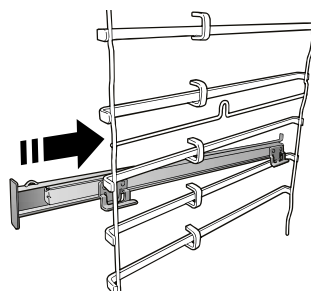
Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



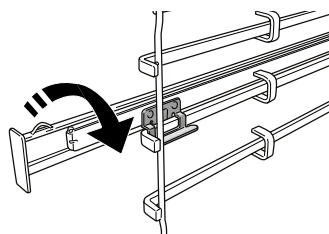
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)



MANUĀLIE REŽĪMI

• CONVENTIONAL (KONVENCIONĀLS)

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• FORCED AIR (PIESPIEDU GAISS)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desināšas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

• TURBO GRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apalās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• TVAIKS

» PURE STEAM (TĪRS TVAIKS)

Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi. Lai iegūtu papildinformāciju par manuālajiem gatavošanas cikliem ar tīru tvaiku, skatiet gatavošanas tabulu "Tīrs tvaiks".

» AUTOMĀTISKĀ TVAICĒŠANA

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Cepeškrāsns automātiski iesmidzina pareizo

tvaika daudzumu, pamatojoties uz izvēlēto temperatūru, lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus.

» TVAIKS+GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gaiss".

• SOUS VIDE

Šajā funkciju grupā ir iekļauts Sous Vide, kas ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā, izmantojot tvaiku. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot mīkstu picas iekšpusi, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un 30 minūšu priekšsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

» CEPŠANA AR GAISU

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas

norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» **ATKAUSĒŠANA**

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta.

» **KEEP WARM**

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» **RAUDZĒŠANA**

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.

» **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarsēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» **MAXI GATAVOŠANA**

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

» **EKO CIKLS ***

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo EKO CIKLA funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• **SALDĒTI PRODUKTI**

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu māsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsni, nospiežot , nospiediet . Atveriet Preferences un atlasiet "ŪDENS CIETĪBA". Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu. Izvēlieties pareizo ūdens līmeni jūsu reģionā, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark English grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu.

Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai Automātiskie režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

Automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta.

Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

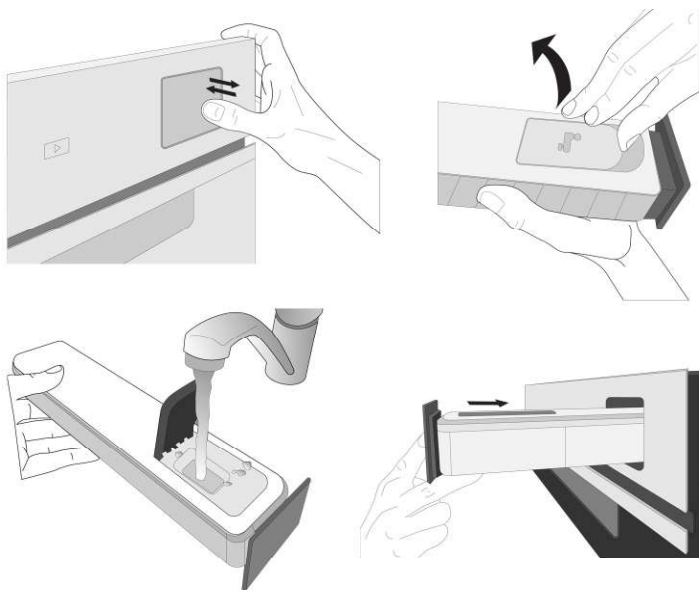
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks produktus izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcīlu, 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 aizvērta. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: 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 iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modifīcējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

Ja iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažiem automātiskajiem režīmiem ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimerī. Pēc tam varat pieskarieties "ATSĀKT", lai restartētu taimerī.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimerī un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

ĀTRĀ ŽĀVĒŠANA

Pēc tīrā tvaika cikla cepeškrāsns automātiski ieteiks sākt ātrās žāvēšanas ciklu, lai palīdzētu izvadīt no nodalījuma mitrumu, kas kā minimums neapdraud ierīces pareizu darbību. Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Notīriet pilnienu paplāti zem durvīm ar mīkstu, absorbējošu papīra drānu, lai noņemtu ūdens pilienus.

ZVINU TĪRĪŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas

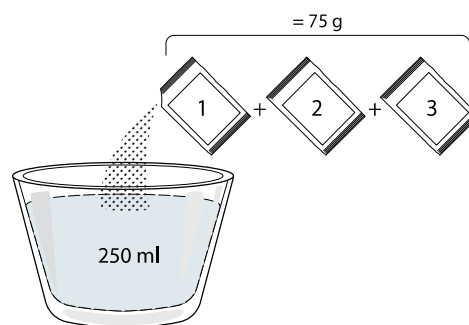
ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Katrkakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu. Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni.

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25L ŪDENS> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsnī, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni. Atkaļķošanas cikls ir pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt

dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti. Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

ĒDIENU TERMOMETRS

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no 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. Pieskarieties . Ja termometra izmantošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties starp manuālo (pēc gatavošanas metodes) un AUTOMĀTISKO REŽĪMU (pēc ēdiena veida).

Kad gatavošanas funkcija ir sāktā, tā tiks atcelta, ja termometrs tiek noņemts. Vienmēr atvienojiet un izņemiet termometru no cepeškrāsns, kad izņemat ēdiena.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

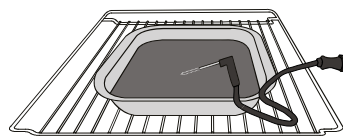
Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

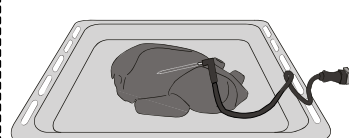
ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra vadītu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās AUTOMĀTISKO

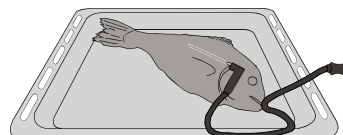
REŽĪMU funkcijas. Ja izmantojat termometru, gatavojot ar AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijām, gatavošana tiks automātiski apturēta, kad izvēlētajā recepte sasniegs ideālo cepeškrāsns temperatūru, bez nepieciešamības iestatīt cepeškrāsns temperatūru.



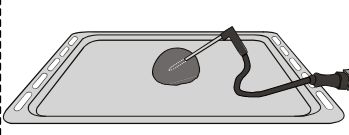
Lazanja



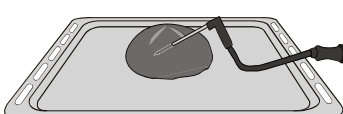
Vesela vista



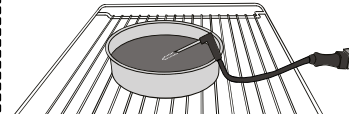
Zivs



Bulciņas



Liela maize



Kūka



VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.



PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".



INFO (INFORMĀCIJA)

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

PIEZĪMES

- Nepārklāji cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTS

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

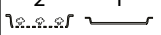
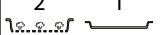
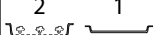
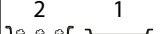
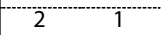
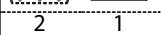
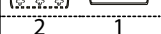
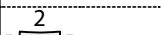
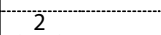
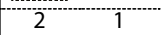
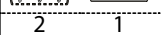
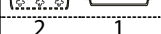
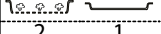
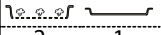
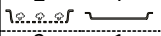
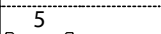
Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Deserti ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SOUS VIDE 	Liellopa fileja		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Liellopa kakla karbonāde		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Cūkgaļas fileja		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Laša fileja		1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1 
	Burkāni		0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Sparģeļi		0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Ananass		0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Āboli		0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1 
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5-3 kg*	-	VID.	-	2 
		Kaneloni	0,5-3 kg*	-	VID.	-	2 
	Saldēts	Lazanja	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Kaneloni	0,5-3 kg	-	-	-	2 
RĪSI UN PUTRAS 	Rīsi	Baltie rīsi	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Brūnie rīsi	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Pilngraudu rīsi	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Sēklas un putras	Kvinoja	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Prosa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Speltas kvieši	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Mieži	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa 	0,6-2 kg*	VID.	VID.	-	3 
		Cepta teļa gaļa 	0,6-2,5 kg*	-	VID.	-	3 
		Steiks	2-4 cm	VID.	-	2/3	5 
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4 
		lēna GATAVOŠANA	0,6-2 kg*	VID.	-	-	3 
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa 	0,6-2,5 kg*	-	VID.	-	3 
		Apakšstilbs 	0,5-2,0 kg*	-	VID.	-	3 
		Cūkgaļas ribiņas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	5 4 
		Bekons	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Jēra gaļa 	Cepta jēra gaļa	0,6-2,5 kg*	VID.	VID.	-	2 
		Jēra ribiņas	0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2 
		Kāja	0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2 

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

ĒDIENU KATEGORIJAS				DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
GAĻA	Putnu gaļa	Cepta vistas gaļa	Cepta vistas gaļa	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Cepta pildīta vista	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Vistas gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Aerogrilā cepta vista	Vesela vista	0,6-2,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas stilbiņi	-	-	-	-	4 2
			Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	-	4 2
			Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	4 2
		Cepta pīle	Cepta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Cepta pildīta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Pīles gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Pīles fileja / krūtiņa	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Cepts tītars		Cepts tītars un zoss	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Pildīts cepts tītars	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Tītara un zoss gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Tītara fileja/krūtiņa	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Aerogrilā cepta gaļa		Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4 2
			Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
			Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	4 2
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki		Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3 2
			Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3 2
			Zobenzivs steiks	0,5-3 cm	-	-	3/4	3 2
			Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2
			Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	3 2
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	3 2
	Tvaicētas filejas un steiki	Mencas fileja	viena panna *	-	-	-	2 1
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	2 1
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	2 1
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	-	2 1
		Jūras asara fileja	viena panna *	-	-	-	2 1
		Jūras karūsas fileja	viena panna *	-	-	-	2 1
		Zobenzivs steiks	0,5-3 cm	-	-	-	2 1
		Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	-	2 1
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna *	-	-	-	4
		Mīdijas	viena panna *	-	-	-	4
		Garneles	viena panna *	-	-	-	4 3
		Lielās garneles	viena panna *	-	-	-	4 3
	Tvaicētas jūras veltes	Eskalopi	0,5-1 kg	-	-	-	2 1
		Mīdijas	0,5-3 kg	-	-	-	2 1
		Garneles	0,1-1 kg	-	-	-	2 1
		Lielās garneles	0,5-1,5 kg	-	-	-	2 1
		Kalmārs	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	2 1
		Astoņkājis	0,5-2 kg [katrs]*	-	-	-	2 1
	Vesela zivs		0,2-1,5 kg*	-	-	-	2 1
	Cepta vesela zivs		0,2-1,5 kg*	-	-	-	4 3
	Zivs sāls garozā		0,2-1,5 kg*	-	-	-	3 3
	Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	4 2
TVAICĒTAS OLAS	Putnu gaļa		50-80 g [katrs]*	-	-	-	2 1
	Paipala		viena panna *	-	-	-	2 1

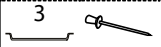
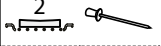
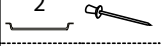
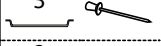
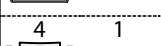
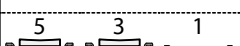
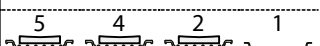
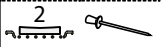
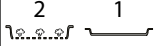
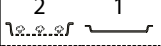
* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Metāla režģis	Cepekškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa šķidrumu savākšanas pica paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
VEGETABLES (DĀRZEŅI)	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	3
		Kartupeļi [saldēti]	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	4
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	3
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	3
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Tomātu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Piparu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Brokoļu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna *	-	-	-	3
		Dārzeņu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
	Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti frī kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	4 2
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	4 2
		Fritēti kartupeļi [saldēti]	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	4 2
	Tvaicēti dārzeņi	Veseli kartupeļi	50-500 g [katrs]	-	-	-	2 1
		Kartupeļu gabaliņi	viena panna *	-	-	-	2 1
		Kartupeļu gabaliņi [saldēti]	viena panna *	-	-	-	2 1
		Zirņi	0,2-2,5 kg	-	-	-	2 1
		Zirņi [saldēti]	0,2-3 kg	-	-	-	2 1
		Brokoļi	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Brokoļi [saldēti]	0,2-2 kg	-	-	-	2 1
		Ziedkāposti	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Burkāni	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Cukini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Citi dārzeņi	0,2-2 kg	-	-	-	2 1

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI							
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde	

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SĀĻI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka		0,8-1,2 kg*	-	VID.	-	
	Dārzeņu strūdele		0,5-1,5 kg	-	VID.	-	
	Maize	Bulciņas 	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	
		Vidēja izmēra maize	200-500 g [katrs]*	-	-	-	
SĀĻI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Maize	Sviestmaizes šķēle 	400-600 g [katrs]*	-	-	-	
		Liela maize 	0,7-2,0 kg *	-	-	-	
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	
		Īpaša maize	viena panna *	-	-	-	
	Pica un fokača	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	
			3 slāņi*	-	-	-	
			4 slāņi*	-	-	-	
		Plāna fokača	viena panna *	-	-	-	
		Bieza fokača	viena panna *	-	-	-	
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	
		Šokolādes kūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	
	Cepumi		0,2-0,6 kg*	-	-	-	
	Mafini un ķeksiņi		40-80 g [katrs]*	-	-	-	
	Kruasāni		viena panna *	-	-	-	
	Kruasāni [saldēti]		viena panna *	-	-	-	
	Plaucētā mikla		viena panna *	-	-	-	
	Bezē		10 - 30 g [katrs]	-	-	-	
	Pirāgi		0,4-1,6 kg *	-	-	-	
	Štrūdele		0,4-1,6 kg	-	-	-	
	Augļu pīrāgs		0,5-2 kg	-	-	-	
	Karamelu flāns 		0,2-1 kg*	-	-	-	
TVAICĒTI AUGĻI	Augļu gabaliņi 		0,5-3 kg	-	-	-	
	Veseli augļi 		0,1-0,4 kg [katrs]	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI						
	Metāla režģis	Cepekškrāns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	20-40	
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 -180	70 - 100	
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	VID.	JĀ	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	JĀ	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	VID.	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	VID.	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	JĀ	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	VID.	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	AUGSTS	JĀ	180 - 200	15 - 30	

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI					
	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stieņu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde



TĪRA TVAIKA GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ		TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENĪ UN APRIKOJUMS	
	Vistas filejas	100	15-50	2 1x...x	1 —
	Olas	100	10 - 30	2 1x...x	1 —
FISH (ZIVS)	Vesela zivs	90	40 - 50	2 1x...x	1 —
	Zivs filejas	90	20 - 30	2 1x...x	1 —
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Svaigi dārzeņi (veseli)	100	30 - 80	2 1x...x	1 —
	Svaigi dārzeņi (gabalos)	100	15 - 40	2 1x...x	1 —
	Saldēti dārzeņi	100	20-40	2 1x...x	1 —
	Augļi (veseli)	100	15 - 45	2 1x...x	1 —
	Augļu (gabalos)	100	10 - 30	2 1x...x	1 —

Izvēlēties the Tīrs Tvaiks funkciju no mnauālas funkciju izvēlnes. Iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku. Uzpildiet ūdens tvertni, ievērojot displejā redzamos norādījumus. Novietojiet ēdienu uz tvaika plātes 2. līmenī un pilienu plātī 1. līmenī, lai novērstu pilēšanu no ēdiena.

PIEDERUMI

Šķidrumu savākšanas plāte/cepešpanna

1x...x
Tvaicēšanas panna

SOUS VIDE GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ		FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APIKOJUMS		
LIELLOPS UN TELŠS - JĒRS	Filejas gabali:Fileja, steiks, karbonādes	Liellopa Sous Vide	1,5 cm	62	50–70			
			3/4 cm	62	80 - 100			
	Sarkanā gaļa un baroti ar zāli: Karbonāde, sānu steiks, ribiņas		1,5 cm	62	50–70			
			3/4 cm	62	110 - 130			
CŪKGAĻA	Gurns	Cūkgaļas Sous Vide	1,5 cm	68	30 - 50			
			3/4 cm		50–70			
	Karbonādes		-	68	120 - 140			
	Ribiņas		-	68	120 - 140			
LASIS UN TUNCIS - FORELE	Fileja	Zivs Sous Vide	1,5	62	65 - 75			
				3	62	80–90		
	Steiks		1,5	62	70 - 80			
				3	62	85 - 95		
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Sparģeļi	Dārzeņu Sous Vide	-	85	30–40			
	Burkāni		2,5 cm	85 - 95	30 - 50			
	Brokoļi		-	85	30–40			
	Ziedkāposti		-	85	30–40			
	Lapu cigoriņi		-	85	30–40			
	Kartupeļu šķēlītes		2,5 cm	85 - 95	40–60			
	Cukini		2,5 cm	85	30–40			
	Ābolu daiviņas		2,5 cm	85	30–40			
	Bumbieru daiviņas		2,5 cm	85	30–40			
	Ananasu šķēles		2,5 cm	85	25–35			

Izvēlieties ciklu, kuru vēlaties veikt, un izpildiet ieteiktos iestatījumus.Gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku.Ja ēdiens netiek pasniegts uzreiz, uzglabājiet to aukstā ūdenī un pilnībā atdzesējiet, pēc tam ievietojiet ledusskapī.Pielāgojiet gatavošanas laiku lielākiem daudzumiem. Rezultāti ir atkarīgi no sastāvdaļu kvalitātes un labām higiēnas manierēm. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, dodiet priekšroku svaigai un kvalitatīvai pārtikai. Neizmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu ēdienu. Novietojiet vakuumā noslēgto pārtiku uz stieplu plaukta 2. līmenī. Nenovietojiet maisījumus vienu virs otra, lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalījumu. Novietojiet pilienu paplāti 1. līmenī.

PIEDERUMI



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna



Tvaicēšanas panna



CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTI PRODUKTI	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850g	Jā	200	25 - 30	 4  2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	 4  2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40	 4  2
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30	 4  2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40	 4  2
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	 4  2
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	 4  2
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25	 4  2

Lai pagatavotu svaigus vai mājas ēdienus, uzklājiēt plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Air Fry		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	
		Jā	160 – 200	30-90	
Cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40-60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40-60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45-60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzenu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Cepumi	4 COOK Cepumi	Jā	135	50–70	
Pīrāgi	4 COOK Pīrāgi	Jā	170	50–70	
Apaļa pica	4 COOK Pica	Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	4 COOK Menu	Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS							4 COOK	ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	EKOČIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

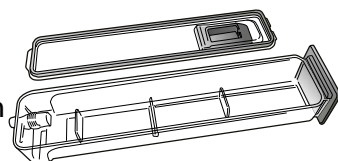
Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks. Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

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.



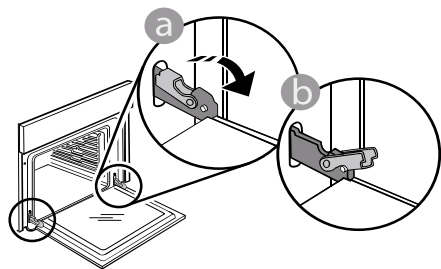
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

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.

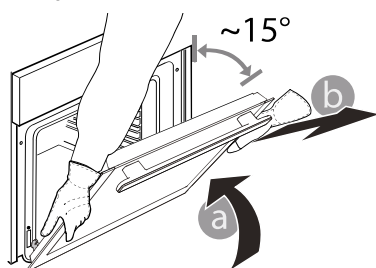
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



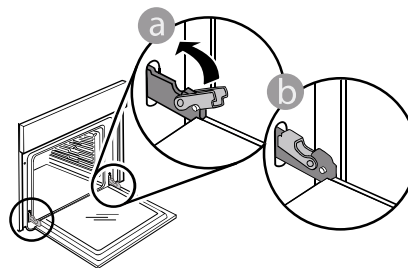
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

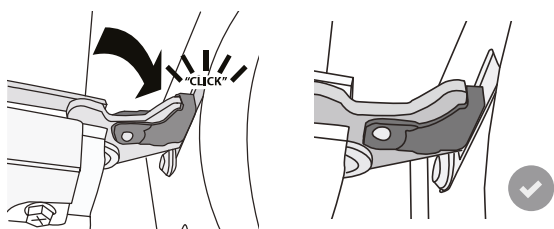


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

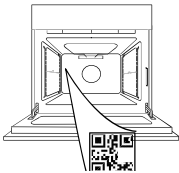
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

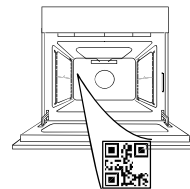


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY

WHIRLPOOL

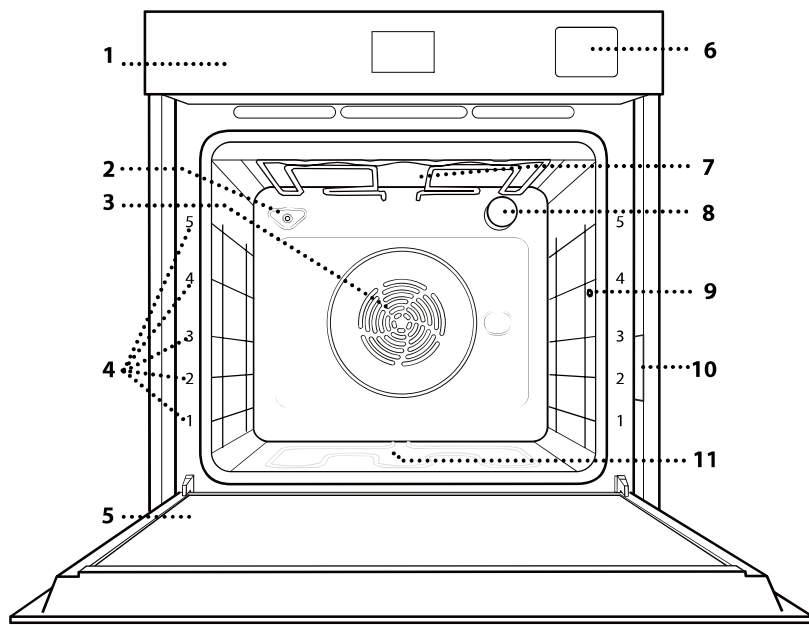
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR
NA URZĄDZENIU**



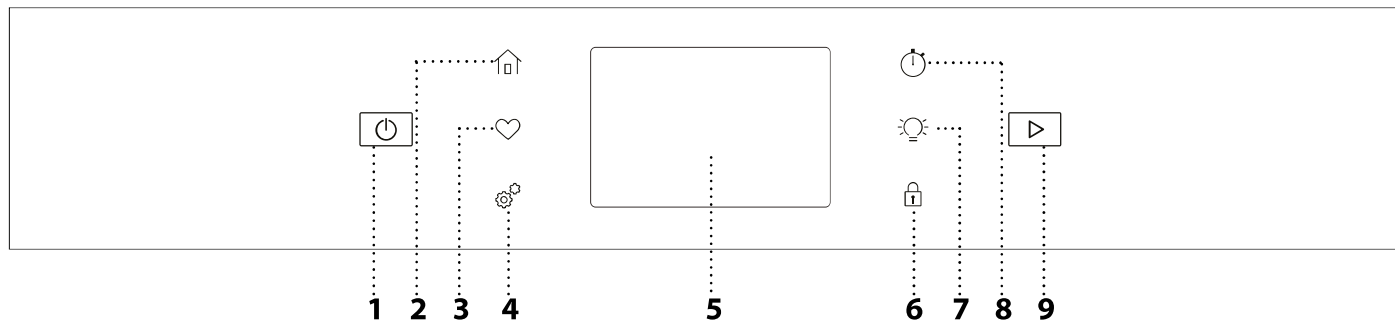
Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Czujnik wilgotności
3. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ

6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

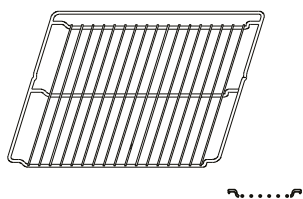
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

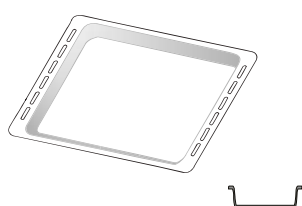
AKCESORIA

RUSZT DRUCIANY



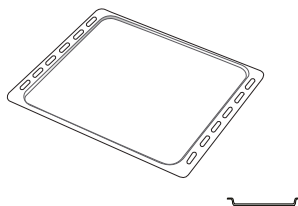
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



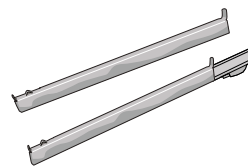
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



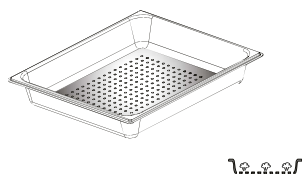
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



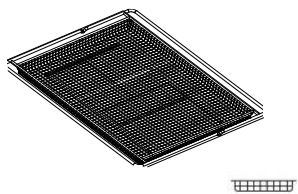
Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki swojemu sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

TACA PAROWA



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomiernie gotowanie się potraw. Zalecamy włożenie tacy do gotowania na parze na poziom 2 w celu uzyskania optymalnej wydajności gotowania. Włóż blachę na ściekający tłuszcz na poziom 1 poniżej, aby zbierać spływające soki, które powstają podczas pieczenia. **

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

** Używaj tylko do funkcji PARA i SOUS VIDE

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

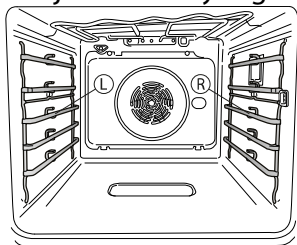
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, wykręć śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety.

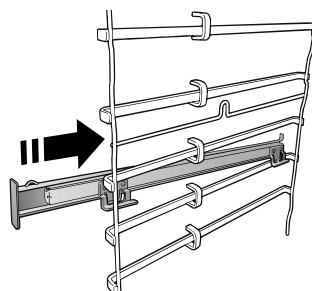
Podnieść prowadnicę do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

- Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić je na miejsce w dolnym gnieździe.



Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półek można rozpoznać po logo wskazanym na tym obrazku.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

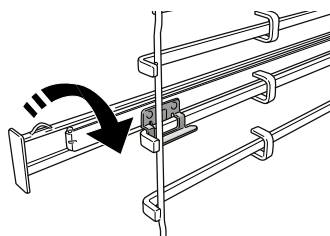


miejscu.

Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe.

Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim



samym poziomie.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy poziomej.

Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



TRYBY RĘCZNE

- **KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

- **WYMUSZONY NADMUCH**

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

- **GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

- **TURBO GRILL**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

- **COOK4**

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

- **PARA**

- » **CZYSTA PARA**

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej. Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia pure steam, przejdź do tabeli gotowania „Pure Steam” [Pieczenie parowe].

- » **STEAM AUTO**

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a

przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku.

Piekarnik automatycznie wtryskuje odpowiednią ilość pary w oparciu o wybraną temperaturę, aby osiągnąć optymalne wyniki gotowania.

- » **PARA+POWIETRZE**

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów. Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia w trybie termooobiegu + para, przejdź do tabeli pieczenia „Para+Powietrze”.

- **SOUS VIDE**

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, gotujących w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

- **FUNKCJE SPECJALNE**

- » **PIZZA**

Funkcja ta pozwala przygotować wspaniałą, domową pizzę w niespełna 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl pieczenia działa na poziomie temperatury powyżej 300 stopni Celsjusza, dzięki czemu pizza jest miękka w środku, chrupiąca na brzegach i idealnie równo przyrumieniona.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pieczenia pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

- » **SMAŻENIE BEZ TŁ.**

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania

można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» **ROZMRAŻANIE**

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.

» **KEEP WARM (UTRZYMAJ CIEPŁE)**

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

» **RISING (WYRASTANIE)**

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» **UDOGODNIENIA**

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkoty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» **GOTOWANIE MAXI**

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» **CYKL ECO***

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli używana jest funkcja ECO, w trakcie pieczenia oświetlenie pozostanie wyłączone. Aby skorzystać z cyklu Eco i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• **MROŻONA ŻYWNOŚĆ**

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014



AUTO MODES

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Język można zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIENIE 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.

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , naciśnij . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz

odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark English stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące

pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

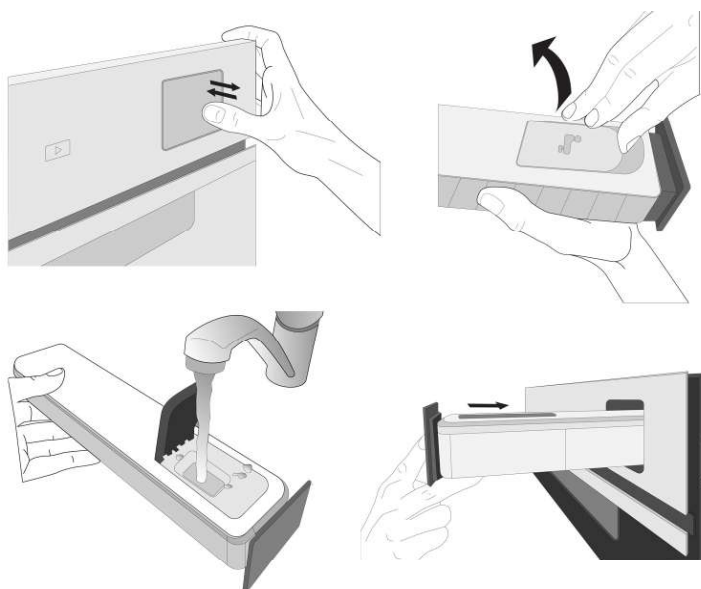
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

. PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem

działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast wyłączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknij „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Naciśnij , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



KITCHEN TIMER (MINUTNIK KUCHENNY)

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

SZYBKIE SUSZENIE

Po pieczeniu parowym piekarnik automatycznie zasugeruje rozpoczęcie cyklu fast dry [szybkiego suszenia], aby pomóc w usunięciu wilgoci z komory, co na pewno nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Wyczyść blachę na ściekający tłuszcz pod drzwiczkami miękką ściereczką chłonnego papieru, aby usunąć krople wody.

ODKAMIANIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Średni czas trwania całej funkcji to około 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w

dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIANIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIANIANIE > Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIANIANIE > 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.

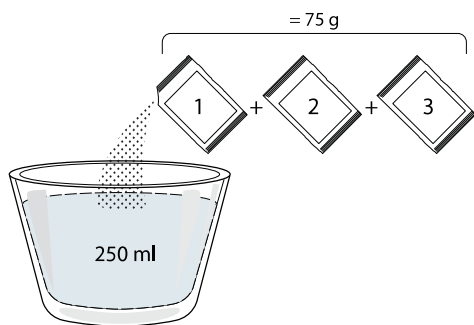
*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

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: ODKAMIANIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W sprawie zamówień i informacji należy kontaktować się z działem obsługi posprzedażnej lub pod adresem www.whirlpool.eu. Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady. Opróżnić szufladę.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: Jeśli zajdzie taka potrzeba system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze. Opróżnić szufladę. Cykl usuwania kamienia został zakończony.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu bojlera roztworem odkamieniającym i kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2”, nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania musi być powtórzony, zanim będzie można uruchomić jakąkolwiek funkcję pary.

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. Dotknąć . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

Po uruchomieniu funkcji pieczenia zostanie ona anulowana, jeśli sonda zostanie wyjęta. Należy zawsze odłączyć i wyjmować sondę z piekarnika podczas wyjmowania potrawy.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

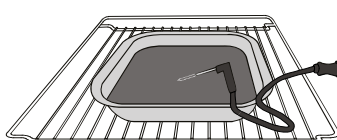
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

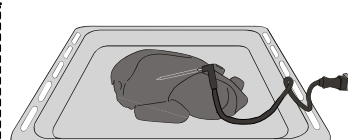
MIEŚO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

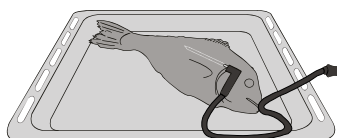
WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Wymagane jest korzystanie z kompatybilnych funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, aby wykonać przyrządzanie sterowane sondą dla tych rodzajów żywności. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



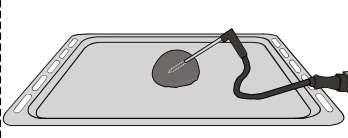
Lasagne



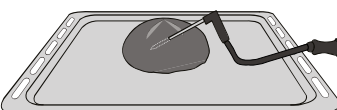
Cały kurczak



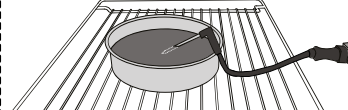
Ryby



Bułki



Chleb duży



Ciasto

CONTROL LOCK (BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH)

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak

aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.
Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.



PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza, przewidywany jest nieco wyższy poziom chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczen jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEN DOGOTOWANIA	POZIOM PRZYRUMIENIA	OBROĆC (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
SOUS VIDE 	Delikatna polędwica wołowa		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Stek z karkówki wołowej		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Schab wieprzowy		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Filet z łososia		1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  
	Marchew		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Szparagi		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Jabłko		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	2  
	Mrożone	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2  
RYŻ I ZBOŻA 	Ryż	Ryż biały	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Ryż brązowy	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Ryż pełnoziarnisty	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Ziarna i zboża	Komosa ryżowa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Proso	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Pszemica orkisz	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Jęczmień	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa 	0,6 - 2 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	3 
		Pieczeń cielęca 	0,6 - 2,5 kg*	-	ŚREDNI	-	3 
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	5 
		Kotlety mielone	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5  
		Wolne gotowanie	0,6 - 2 kg*	ŚREDNI	-	-	3 
	Wieprzowina	Pieczona wieprzowina 	0,6 - 2,5 kg*	-	ŚREDNI	-	3 
		Golonka 	0,5 - 2,0 kg*	-	ŚREDNI	-	3 
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5  
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Jagnięcina 	Pieczona jagnięcina	0,6 - 2,5 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2 
		Żeberka jagnięce	0,5 - 2,0 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2 
		Gicz	0,5 - 2,0 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	2 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

KATEGORIE ŻYWNOŚCI				ILOŚĆ	STOPIEN DOGOTOWANIA	POZIOM PRZYRUMIENIA	OBROCIC (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
MIĘSO	Drób	Pieczony kurczak 	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	 
			Pieczony kurczak faszerowany	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	 
			Porcje kurczaka	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	 
		Kurczak smażony beztłuszczowo 	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
			Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	 
			Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	 
			Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
			Skrzydełka kurczące	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Nuggetsy z kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 
			Skrzydełka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 
	Pieczona kaczka	Pieczona kaczka 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Pieczona kaczka faszerowana 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Porcje kaczki 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm	-	-	2/3	-	
	Pieczony indyk 	Pieczony indyk i gęś 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Pieczeń z indyka z nadzieniem 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Indyk i kawałki gęsi 	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	-	 
		Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	2/3	-	
	Mięso smażone beztłuszczowo	Szaszłyki mięsne	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	1/2	 
		Kotlety wieprzowe	1 - 4 cm	-	-	-	-	 
		Kotlety mielone	1 - 4 cm	-	-	-	-	 
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	-	 
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	3/4	 
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	3/4	 
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	-	3/4	 
		Filet z dorsza	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	-	 
		Filet z labraksa	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszka	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEN DOGOTOWANIA	POZIOM PRZYRUMIENIA	OBROĆC (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Filet z morlesza	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Filety i steki gotowane na parze 	Filet z dorsza	jedna taca *	-	-	-	 2  1
		Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 2  1
		Filet z labraksa	jedna taca *	-	-	-	 2  1
		Filet z morlesza	jedna taca *	-	-	-	 2  1
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 2  1
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca *	-	-	-	 4
		Małże	jedna taca *	-	-	-	 4
		Krewetki	jedna taca *	-	-	-	 4  3
		Krewetki królew.	jedna taca *	-	-	-	 4  3
	Owoce morza gotowane na parze 	Przegrzebki	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Małże	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki królew.	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Kalmary	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	 2  1
		Ośmiorniczki	0,5 - 2 kg [sztuka]*	-	-	-	 2  1
	Ryba w całości 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Pieczona ryba w całości 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Ryba w posypce solnej		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Ryba smażona beztłuszczowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Skorupiaki	-	-	-	-	 4  2
JAJKA SADZONE NA PARZE 	Drób		50 - 80 g [sztuka]*	-	-	-	 2  1
	Przepiórka		jedna taca *	-	-	-	 2  1

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			IŁOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTOWANIA	POZIOM PRZYRUMIENIA	OBROĆCIE (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Ziemniaki [mrożone]	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka brokuły	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca *	-	-	-	
	Warzywa smażone beztłuszczowo	Frytki domowe	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Łódeczki ziemn.	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Jarzyny mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Ziemniaki pieczone [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	 
	Warzywa gotowane na parze 	Całe ziemniaki	50 - 500 g [sztuka]	-	-	-	 
		Kawałki ziemniaków	jedna taca *	-	-	-	 
		Ziemniaki w kawałkach [mrożone]	jedna taca *	-	-	-	 
		Groszek	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Groszek [mrożony]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 
		Brokuły	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Brokuły [mrożone]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
		Kalafior	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Marchew	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Cukinia	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Inne warzywa	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg*	-	ŚREDNI	-	
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	Chleb	Bułki 	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	 
		Chleb średniej wielkości	200 - 500 g [sztuka]*	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw	

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Chleb	Bochenek kanapkowy 	400 - 600 g [sztuka]*	-	-	-	 
		Chleb duży 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 
		Bagietki 	200 - 300 g [sztuka]*	-	-	-	 
		Chleb nietypowy	jedna taca *	-	-	-	
	Pizza i focaccia	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	 
			3 warstwy*	-	-	-	  
			4 warstwy*	-	-	-	   
		Focaccia cienka	jedna taca *	-	-	-	
		Focaccia gruba	jedna taca *	-	-	-	
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
		Ciasto czekoladowe	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	
	Babeczka i ciastko		40 - 80g [sztuka]*	-	-	-	
	Rogaliki		jedna taca *	-	-	-	
	Croissanty [mrożone]		jedna taca *	-	-	-	
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	
	Bezy		10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Ciasto z owocami		0,5 - 2 kg	-	-	-	
	Flan karmelowy 		0,2 - 1 kg*	-	-	-	 
OWOCE GOTOWANE NA PARZE	Kawałki owoców 		0,5 - 3 kg	-	-	-	 
	Całe owoce 		0,1 - 0,4 kg [sztuka]	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA						
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw



TABELA PARA + POWIETRZE

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	NISKI	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	NISKI	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	TAK	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Baguette (Bagietka)	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia), aubergines (bakłażan))	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	TAK	180 - 200	15 - 30	

*Proszę wziąć pod uwagę, że w przypadku wybrania funkcji Steam Auto korelacja ta musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Sonda do potraw



TABELA PIECZENIA PURE STEAM [PAROWEGO]

PRZEPIS		TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA	
	Filety z kurczaka	100	15-50	2 1x...x1	1 —
	Jajka	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
RYBY	Ryba w całości	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Filety rybne	90	20-30	2 1x...x1	1 —
WARZYWA I OWOCE	Świeże warzywa (całe)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Świeże warzywa (kawałki)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Mrożone warzywa	100	20 - 40	2 1x...x1	1 —
	Owoce (całe)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Owoce (kawałki)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

Wybierz funkcję Pure Steam z menu funkcji manualnych. Ustaw temperaturę i godzinę pieczenia. Napełnij zbiornik wody, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Umieść potrawę na tacy parowej na poziomie 2 i blasze na ściekający tłuszcz na poziomie 1, aby zapobiec kapaniu potrawy.

AKCESORIA



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Taca parowa

TABELA PIECZENIA SOUS VIDE

PRZEPIS		FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA		
WOŁOWINA I CIEŁĘCINA - JAGNIĘCINA	Krucze kawałki: Pol	Wołowina sous vide	1,5/2 cm	62	50 - 70			
			3/4 cm	62	80 - 100			
	Twarde kawałki i karmione trawą: Chuck, stek z boczku, żeberka		1,5/2 cm	62	50 - 70			
			3/4 cm	62	110 - 130			
WIEPRZOWINA	Antrykot	Wieprzowina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30-50			
	Kotlety siekane		3/4 cm		50 - 70			
				-	68	120 - 140		
			Żeberka		-	68	120 - 140	
ŁOSOŚ I TUNIEC - PSTRĄG	Filet	Ryby sous vide	1,5	62	65 - 75			
			3	62	80 - 90			
	Stek		1,5	62	70 - 80			
			3	62	85 - 95			
WARZYWA I OWOCE	Szparagi	Warzywa sous vide	-	85	30 - 40			
	Marchew		2,5/3 cm	85 - 95	30-50			
	Brokuły		-	85	30 - 40			
	Kalafior		-	85	30 - 40			
	Cykoria sałatowa		-	85	30 - 40			
	Plastry ziemniaków		2,5/3 cm	85 - 95	40-60			
	Cukinia		2,5/3 cm	85	30 - 40			
	Kliny jabłkowe		2,5/3 cm	85	30 - 40			
	Kliny gruszkowe		2,5/3 cm	85	30 - 40			
	Plastry ananasa		2,5/3 cm	85	25-35			

Wybierz cykl, który chcesz wykonać i postępuj zgodnie z sugerowanymi ustawieniami. Czasy pieczenia odnoszą się do żywności mrożonej. Jeśli potrawa nie jest podana natychmiast, przechowaj ją w zimnej wodzie i całkowicie ostudź, a następnie włóż lodówki. Dostosuj czas pieczenia dla większych ilości. Wyniki zależą od jakości składników i dobrych nawyków higienicznych. Preferuj używanie świeżej i wysokiej jakości żywności, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie używaj tej funkcji do podgrzewania potraw. Umieść próżniowo zamkniętą żywność na tacy parowej na poziomie 2. Nie umieszczaj worków jeden na drugim, aby zapewnić równomierne rozpraszanie ciepła. Umieść blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 1.

AKCESORIA



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Taca parowa



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
PRODUKTY MROŻONE	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Nugget z kurczaka mrożony		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Frytki domowe		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4 2

W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biskopky		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Ptiesie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Pieczenie konwekcyjne	 Grill	 Turbo grill	 Maxi Cooking	 Cook 4	ECO Cykl Eco	 Pizza
AKCESORIA	 Ruszt	 Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie		 Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie		 Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia		 Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40–60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ napełniona 500 ml wody				

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia. (Tylko w niektórych modelach).

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemonstować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.

Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze,

po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

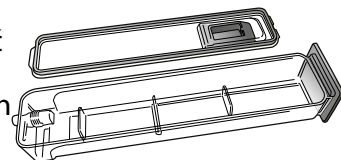
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.



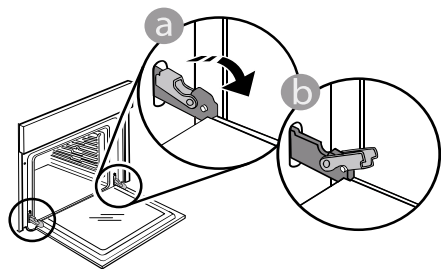
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

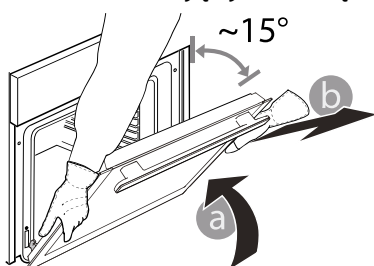
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

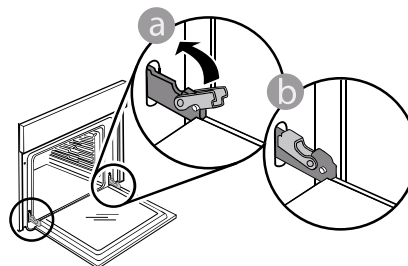
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



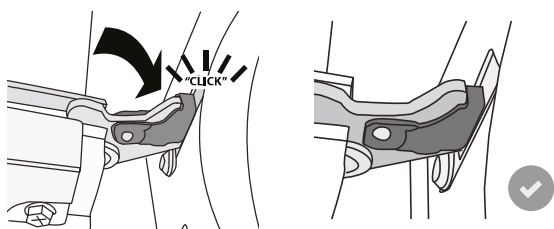
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA LAMPY

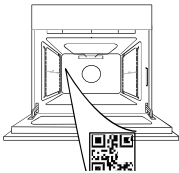
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystając z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

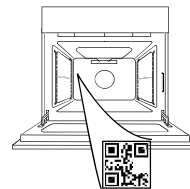


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

Whirlpool

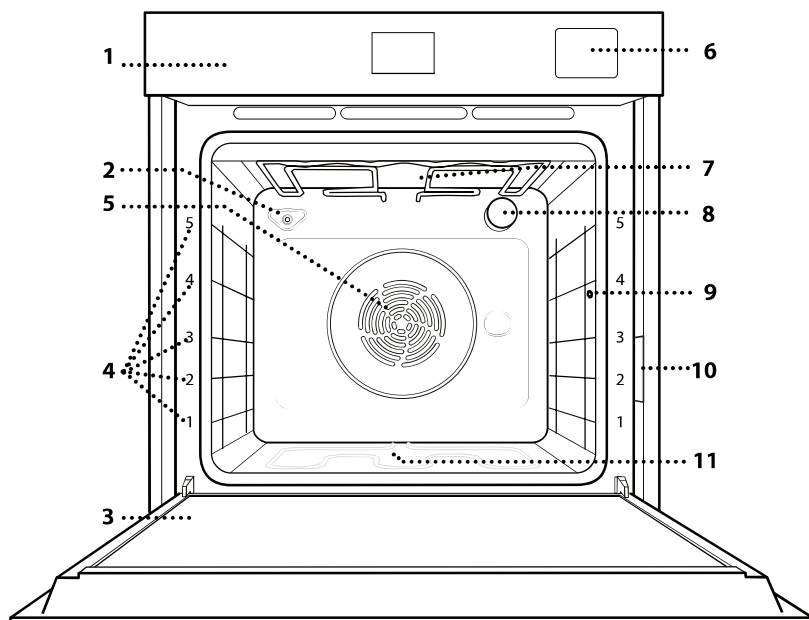
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII



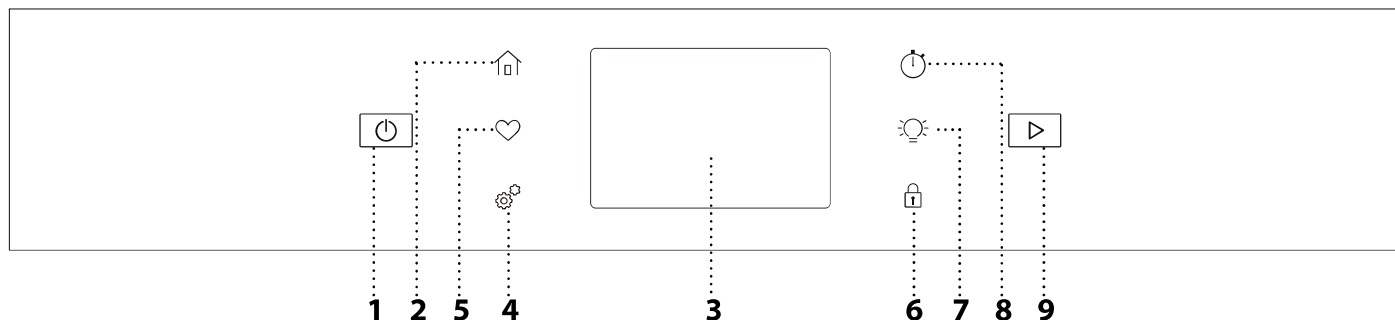
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Senzor de umiditate
3. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Punct de inserție sondă pentru alimente
10. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
11. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

7. BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

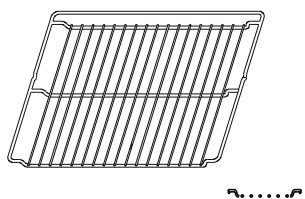
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

Pentru a porni funcția de preparare.

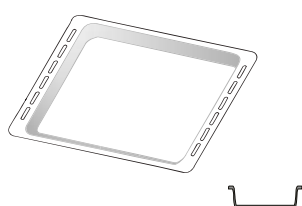
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



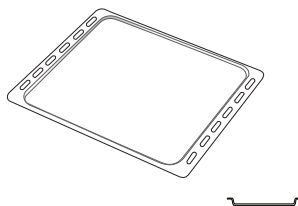
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



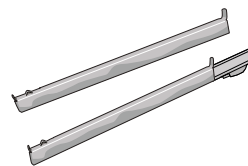
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



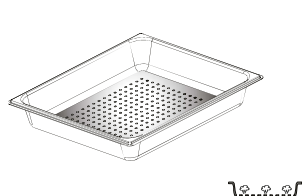
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



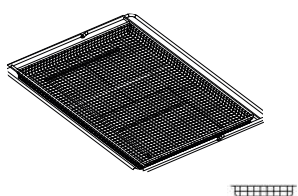
Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Vă recomandăm să plasați tava de preparare la aburi la nivelul 2 pentru o performanță optimă de gătit. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul 1 inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. **

TAVĂ AIR FRY*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Aer cald, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

** Utilizați numai pentru funcțiile PREPARARE LA ABURI și PREPARARE ÎN VID

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

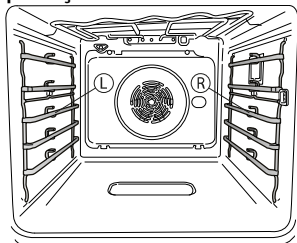
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă.

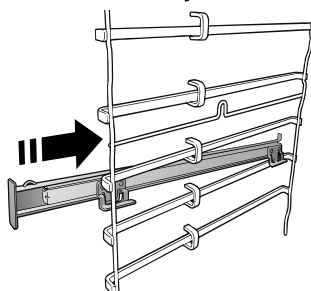
Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



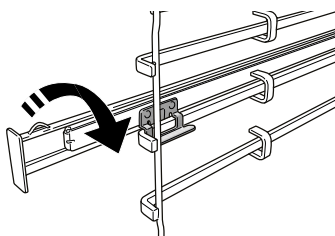
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCTIONS (FUNCȚII)



MODURI MANUALE

- **CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)**

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

- **COACERE CU CONVECȚIE**

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **AER FORȚAT**

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

- **GRILL**

Pentru prepararea la grill a bucăților de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **GRILL TURBO**

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

- **COOK 4**

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

- **ABURI**

- » **PURE STEAM (ABUR PUR)**

Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor. Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală la aburi, consultați tabelul cu informații privind prepararea cu funcția „Abur pur”.

- » **JET DE ABURI AUTOMAT**

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior.

Cuptorul injectează automat cantitatea potrivită de abur în funcție de temperatura selectată pentru a obține rezultate optime la gătit.

- » **ABUR + AER**

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală cu aer forțat + abur, consultați tabelul cu informații privind prepararea cu funcția „Abur + aer”.

- **SOUS VIDE**

Prepararea în vid este o tehnică profesională de gătit care necesită utilizarea unor pungi din plastic vidate, de calitate alimentară și prepararea la temperaturi controlate cu precizie folosind aburi. Procesul de preparare treptată și precisă contribuie la dezvoltarea unei frăgezimi și a unei arome excepționale și asigură, de asemenea, gătirea uniformă a întregului aliment. Această funcție vă permite să preparați carne, pește, legume și fructe, obținând rezultate ca cele ale unui bucătar. Pentru a utiliza corect funcția, consultați tabelul cu informații privind prepararea în vid.

- **FUNCȚII SPECIALE**

- » **PIZZA**

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant.

Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

- » **PRĂJIRE CU AER**

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru

a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» **DECONGELARE**

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.

» **MENȚINERE LA CALD**

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» **CREȘTERE**

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» **CONFORTABIL**

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmăriți instrucțiunile de pe ambalaj.

» **GĂTIT MAXI**

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» **CICLUL ECO ***

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• **ALIMENTE CONGELATE**

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



MODURI AUTO

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINTELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Puteți modifica preferințele legate de limbă ulterior accesând meniul de setări.

2. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

4. SETAREA NIVELULUI DE DURITATE A APEI

Pentru a permite funcționarea eficientă a cuptorului și pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setați duritatea corectă a apei. Pentru a o seta, porniți cuptorul apăsând , apăsați . Deschideți Preferințele și selectați „DURITATEA APEI”. Apăsați „SETARE” pentru a confirma. Selectați nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, pe baza tabelului următor:

TABEL NIVELURI DE DURITATE A APEI

Nivel		°dH Germană grade	°fH Franceză grade	°Clark English grade
1	Foarte deduriz	0-6	0-10	0-7
2	Dedurizată	7-11	11-20	8-14
3	Medie	12-16	21-29	15-20
4	Dură	17-34	30-60	21-42
5	Foarte dură	35-50	61-90	43-62

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

Pentru nivelul de duritate a apei, este presetat „Hard” (Dură).

5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. CONFIGURAREA MODURILOR AUTOMATE

Modurile automate vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conținutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcțiile MODURI AUTOMATE vă permit să obțineți o preparare optimă pentru orice tip de aliment, fără nicio setare: senzorul va opri prepararea în momentul perfect. Doar pe parcursul ultimelor câteva minute de preparare, pe afișaj va apărea o numărătoare inversă, indicând timpul de preparare rămas.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „Moduri automate” (consultați tabelele corespunzătoare).

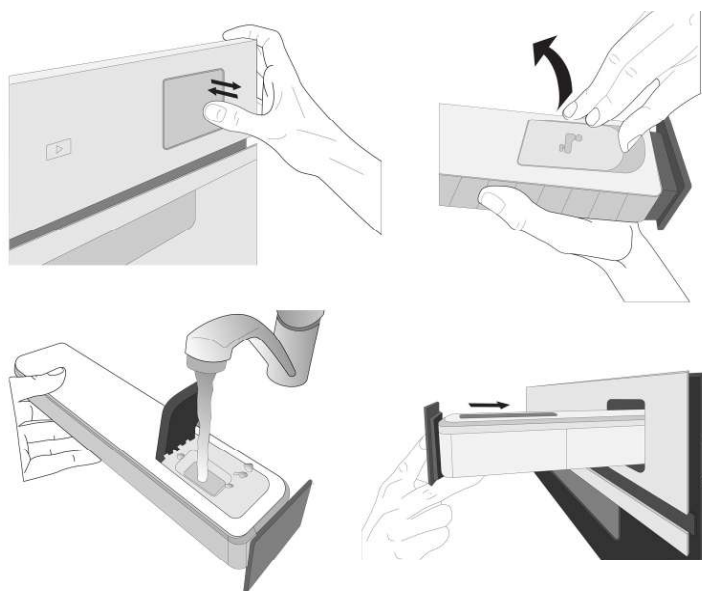
- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aburi” sau „Aer forțat + Aburi” dintre funcțiile manuale, sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detașabil de pe panoul de comandă.

Atunci când pe afișaj apare solicitarea cu indicația „UMPLEȚI SERTARUL”, scoateți sertarul, deschideți capacul sertarului și umpleți-l cu apă până la nivelul indicat pe afișaj. Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsați pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de

dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA

ALIMENTELOR

Anumite moduri automate necesită întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRIILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările. Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie. Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.
- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



CURĂȚARE CU ABURI

Acțiunea vaporilor de apă eliberați pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece.

USCARE RAPIDĂ

După un ciclu de preparare la aburi puri, cuptorul va sugera automat pornirea ciclului de uscare rapidă pentru a ajuta la eliminarea umidității din cavitate, ceea ce cel puțin nu compromite funcționarea corectă a aparatului. Urmăriți instrucțiunile de pe afișaj. Curățați tava de colectare a picăturilor de sub ușă cu o lavetă moale de hârtie absorbantă pentru a îndepărta picăturile de apă.

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a sistemului de aburi. De îndată ce este pornită această funcție,

urmați toți pașii indicați pe afișaj. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 140 de minute. Decalcifierea poate fi inițiată oricând de către utilizator din meniul de curățare.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuați un ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

MESAJ DECALCIFIERE	SEMNIFICAȚIE
<SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi*	Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere.
<ESTE NECESARĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

*Luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durității apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afișarea mesajelor de decalcifiere depinde de duritatea apei setat pe aparat.

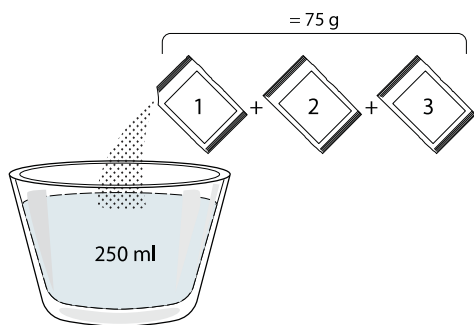
De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a circuitului intern de aburi. Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală și, dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliți sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”.

» FAZA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)

Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE SOLUȚIE), turnați soluția de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 250 ml de apă potabilă. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu.

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare.

Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluția de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detașabil. Vă rugăm să goliți sertarul.

» ETAPA 2/2: CLĂTIRE (30 MIN.)

Pentru a elimina reziduurile de decalcifiere din sertar și din circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF WATER> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE APĂ), umpleți rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsați pe pentru a începe clătirea. Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Vă rugăm să rețineți următoarele: dacă este necesar, din sistem se poate solicita golirea sertarului și repetarea acestei operațiuni.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscați cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veți putea utiliza toate funcțiile de preparare la aburi. Vă rugăm să goliți sertarul. Ciclul de decalcifiere este finalizat.

Vă rugăm să rețineți următoarele: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă niște zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficiență optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreținere, nu scoateți sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După ce boilerul se umple cu soluție de decalcifiere și pe afișaj apare mesajul „ETAPA DE DECALCIFIERE 1/2”, ciclul nu trebuie întrerupt; în caz contrar întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat înainte de a putea rula orice funcție de preparare cu aburi.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de

preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului. Atingeți . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și MODURILE AUTOMATE (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectați și scoateți întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

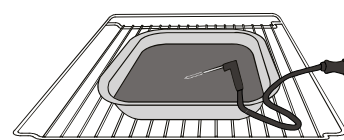
Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.

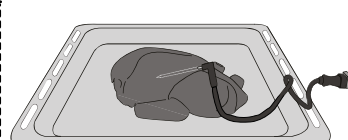
CARNE: Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

PEȘTE (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

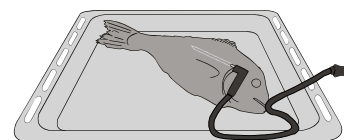
PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE: Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizați funcțiile MODURILOR AUTOMATE compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizați sonda în procesul de preparare cu funcțiile MODURILOR AUTOMATE, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.



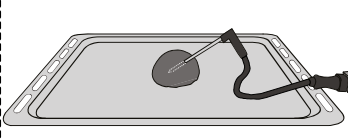
Lasagna



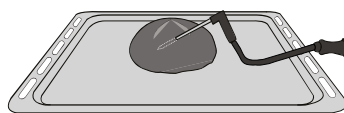
Pui întreg



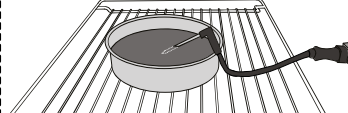
Pește



Cornuri



Pâine mare



Chec



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.



INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca răcirea să fie ușor mai ridicată.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

MEAT (CARNE)

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
SOUS VIDE 	Mușchi de vită		2-4 cm	—	—	—	2	1
	Antricot de vită		2-4 cm	—	—	—	2	1
	Mușchi de porc		2-4 cm	—	—	—	2	1
	File de somon		1,5 - 3 cm	—	—	—	2	1
	Morcovi		0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2	1
	Sparanghel		0,2 - 0,4 kg	—	—	—	2	1
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
	Măr		0,2 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg *	—	MED	—	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	—	MED	—	2	
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	—	—	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	—	—	—	2	
OREZ ȘI CEREALE 	Orez	Orez alb	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
		Orez brun	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
		Orez cu bobul întreg	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
	Semințe și cereale	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2	1
		Mei	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	2	1
		Alac	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
		Orz	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	2	1
CARNE	Vită	Friptură de vită 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	—	3	
		Friptură de vițel la cuptor 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3	
		Friptură	2 - 4 cm	MED	—	2/3	5	
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	5	4 
		Preparare lentă	0,6 - 2 kg *	MED	—	—	3	
	Porc	Friptură de porc 	0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	3	
		Rasol 	0,5 - 2,0 kg *	—	MED	—	3	
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg *	—	—	2/3	5	4 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	5	
	Miel 	Friptură de miel	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	—	2	
		Coaste de miel	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	—	2	
		Pulpă	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	—	2	

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE				CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
CARNE	Pui	Friptură de pui 	Friptură de pui	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Friptură de pui umplut	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Bucăți de pui	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
		Pui prăjit cu aer cald	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	4 2  
			Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2  
			Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4 2  
			Pulpe de pui	—	—	—	—	4 2  
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2  
			Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	4 2  
			Crochete de pui [congelate]	—	—	—	—	4 2  
			Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	—	4 2  
	Friptură de rață	Friptură de rață 	Friptură de rață la cuptor	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Friptură de rață umplută	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Rață bucăți	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 
	Friptură de curcan	Friptură de curcan 	Friptură de curcan și de gâscă	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Friptură de curcan umplut	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			Bucăți de curcan și de gâscă	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2 
			File/Piept de curcan	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 
	Carne prăjită cu aer cald		Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	4 2  
			Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2  
			Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2  
			Cârnați și crenvurști	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2  
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2  
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite		Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3 2  
			Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	3 2  
			Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	3 2  
			File de cod	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	3 2  
			File de biban	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3 2  

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE	   	 
	Tavă de cuptor/Tavă pentru Grătar metalic prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt
	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald
		Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	File de doradă	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3 2
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
	Fileuri la abur și fripturi	File de cod	o tavă *	—	—	—	2 1
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2 1
		Alte tipuri de file	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2 1
		Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	—	2 1
		File de biban	o tavă *	—	—	—	2 1
		File de doradă	o tavă *	—	—	—	2 1
		Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	2 1
		Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	—	2 1
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă *	—	—	—	4
		Midii	o tavă *	—	—	—	4
		Creveți	o tavă *	—	—	—	4 3
		Creveți roz	o tavă *	—	—	—	4 3
	Fructe de mare la abur	Scoici	0,5 - 1 kg	—	—	—	2 1
		Midii	0,5 - 3 kg	—	—	—	2 1
		Creveți	0,1 - 1 kg	—	—	—	2 1
		Creveți roz	0,5 - 1,5 kg	—	—	—	2 1
		Calamar	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	—	—	—	2 1
		Caracatiță	0,5 - 2 kg [fiecare]*	—	—	—	2 1
	Pește întreg		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	2 1
	Pește întreg la cuptor		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	4 3
	Pește în crustă de sare		0,2 - 1,5 kg *	—	—	—	3 3
	Pește prăjit cu aer cald	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Crustacee	—	—	—	—	4 2
OUĂ PREPARATE LA ABURI	Pui		50 - 80 g [fiecare]*	—	—	—	2 1
	Prepeliță		o tavă *	—	—	—	2 1

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE							
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă		Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
LEGUME	Legume la cuptor	Potatoes (Cartofi)	0,5 - 1,5 kg *	—	MED	—	3 
		Cartofi [congealați]	0,5 - 1,5 kg *	—	MED	—	4 
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	—	—	—	3 
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3 
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă *	—	—	—	3 
		Roșii gratinate	o tavă *	—	—	—	3 
		Ardei gratinați	o tavă *	—	—	—	3 
		Broccoli gratinat	o tavă *	—	—	—	3 
		Conopidă gratinată	o tavă *	—	—	—	3 
		Legume gratinate	o tavă *	—	—	—	3 
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4  2 
		Chipsuri de dovlecel	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4  2 
		Cartofi prăjiți [congealați]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4  2 
		Rulouri de primăvară [congelate]	—	—	—	—	4  2 
	Legume la aburi 	Cartofi întregi	50 - 500 g [fiecare]	—	—	—	2  1 
		Cartofi bucăți	o tavă *	—	—	—	2  1 
		Cartofi bucăți [congealați]	o tavă *	—	—	—	2  1 
		Mazăre	0,2 - 2,5 kg	—	—	—	2  1 
		Mazăre [congelată]	0,2 - 3 kg	—	—	—	2  1 
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Broccoli [congelat]	0,2 - 2 kg	—	—	—	2  1 
		Cauliflowers (Conopidă)	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Morcovi	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Dovlecei	0,2 - 2 kg	AL DENTE	—	—	2  1 
		Alte legume	0,2 - 2 kg	—	—	—	2  1 
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg *	—	MED	—	2 
	Ștrudel cu legume		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2 
	Pâine	Chifle 	60 - 150 g [fiecare]*	—	—	—	3  
		Pâine de mărime medie	200 - 500 g [fiecare]*	—	—	—	2 

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Pâine	Franzelă pentru sandviș 	400 - 600 g [fiecare]*	—	—	—	2  
		Pâine mare 	0,7 - 2,0 kg *	—	—	—	2  
		Baghetă franțuzească 	200 - 300 g [fiecare]*	—	—	—	3  
		Pâine specială	o tavă *	—	—	—	2 
	Pizza și focaccia	Pizza rotundă	rotund	—	—	—	2 
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	2 
		Pizza [congelată]	1 strat*	—	—	—	2 
			2 straturi*	—	—	—	4  1 
			3 straturi*	—	—	—	5  3  1 
			4 straturi*	—	—	—	5  4  2  1 
		Focaccia subțire	o tavă *	—	—	—	2 
		Focaccia groasă	o tavă *	—	—	—	2 
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Prăjituri care cresc	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg *	—	—	—	2  
		Prăjitură cu ciocolată	0,5 - 1,2 kg *	—	—	—	2  
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg *	—	—	—	3 
	Brioșe și prăjituri		40 - 80 g [fiecare]*	—	—	—	3 
	Croissant		o tavă *	—	—	—	3 
	Croissant [congelate]		o tavă *	—	—	—	3 
	Choux a la creme		o tavă *	—	—	—	3 
	Bezele		10 - 30 g [fiecare]	—	—	—	3 
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	3 
	Ștrudel		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 
	Plăcintă cu fructe		0,5 - 2 kg	—	—	—	2 
	Budincă de caramel 		0,2 - 1 kg*	—	—	—	2  1 
FRUCTE LA ABUR	Bucăți de fructe 		0,5 - 3 kg	—	—	—	2  1 
	Fructe întregi 		0,1 - 0,4 kg [fiecare]	—	—	—	2  1 

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE	   	 
	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt
	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald
		Sondă pentru alimente



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABUR+AER

REȚETĂ	NIVEL ABURI*	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	REDUS	DA	140 - 150	35 - 55	
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	REDUS	DA	170 - 180	40 - 60	
Pandișpanuri	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	REDUS	DA	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf (Franzelă)	REDUS	DA	170 - 180	70 - 100	
Pâine mică	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	
Baguette (Baghetă)	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	
Cartofi copti	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	DA	180 - 200	60 - 100	
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	DA	160 - 180	60-80	
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	DA	200 - 220	40 - 50	
Rosbif, în sânge, 2 kg	MEDIU	DA	200	55 - 65	
Friptură de miel	MEDIU	DA	180 - 200	65 - 75	
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	DA	160 - 180	85 - 100	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) (tăiată în bucăți)	MEDIU	DA	200 - 220	55 - 65	
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	MEDIU	DA	180 - 200	25 - 40	
File de pește	MARE	DA	180 - 200	15 - 30	

*Rețineți că, în cazul selectării funcției Preparare automată cu aburi, această corelație trebuie omisă. Cuptorul va selecta automat cel mai potrivit nivel de aburi pentru temperatura selectată.

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Sondă pentru alimente



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU ABUR PUR

REȚETĂ		TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
	Fileuri de pui	100	15 - 50	2	1
	Ouă	100	10 - 30	2	1
PEȘTE	Pește întreg	90	40 - 50	2	1
	Pește file	90	20 - 30	2	1
LEGUME ȘI FRUCTE	Legume proaspete (întregi)	100	30 - 80	2	1
	Legume proaspete (bucăți)	100	15 - 40	2	1
	Legume congelate	100	20 - 40	2	1
	Fructe (întregi)	100	15 - 45	2	1
	Fructe (bucăți)	100	10 - 30	2	1

Selectați funcția Pure Steam (Aburi puri) din meniul cu funcții manuale. Setați temperatura de preparare și durata. Reumpleți rezervorul de apă urmând instrucțiunile de pe afișaj. Așezați alimentele pe tava de preparare la aburi de la nivelul 2 și o tavă de colectare a picăturilor la nivelul 1 pentru a preveni picurarea alimentelor.

ACCESORIILE



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de preparare la aburi

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA ÎN VID

REȚETĂ		FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
CARNE DE VITĂ ȘI VIȚEL - MIEL	Bucăți fragede de carne: mușchi, medalion, cotlete	Carne de vită preparată în vid	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 12.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 12.0.0f	1 1
	Bucăți tari de carne de vită hrănită cu iarbă: cotlet, medalion, coaste		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 12.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 12.0.0f	1 1
PORC	Cotlet	Porc preparat în vid	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 12.0.0f	1 1
			3/4 cm		50 - 70	2 12.0.0f	1 1
	Cotlete		—	68	120 - 140	2 12.0.0f	1 1
			Coaste	—	68	120 - 140	2 12.0.0f
SOMON ȘI TON - PĂSTRĂV	File	Pește preparat în vid	1.5	62	65 - 75	2 12.0.0f	1 1
			3	62	80 - 90	2 12.0.0f	1 1
	Friptură		1.5	62	70 - 80	2 12.0.0f	1 1
			3	62	85 - 95	2 12.0.0f	1 1
LEGUME ȘI FRUCTE	Sparanghel	Legume preparate în vid	—	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Morcovi		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 12.0.0f	1 1
	Broccoli		—	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Conopidă		—	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Andivă roșie		—	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Felii de cartofi		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 12.0.0f	1 1
	Dovlecei		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Bucăți de măr		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Bucăți de pară		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 12.0.0f	1 1
	Felii de ananas		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 12.0.0f	1 1

Selectați ciclul pe care doriți să îl efectuați și urmați setările sugerate. Duratele de preparare se referă la alimentele refrigerate. Dacă nu se servește imediat, se păstrează mâncarea în apă rece și se răcește complet, apoi se pune în frigider. Reglați durata de preparare pentru cantități mai mari. Rezultatele depind de calitatea ingredientelor și de condițiile bune de igienă. Recomandăm folosirea de alimente proaspete și de înaltă calitate pentru a obține cele mai bune rezultate. Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimentele. Așezați alimentele sigilate în vid pe tava de preparare la aburi la nivelul 2. Nu așezați pungile una peste cealaltă pentru a asigura distribuirea uniformă a căldurii. Așezați o tavă de colectare a picăturilor la nivelul 1.

ACCESORIILE

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de preparare la aburi

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER CALD

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	 4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	 4  2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	 4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	 4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	 4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	 4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	 4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	 4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de aer cald	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt		Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/ Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	 
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	 
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri		Da	135	50 - 70	   
Tarte		Da	170	50 - 70	   
Pizza rotundă		Da	210	40 - 60	   
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	  
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/ Bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 *	   
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	 
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic			Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt		Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Activați funcția „Curățare cu aburi” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINEREA SERTARULUI PENTRU APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase: risc de deteriorare! La sfârșitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează

automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detașabil.

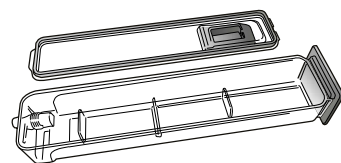
Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Pentru a elimina complet apa din interior sau pentru a curăța suprafețele interioare, puteți deschide sertarul pentru apă:



1. Împingeți spre partea de sus clapeta din spate pentru a scoate capacul superior al sertarului pentru apă.

2. După ce ați terminat curățarea, puteți închide sertarul introducând cele două clapete frontale în interiorul deschiderilor frontale și împingând în jos partea din spate.



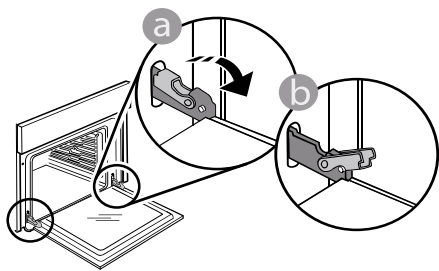
Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

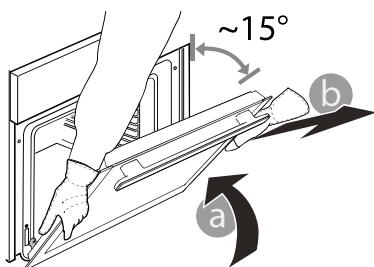
Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți în mod regulat funcția „Decalcifiere”. După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare cu „Aburi”, se recomandă insistent activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

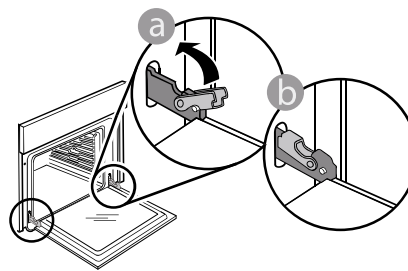


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

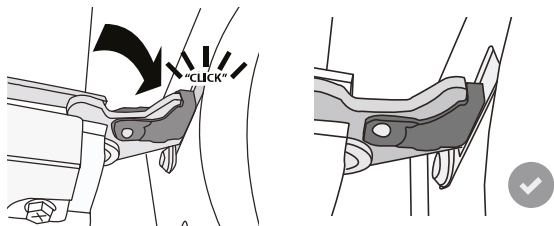


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

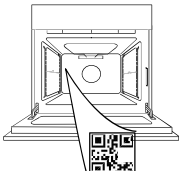
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru docs.whirlpool.eu/docs
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.

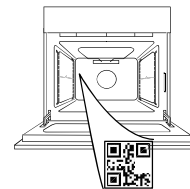




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI WHIRLPOOL SPOTREBIČ

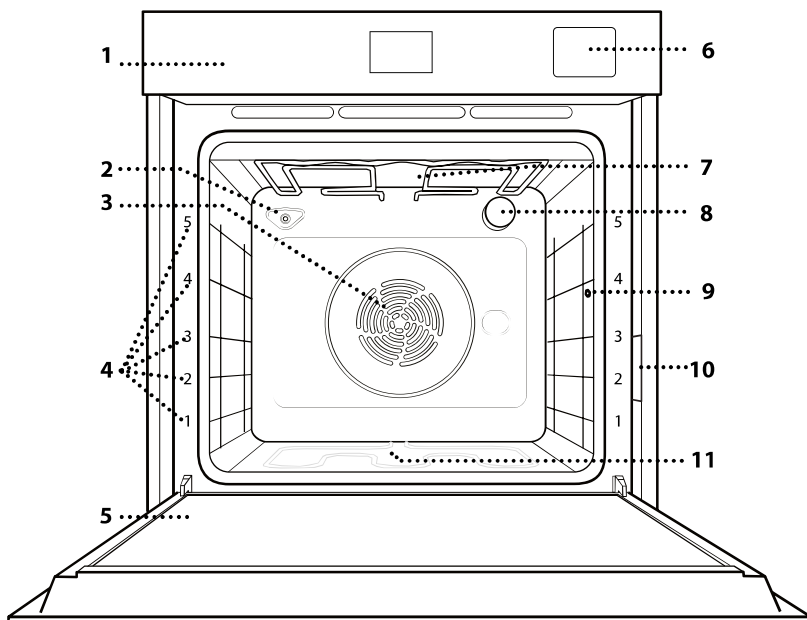
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



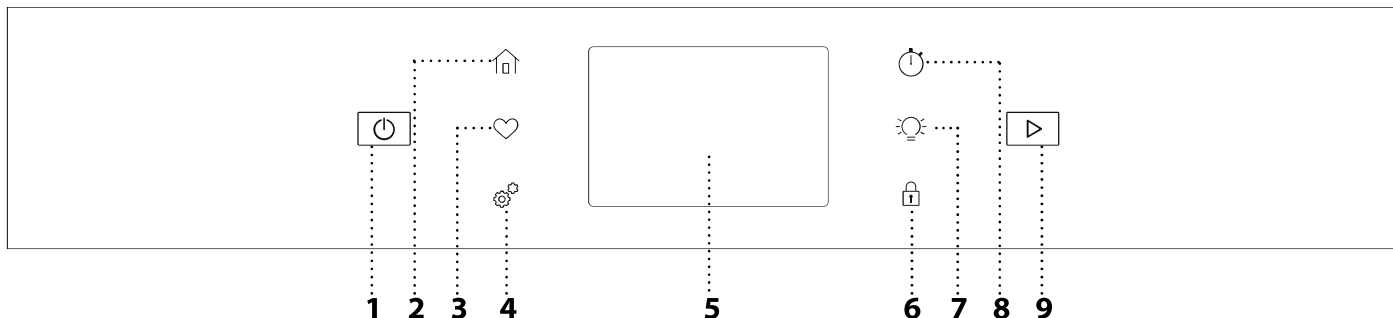
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Snímač vlhkosti
3. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Miesto zasunutia potravinovej sondy
10. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
11. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na získanie zoznamu obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Funkcia „Control Lock“ (Uzamknutie ovládania) vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby ich nebolo možné náhodne stlačiť.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

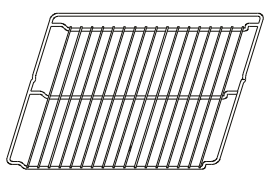
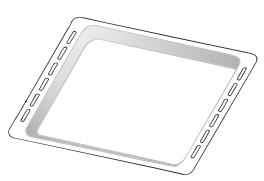
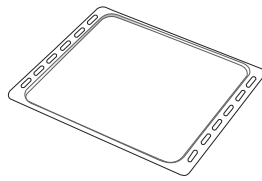
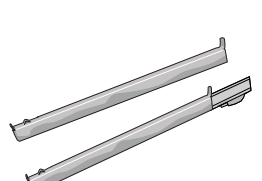
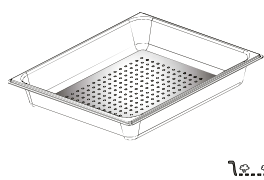
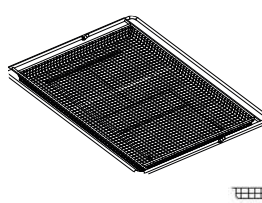
8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT 	NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE 	PLECH NA PEČENIE* 	POSUVNÉ BEŽCE * 
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.	Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.	Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.	Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.
POTRAVINOVÁ SONTA 	PARNÁ MISKA 	PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU* 	
Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka pevnej podpere ju možno používať na mäso i ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečené zákusky.	Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na optimálny výkon varenia odporúčame umiestniť parnú misku na úroveň 2. Odkapávací plech umiestnite pod úroveň 1, aby sa zachytávali šťavy z varenia. **	Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.	

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

** Používajte len pre funkcie STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

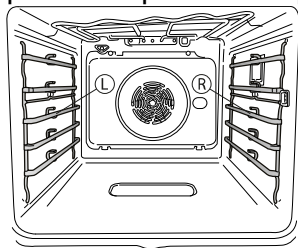
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.

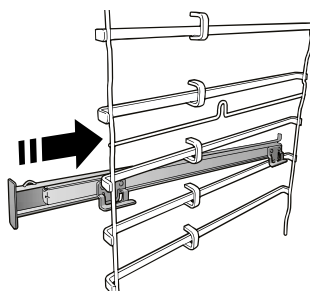
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustíte na spodné sedlo.



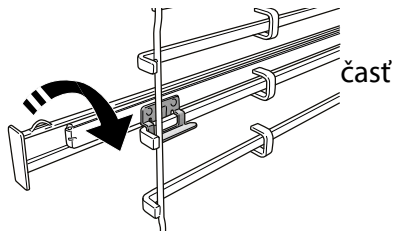
Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorku pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNCTIONS (FUNKCIE)



MANUÁLNE REŽIMY

- **KONVENČNÉ**

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

- **KONVEKČNÉ PEČENIE**

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

- **HORÚCI VZDUCH**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

- **GRIL**

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **TURBO GRIL**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **RÝCHLE PREDOHRIATIE**

Na rýchly predohrev rúry.

- **COOK 4**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

- **PARA**

- » **ČISTÁ PARA**

Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu. Viac informácií o cykloch manuálneho varenia s čistou parou nájdete v tabuľke na varenie „Čistá para“.

- » **AUTOMATICKÉ VARENIE V PARE**

Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami vháňaného vzduchu a umožňuje pripraviť jedlá, ktoré budú zvonku príjemne chrumkavé a prepečené, ale zároveň mäkké a šťavnaté vo vnútri.

Rúra automaticky vstrekuje správne množstvo pary na základe zvolenej teploty, aby sa dosiahli optimálne výsledky tepelnej úpravy jedál.

- » **PARA+VZDUCH**

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

Viac informácií o manuálnych varných cykloch s núteným prívodom vzduchu + pary nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air“ (Para + vzduch).

- **PRÍPRAVA VO VÁKU**

Sous vide je profesionálna technika varenia, pri ktorej sa používajú vákuované plastové vrecká na potraviny a varí sa pri presne kontrolovanej teplote pomocou pary. Postupné a presné varenie prispieva k dosiahnutiu výnimočnej jemnosti, chuti a tiež zabezpečuje rovnomernosť varenia v rámci celého jedla. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste túto funkciu správne používali.

- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY**

- » **PIZZA**

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút.

Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

- » **ROZMRAZENIE**

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre.

» **UDRŽIAV. V TEPLÉ**

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» **KYSNUTIE**

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» **KOMFORT**

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» **MAXI COOKING**

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» **ECO CYKLUS ***

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

• **ZMRAZENÉ POTRAVINY**

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

6th
sense

AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Jazyk môžete zmeniť po otvorení ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Ak ju chcete nastaviť, zapnite rúru stlačením tlačidla , stlačte tlačidlo . Otvorte preferencie a vyberte položku „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ. Podľa nasledujúcej tabuľky vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY

Úroveň		°dH Nemecký stupne	°fH Francúz- sky stupne	°Clark English stupne
1	Veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	Mäkká	7-11	11-20	8-14
3	Stredná	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrdá	17-34	30 – 60	21-42
5	Veľmi tvrdá	35 – 50	61-90	43-62

Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla **START** ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na **ĎALŠIE**.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV

Automatické režimy umožňujú prípravu širokej škály jedál, pričom si môžete vybrať z jedál uvedených v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť jedla, umožňujú niektoré funkcie **AUTO REŽIMOV** dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „Auto Modes (Automatické režimy)“ (pozri príslušné

tabuľky).

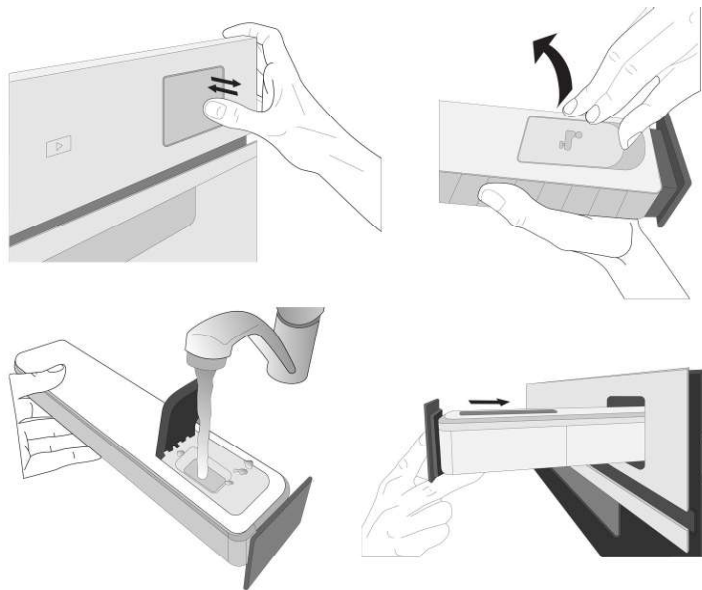
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potravin (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Vháňaný vzduch+ para“ v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých receptov 6th Sense je možné pripraviť akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie: Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.

Po zobrazení požiadavky na displeji s indikáciou „FILL THE DRAWER“ (Naplňte zásuvku) vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znova ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť: Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „**START**“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.

- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená)

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých automatických režimoch bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred

koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte  : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača

môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.



OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



ČISTENIE PAROU

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

RÝCHLE SUŠENIE

Po cykle varenia v pare rúra automaticky navrhne spustenie cyklu rýchleho sušenia, aby pomohla odstrániť vlhkosť z vnútra rúry, čo neohrozí správne fungovanie spotrebiča. Postupujte podľa pokynov na displeji. Aby ste odstránili kvapky vody, odkvapkávacia miska pod dvierkami vyčistite mäkkou handričkou z nasávacieho papiera.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápnovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápnovania.
<POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnovania.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnení, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného

okruhu.

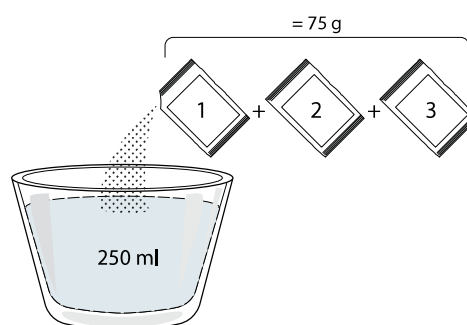
Pred spustením fázy odvápnovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápnovania.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápnovací roztok. Aby bolo odvápnovanie najúčinnnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápnovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte  na spustenie hlavného procesu odvápnovania. Pri fáze odvápnovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápnovania treba ohrievač vyprázdniť: Odvápnovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky. Vyprázdňte zásuvku.

» FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápnovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte  a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie. Vyprázdnite zásuvku. Cyklus odstraňovania vodného kameňa je ukončený.

Upozornenie: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápnovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápnovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.

POTRAVINOVÁ SONDA

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. Ťuknite na . Ak je použitie sondy povolené alebo požadované, môžete si vybrať medzi funkciami manuálnych režimov (podľa spôsobu varenia) a AUTOMATICKÝCH REŽIMOV (podľa typu jedla).

Po spustení funkcie prípravy jedla sa táto funkcia zruší, ak vyberiete sondu. Pri vyberaní jedla vždy odpojte a vyberte sondu z rúry.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

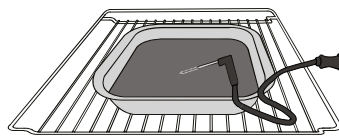
Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do rôznych typov jedál čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

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 vyhnite sa dutým častiam.

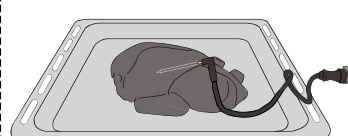
RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda

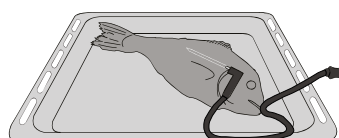
v optimálnom uhle. Na vykonávanie prípravy týchto druhov jedál pomocou sondy je potrebné používať kompatibilné funkcie AUTO REŽIMOV. Ak pri príprave jedla s funkciami AUTO REŽIMOV použijete sondu, príprava jedla sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu teplotu v strede, bez toho, aby ste museli nastavovať teplotu rúry.



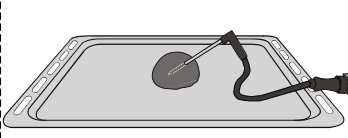
Lasagne



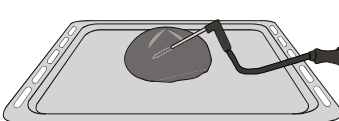
Celé kurča



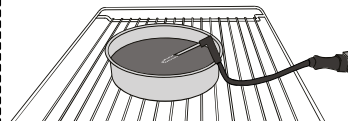
Ryby



Rožky



Veľký chlieb



Koláč



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).



INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

KATEGÓRIE POTRAVIN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
PRÍPRAVA VO VÁKUU 	Hovädzia sviečkovica		2 – 4 cm	–	–	–	2  1 
	Hovädzí chuck steak		2 – 4 cm	–	–	–	2  1 
	Bravčová panenka		2 – 4 cm	–	–	–	2  1 
	Filé z lososa		1,5 – 3 cm	–	–	–	2  1 
	Mrkva		0,2 – 0,4 kg	–	–	–	2  1 
	Špargľa		0,2 – 0,4 kg	–	–	–	2  1 
	Ananás		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
	Apple		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÉ CESTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5 – 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2  
		Cannelloni	0,5 – 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2  
	Mrazené	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	–	–	2 
		Cannelloni	0,5 – 3 kg	–	–	–	2 
RYŽA A CEREÁLIE 	Ryža	Biela ryža	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Nelúpaná ryža	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Celozrnná ryža	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
	Semienka a obilniny	Quinoa (Mrlík čílsky)	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	2  1 
		Proso	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	2  1 
		Špalda	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Jačmeň	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	2  1 
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso 	0,6 – 2 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	3  
		Pečené telacie 	0,6 – 2,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	3  
		Steak	2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	5 
		Mäso na hamburgery	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	5  4 
		Pomalé varenie	0,6 – 2 kg*	MED (Stred.)	–	–	3  
	Bravčové	Pečené bravčové 	0,6 – 2,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	3 
		Nožička 	0,5 – 2,0 kg*	–	MED (Stred.)	–	3 
		Bravčové rebierka	0,5 – 2,0 kg*	–	–	2/3	5  4 
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	5 
	Jahňacie 	Pečená jahňacina	0,6 – 2,5 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	2  
		Jahňacie karé	0,5 – 2,0 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	2  
		Stehno	0,5 – 2,0 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	2  

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVIN				MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
MÄSO	Kurča	Pečené kurča	Pečené kurča	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Plnené opekané kura	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Kúsky kurčatá	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
		Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuracie stehienka	–	–	–	–	4 2
			Obaľovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuracie nugetky [mrazené]	–	–	–	–	4 2
			Kuracie krídelká [mrazené]	–	–	–	–	4 2
	Pečená kačka	Pečená kačka	Pečená kačka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Plnená pečená kačka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Kačacie kúsky	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5
	Pečený moriak	Pečený moriak	Pečený moriak a hus	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Plnená pečená morka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Morčacie a husacie kúsky	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
			Morčacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5
	Vzduchom vyprážané mäso		Mäsové špízy	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	4 2
			Bravčové kotlety	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Mäso na hamburgery	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Údeniny a párky	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
			Obaľovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky		Pečený tuniak	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	3 2
			Steak z lososa	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	3 2
			Steak z mečúňa	0,5 – 3 (cm)	–	–	3/4	3 2
			Filety tresky	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	3 2
			Filé z morského okúňa	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	3 2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

KATEGÓRIE POTRAVIN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Filé z pražmy	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 
		Ostatné filety	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
	Parené filety a rezne 	Filety tresky	jeden plech	–	–	–	 
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Ostatné Filé	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Steak z lososa	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	–	 
		Filé z morského okúňa	jeden plech	–	–	–	 
		Filé z pražmy	jeden plech	–	–	–	 
		Steak z mečúňa	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Pečený tuniak	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	–	 
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	–	–	–	
		Mušle	jeden plech	–	–	–	
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
	Morské plody varené v pare 	Mušle svätého Jakuba	0,5 – 1 kg	–	–	–	 
		Mušle	0,5 – 3 kg	–	–	–	 
		Krevety	0,1 – 1 kg	–	–	–	 
		Krevety	0,5 – 1,5 kg	–	–	–	 
		Kalamár	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	 
		Chobotnica	0,5 – 2 kg (každý)	–	–	–	 
	Celá ryba 		0,2 – 1,5 kg **	–	–	–	  
	Celá pečená ryba 		0,2 – 1,5 kg **	–	–	–	  
	Ryba v soľnej kruste		0,2 – 1,5 kg **	–	–	–	  
	Vzduchom vyprážané ryby	Obaľovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Rybie filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Mäkkýše	–	–	–	–	 
VAJÍČKA NA PARE 	Kurča		50 - 80 g [každý]*	–	–	–	 
	Prepelica		jeden plech	–	–	–	 

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 3
		Zemiaky (mrazené)	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 4
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	 3
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
	Zapekaná zelenina	Gratinované zemiaky	jeden plech	–	–	–	 3
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	 3
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	 3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	 3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	 3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	 3
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Zemiak, štvrtky	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Zmiešaná zelenina	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové lupienky	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Pečené zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
	Zelenina varená na pare 	Celé zemiaky	50 – 500 g [každý]	–	–	–	 2  1
		Kúsky zemiakov	jeden plech	–	–	–	 2  1
		Kúsky zemiakov (mrazené)	jeden plech	–	–	–	 2  1
		Hrášok	0,2 – 2,5 kg	–	–	–	 2  1
		Hrášok (mrazený)	0,2 – 3 kg	–	–	–	 2  1
		Brokolica	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	 2  1
		Brokolica (mrazená)	0,2 – 2 kg	–	–	–	 2  1
		Karfiol	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	 2  1
		Mrkva	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	 2  1
		Cukiny	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	 2  1
		Iná zelenina	0,2 – 2 kg	–	–	–	 2  1

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

KATEGÓRIE POTRAVIN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 - 1,2 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
	Zeleninový závin		0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	2
	Chlieb	Rožky	60 - 150 g [každý]*	–	–	–	3
		Chlieb strednej veľkosti	200 – 500 g [každý]*	–	–	–	2
SLANÉ PEČIVO	Chlieb	Sendvičový bochník chleba	400 - 600 g [každý]*	–	–	–	2
		Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg *	–	–	–	2
		Bagety	200 - 300 g [každý]*	–	–	–	3
		Špeciálny chlieb	jeden plech	–	–	–	2
	Pizza a focaccia	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	2
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	2
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1
		Tenká focaccia	jeden plech	–	–	–	2
		Hrubá focaccia	jeden plech	–	–	–	2
SLADKÉ PEČIVO	Kysnuté koláče	Piškóťový koláč	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Čokoládový koláč	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
	Cookies		0,2 – 0,6 kg*	–	–	–	3
	Muffin a Cup Cake (muffin s krémom na vrchu)		40 – 80 g [každý]*	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech	–	–	–	3
	Croissanty [mrazené]		jeden plech	–	–	–	3
	Odpalované cesto		jeden plech	–	–	–	3
	Snehové pusinky		10 – 30 g [každá]	–	–	–	3
	Koláčiky		0,4 - 1,6 kg*	–	–	–	3
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5 – 2 kg	–	–	–	2
	Karamelový flan		0,2 - 1 kg*	–	–	–	2 1
PARENÉ OVOCIE	Kúsky ovocia		0,5 – 3 kg	–	–	–	2 1
	Celé ovocie		0,1 – 0,4 kg (každé)	–	–	–	2 1

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Shortbread (Linecké cesto) / Cookies	NÍZKY	ÁNO	140 – 150	35 – 55	
Small cake (Malá torta) / Muffin (Mafin)	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Kysnuté koláče	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	40 – 60	
Píškótové koláče	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bageta)	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	ÁNO	180 – 200	60 – 100	
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	ÁNO	160 – 180	60 – 80	
Pečené hovädzie mäso 1 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	40 – 50	
Pečené hovädzie mäso 2 kg	STRED	ÁNO	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	STRED	ÁNO	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	STRED	ÁNO	160 – 180	85 – 100	
Kurča / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) 1 – 1,5 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Kurča / guinea fowl (perlička)/ duck (kačka) (kúsky)	STRED	ÁNO	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	ÁNO	180 – 200	25 – 40	
Rybie filety	VYSOKÁ	ÁNO	180 – 200	15 – 30	

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ Nádoba na odkvapkávanie plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL V ČISTEJ PARE

RECEPT		TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
	Kuracie filé	100	15 – 50	2 	1 
	Vajcia	100	10 – 30	2 	1 
RYBY	Celá ryba	90	40 – 50	2 	1 
	Rybie filé	90	20 – 30	2 	1 
ZELENINA A OVOCIE	Čerstvá zelenina (vcelku)	100	30 – 80	2 	1 
	Čerstvá zelenina (kúsky)	100	15 – 40	2 	1 
	Mrazená zelenina	100	20 – 40	2 	1 
	Ovocie (vcelku)	100	15 – 45	2 	1 
	Ovocie (kúsky)	100	10 – 30	2 	1 

V ponuke manuálnych funkcií vyberte funkciu Pure Steam (čistá para). Ako nastaviť teplotu a čas prípravy jedla. Doplňte nádržku na vodu podľa pokynov na displeji. Aby ste zabránili odkvapkávaniu potravín, jedlo umiestnite na parnú misku na úrovni 2 a odkvapkávacu misku na úrovni 1.

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Parná miska

TABUĽKA NA VARENIE SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
HOVÄDZIE A TELČACIE – JAHŇAČIE	Jemné rezy: Sviečková, steak, kotlety	Sous Vide hovädzie	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 10.0.0f	1 1
	Náročné rezy a grassfed: Chuck steak, Flank steak, rebrá		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 10.0.0f	1 1
BRAVČOVÉ	Roštenka	Sous Vide bravčové	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm		50 – 70	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájajte kotlety		–	68	120 - 140	2 10.0.0f	1 1
	Rebierka		–	68	120 - 140	2 10.0.0f	1 1
LOSOS A TUNIAK – PSTRUH	Filé	Sous Vide ryby	1,5	62	65 – 75	2 10.0.0f	1 1
			3	62	80 – 90	2 10.0.0f	1 1
	Steak		1,5	62	70 – 80	2 10.0.0f	1 1
			3	62	85 - 95	2 10.0.0f	1 1
ZELENINA A OVOCIE	Špargľa	Sous Vide zelenina	–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Mrkva		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 10.0.0f	1 1
	Brokolica		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Karfiol		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Radicchio		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Plátky zemiakov		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 10.0.0f	1 1
	Cukiny		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájané jablká		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájané hrušky		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Plátky ananásu		2,5/3 cm	85	25 – 35	2 10.0.0f	1 1

Zvoľte cyklus, ktorý chcete vykonať, a postupujte podľa navrhovaných nastavení. Čas varenia sa vzťahuje na chladené potraviny. Ak jedlo nepodávate ihneď, vložte ho do studenej vody a úplne ho vychladte, potom ho vložte do chladničky. Pri väčšom množstve upravte čas varenia. Výsledky závisia od kvality surovín a dobrých hygienických návykov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte radšej čerstvé a vysokokvalitné potraviny. Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie jedla. Vákuovo uzavreté jedlo položte na parnú misku na úroveň 2. Aby sa teplo rovnomerne rozložilo, neukladajte vrecká na seba. Misku na odkvapkávanie uložte na úroveň 1.

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Parná miska



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	4 2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Rybíe tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obalovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	4 2
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	4 2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	4 2
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	4 2
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	4 2
	Rybíe filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	4 2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Small cakes (Malé torty) / Muffin (Mafin)		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE								ECO	
	Tradičný ohrev	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Košičky/krekery z lístkového cesta)		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybíe filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Shanks (Koleno)		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Stuffed roasting joints (Plnené kusy mäsa)	ECO	–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE								ECO	
	Tradícnny ohrev	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Ekocyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody					

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Aktivujte funkciu „Steam Clean“ (Čistenie parou) pre optimálne čistenie vnútorných povrchov. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu: Riziko poškodenia! Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu

zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky.

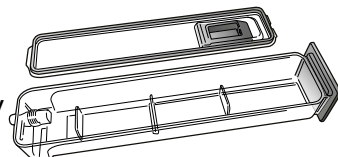
Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatlačte smerom hore zadnú klapku, aby ste odstránili horný kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čistenia môžete zásuvku zatvoriť vloženíím dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.



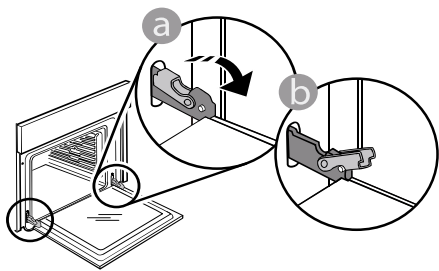
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty: Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descale“ (Odstraňovanie vodného kameňa). Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam“ (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnu rúrou úplným naplnením nádržky.

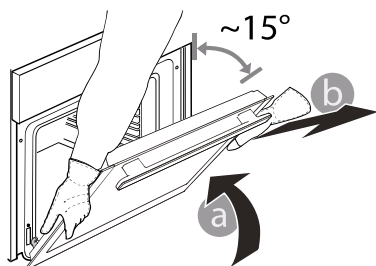
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



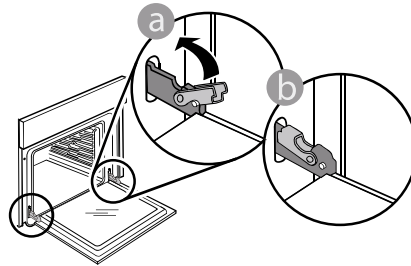
2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

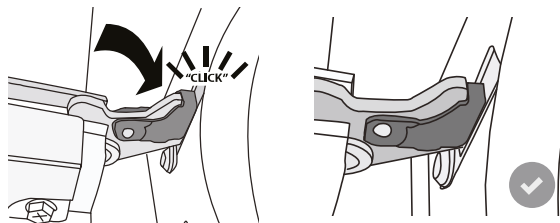


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

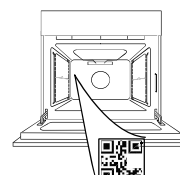
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolíte „Off“ (Vyp.).
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „NÍZKY“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



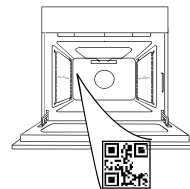


HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE

Whirlpool

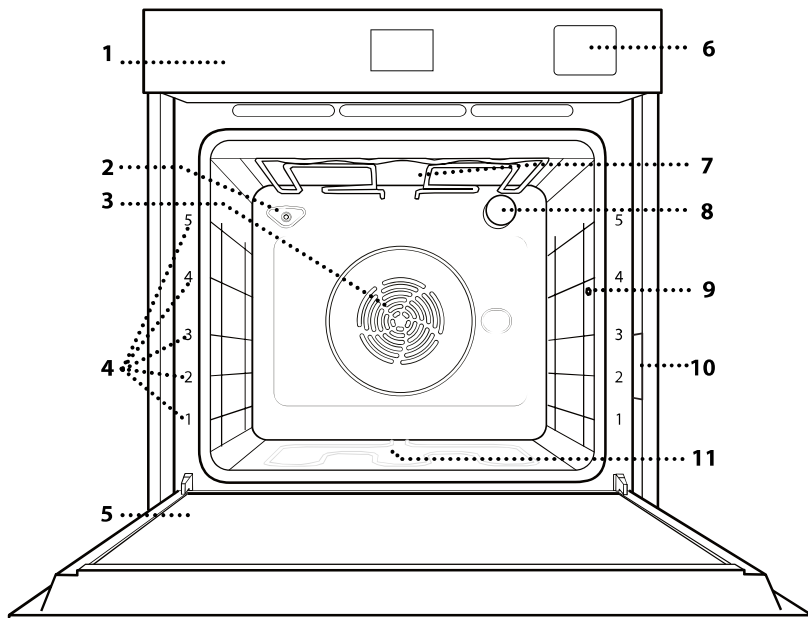
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



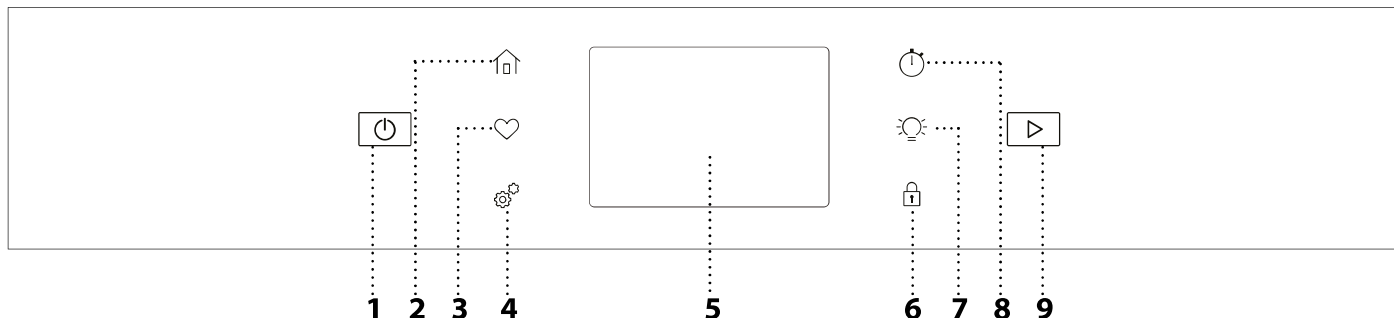
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Senzor vlažnosti
3. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Vtičnica temperaturne sonde za hrano
10. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
11. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA



1. VKLOP/IZKLOP

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama priljubljenih funkcij.

4. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

5. ZASLON

6. CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

7. LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.

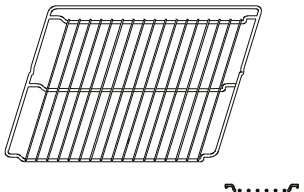
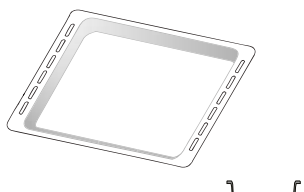
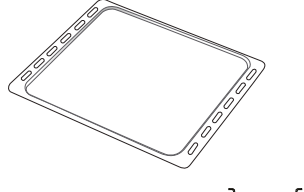
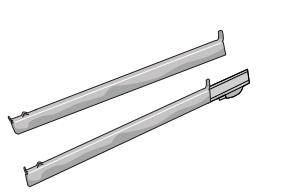
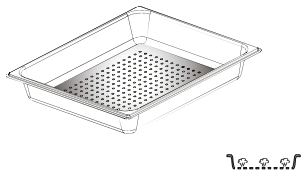
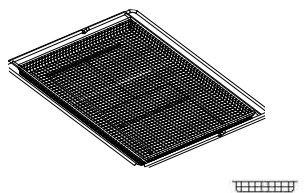
8. KUHINJSKA URA

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

9. START

Za vklop funkcije priprave.

PRIBOR

REŠETKA 	PRESTREZNI PEKAČ 	UNIVERZALNI PEKAČ* 	DRSNA VODILA. * 
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.	Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.	Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.	Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.
SONDA ZA HRANO 	PARNI PEKAČ 	PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE* 	
Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo. Zaradi tega podstavka ga lahko uporabljate za meso in ribe, pa tudi za kruh, torte in pecivo.	Parni pekač olajša kroženje pare, kar omogoči enakomernjšo pripravo hrane. Priporočamo, da za optimalno pripravo parni pekač postavite na 2. raven. Pladenj za prestrezanje namestite 1. raven, da prestreže kuhalne sokove. **	Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.	

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

** Uporabljajte samo za funkciji PARA in KUHANJE V VAKUUMU

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

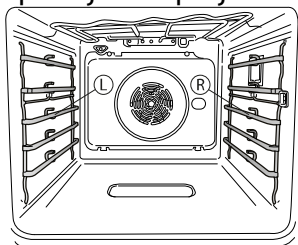
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

- Vodila za pekače odstranite tako, da s kovancem na obeh straneh odvijete in odstranite pritrdilne vijake (če so prisotni).

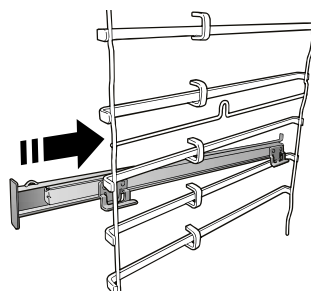
Vodila dvignite in spodnji del izvlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.



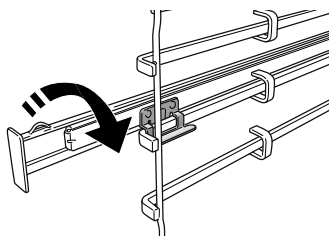
Levo („L“) in desno („R“) vodilo police prepoznate po logotipu, ki je prikazan na tej sliki.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsni vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsni vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritiskate na vodila za pekače.

Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



ROČNI NAČINI

- **OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE**

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

- **CONVENTION BAKE (KONVEKCIJSKA PEKA)**

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)**

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

- **ŽAR**

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **TURBO GRILL (TURBO ŽAR)**

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**

Za hitro predgretje pečice.

- **COOK 4**

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

- **PARA**

- » **PURE STEAM (ČISTA PARA)**

Za pripravo naravnih in zdravih jedi s paro, tako da se ohrani naravna hranilna vrednost živila. Funkcija je še posebej primerna za pripravo zelenjave, rib in sadja ter za blanširanje. Če ni navedeno drugače, odstranite vso embalažo in zaščitno folijo, preden postavite hrano v pečico. Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s čisto paro glejte preglednico za pripravo jedi „Pure Steam“.

- » **STEAM AUTO (SAMODEJNA PARA)**

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Pečica samodejno vbrizga ustrezno količino pare glede na izbrano temperaturo za

doseganje optimalnih rezultatov priprave.

- » **STEAM+AIR (PARA+ ZRAK)**

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.

Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s termoventilacijo + paro glejte preglednico za kuhanje na "paro + termoventilacijo".

- **SOUS VIDE (POČASNO)**

„Sous vide“ je profesionalna tehnika kuhanja, ki zahteva uporabo vakuumskih plastičnih vrečk za živila in pripravo pri natančno nadzorovanih temperaturah s pomočjo pare. Postopen in natančen postopek priprave prispeva k razvoju izjemne mehkobe in okusa ter zagotavlja enakomerno kuhanje celotnega živila. Ta funkcija omogoča pripravo mesa, rib, zelenjave in sadja, s čimer dosežete rezultate vrhunskih kuharjev. Za pravilno uporabo funkcije preverite preglednico za pripravo jedi s tehniko „Sous vide“.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

- » **PICA**

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno. Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

- » **ZRAČNO CVRTJE**

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

- » **ODMRZOVANJE**

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino.

» **OHRANJANJE TOPLOTE**

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» **RISING (VZHAJANJE)**

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**

Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.

» **PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE**

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

» **FUNKCIJA ECO CYCLE***

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

• **ZAMRZNJENA HRANA**

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.



SAMODEJNI NAČINI

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segrevati.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK



Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.



Za pomikanje po meniju ali seznamu:

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

Potrditev nastavitve ali dostop do naslednjega zaslona:

dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.

za vrnitev na prejšnji zaslon:

Dotaknite se ← .

PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati. Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKOVNIH NASTAVITEV

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

Jezik lahko spremenite tako, da odprete meni z nastavitvami.

2. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

3. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Če jo želite nastaviti, vklopite pečico s pritiskom na , nato pritisnite . Odprite nastavitve „Preferences“ in izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Za potrditev se dotaknite „SET“. Na podlagi naslednje preglednice izberite ustrezno raven za vodo na vašem območju:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE

Stopnja		°dH Nemščina stopinje	°fH Francošči- na stopinje	Clark Anglešči- na stopinje
1	Zelo mehka	0–6	0–10	0–7
2	Mehka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Trda	17–34	30–60	21–42
5	Zelo trda	35–50	61–90	43–62

Za potrditev se dotaknite „SET“.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med ročnimi načini in samodejnimi načini.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Željeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali željeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.

Glede na izbrano funkcijo lahko s posebnim stikalom vključite ali izključite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se po pritisku na gumb START dotaknite razdelka za čas „Time“ ali možnosti „Set Cook Time“ (Nastavitev časa priprave).
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite med kuhanjem preklicati nastavljen trajanje in tako ročno upravljati konec priprave, se lahko dotaknete vrednosti trajanja in nastavite „0“ ali pa odprete meni s tremi pikami in uredite čas kuhanja.

Če želite cikel ustaviti, odprite meni s tremi pikami in izberite možnost „Stop Cooking“ (Ustavi kuhanje).

3. NASTAVITEV SAMODEJNIH NAČINOV

Samodejni načini omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, pri čemer lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitev priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

Poleg tega lahko s posebnim senzorjem, ki prepozna vsebnost vlage v živilih, z nekaterimi funkcijami SAMODEJNIH NAČINOV dosežete optimalno pripravo vseh vrst živil brez kakršnih koli nastavitev: senzor bo ob pravem času ustavil pripravo. Le v zadnjih nekaj minutah se na zaslonu prikaže odštevanje, ki označuje preostali čas priprave.

- Izberite recept s seznama.

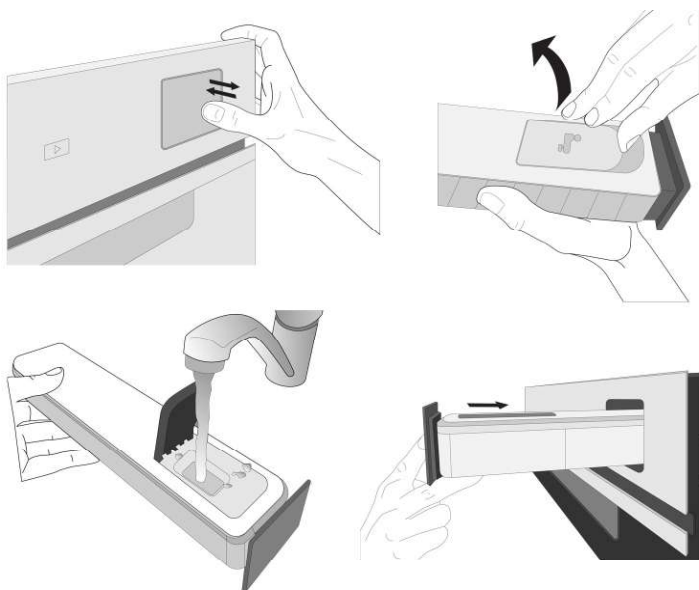
Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „Auto Modes“ (Samodejni načini) (glejte ustrezne preglednice).

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

• PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija + para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice. Ko se na zaslonu prikaže napis „FILL THE DRAWER“ (NAPOLNITE PREDAL), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev zelenega začetnega časa se dotaknite „DELAY“. Glede na izbrane funkcije lahko izberete čas začetka ali čas, ko želite, da je živilo pripravljeno.
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SET“ (NASTAVI), da se začne odštevanje

časovnega zamika.

- Položite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SKIP DELAY“ (PRESKOČI ČASOVNI ZAMIK).

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitvev se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti. Vse možnosti, ki so na voljo za spreminjanje, lahko pregledate tako, da odprete meni s tremi pikami v spodnjem levem delu zaslona.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

6. PREDGRETJE

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko se ta faza konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis „OVEN READY“ (PEČICA JE PRIPRAVLJENA).

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite gumba „Start now“ (Začni zdaj) ali gumba „START“, da začnete s pripravo.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitvev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Za vklop ali izklop predgretja uporabite namenski preklopnik „Preheating“ (Predgretje) v spodnjem desnem kotu zaslona. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere funkcije Samodejnih načinov zahtevajo obračanje živil med pripravo. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

Na enak način, ko preostane 5 % časa do konca

priprave, vas pečica pred koncem priprave pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite gumba „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE).
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Dotaknite se možnosti „+ 5 min“, da podaljšate čas priprave.

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogostejše uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE), da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : V tem meniju so navedene vse shranjene funkcije. Za vklop izbrane funkcije priprave se dotaknite gumba „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se ikone s tremi pikami v zgornjem desnem kotu.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Če želite odstraniti določeno funkcijo, boste v tem meniju našli možnost „DELETE FAVORITE“ (IZBRIŠI IZ PRILJUBLJENIH).

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete  . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.



KITCHEN TIMER (KUHINGSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije

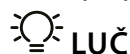
priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo. Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite možnost kuhinjskega časovnika.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Dotaknite se možnosti „PAUSE“ (PREKINI), če želite začasno ustaviti časovnik. Nato se lahko dotaknete možnosti „RESUME“ (NADALJUJ), da ponovno zaženete časovnik.
- Če želite časovnik preklicati ali nastaviti novo trajanje časovnika, se dotaknite možnosti „CANCEL“ (PREKLIČI).
- Dotaknite se možnosti „+1 min“, če želite podaljšati trajanje za 1 minuto.



LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.



ČIŠČENJE S PARO

Vodna para, ki se pri tem posebnem ciklu čiščenja sprošča pri nizki temperaturi, pomaga pri odstranjevanju umazanije. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

HITRO SUŠENJE

Po ciklu čiščenja s paro pečica samodejno predlaga začetek cikla hitrega sušenja, ki pomaga odstraniti vlago iz notranjosti aparata, s čimer se zagotovi, da ni ogroženo njegovo pravilno delovanje. Sledite navodilom na zaslonu. Prestrezni pekač pod vrati očistite z mehko brisačo iz vpojnega papirja, da odstranite vodne kapljice.

DESCALE (ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA)

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 140 minut.

Odstranjevanje vodnega kamna lahko uporabnik kadar koli sproži iz menija Čiščenje.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<DESCALE RECOMMENDED> (priporočeno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.

<DESCALE NEEDED> (potrebno odstranjevanje vodnega kamna)

Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*

Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikla odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikaže sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

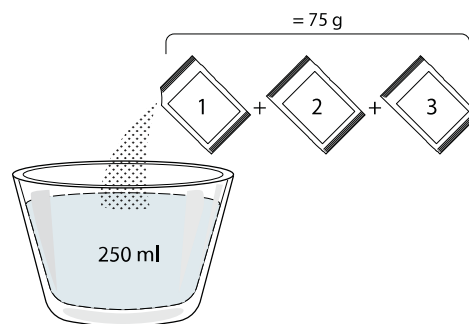
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite spletno stran www.whirlpool.eu.

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na . Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na

naslednji korak.

Ko je faza odstranjevanja vodnega kamna končana, se bo tekočina izčrpala iz rezervoarja: raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki je bila uporabljena v tej fazi, prelijte v izvlečni predal. Izpraznite predal.

» KORAK 2/2: IZPIRANJE (30 MIN.)

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode), napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite , da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Opomba: po potrebi se lahko od sistema zahteva, da predal izprazni in to operacijo ponovi.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare. Izpraznite predal. Cikel odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.

SONDA ZA ŽIVILA

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo različnih vrst živil med pripravo, da bi dosegli optimalno temperaturo. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura. Živilo postavite v pečico in sondo za hrano priključite v vtičnico. Sonda naj bo čim dlje od vira toplote. Zaprite vrata pečice. Dotaknite se . Če je uporaba sonde dovoljena oziroma zahtevana lahko izbirate med ročnimi funkcijami (glede na način priprave) in funkcijami SAMODEJNIH NAČINOV (glede na vrsto živila).

Ko se funkcija peke začne, bo ta preklicana, če sondo odstranite. Ko vzamete živila iz pečice, vedno izklopite in odstranite sondo iz pečice.

UPORABA SONDE ZA HRANO

Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.

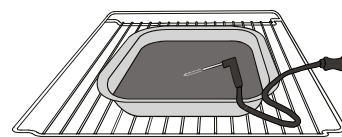
Kabel je poltrd in ga je mogoče po potrebi oblikovati, da lahko sondo vstavite v različne vrste živil na najbolj učinkovit način. Prepričajte se, da se kabel med

kuhanjem ne dotika zgornjega grelnega telesa.

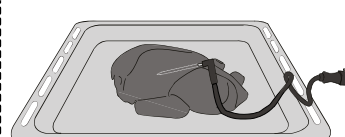
MESO: Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščenim in mastnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

RIBA (cela): Konico zapičite v najdebelejši del, pri čemer se izognite kostem.

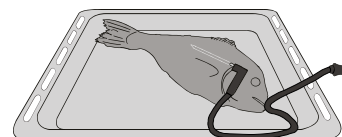
PECIVA IN TESTENINE: Zapičite konico globoko v testo in oblikujte kabel, da dosežete optimalen kot sonde. Za pripravo teh vrst živil s sondo je treba uporabiti združljive funkcije SAMODEJNIH NAČINOV. Če sondo uporabljate pri peki s funkcijami SAMODEJNIH NAČINOV, se priprava samodejno ustavi, ko izbrani recept doseže idealno temperaturo jedra, ne da bi bilo treba nastaviti temperaturo pečice.



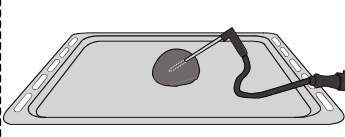
Lazanja



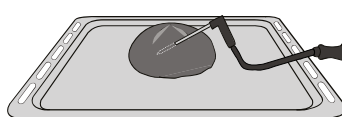
Cel piščanec



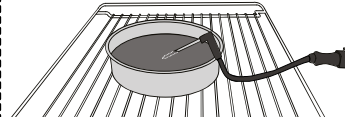
Ribe



Žemlje



Velik kruh



Torta



CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za odklepanje aparata pritisnite in pridržite tipko za zaklepanje na sledilni ploščici.



PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje več nastavitev pečice, izbiro „Sabbath Mode“ in izklop „Demo Mode“.



INFO (INFORMACIJE)

Za pridobivanje dodatnih informacij o izdelku.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature programa za peko pice je pričakovati nekoliko višjo stopnjo hlajenja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MEAT (MESO)

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČE- NOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
SOUS VIDE (POČASNO) 	Beef Tender Loin (Goveji file)		2–4 cm	-	-	-	2 1  
	Beef Chuck Steak (Goveji zrezek)		2–4 cm	-	-	-	2 1  
	Pork Tender Loin (Svinjski file)		2–4 cm	-	-	-	2 1  
	Salmon Fillet (Lososov file)		1,5–3 cm	-	-	-	2 1  
	Korenje		0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Asparagus (Beluši)		0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Pine Apple (Ananas)		0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Apple (Jabolko)		0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1  
CASSEROLE & BAKED PASTA (NARASTKI IN PEČENE TESTENINE)	Fresh (Sveža)	Lasagna (Lazanja)	0,5–3 kg*	-	MED	-	2  
		Cannelloni (Kaneloni)	0,5–3 kg*	-	MED	-	2  
	Frozen (Zamrznje- no)	Lasagna (Lazanja)	0,5–3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni (Kaneloni)	0,5–3 kg	-	-	-	2 
RICE & CEREALS (RIŽ IN ŽITA) 	Rice (Riž)	White rice (Bel riž)	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Brown rice (Rjavi riž)	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Wholegrain rice (Polnozrnat riž)	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Seeds & Cereals (Semeni in žita)	Quinoa (Kvinoja)	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Millet (Proso)	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Spelt (Pira)	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Barley (Ječmen)	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1  
MESO	Beef (Govedina)	Goveja pečenka 	0,6–2 kg*	MED	MED	-	3  
		Roast Veal (Telečja pečenka) 	0,6–2,5 kg*	-	MED	-	3  
		Steak (Zrezek)	2–4 cm	MED	-	2/3	5 
		Burger Patties (Pleskavice za hamburger)	1,5–3 cm	-	-	3/5	5 4  
		Slow Cooking (Počasno kuhanje)	0,6–2 kg*	MED	-	-	3  
	Pork (Svinjina)	Roast Pork (Svinjska pečenka) 	0,6–2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Bočnik 	0,5–2,0 kg*	-	MED	-	3 
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	0,5–2,0 kg*	-	-	2/3	5 4  
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Lamb (Jagnjetina) 	Roast Lamb (Jagnječja pečenka)	0,6–2,5 kg*	MED	MED	-	2  
		Lamb rack (Jagnječji kotleti)	0,5–2,0 kg*	MED	MED	-	2  
		Krača	0,5–2,0 kg*	MED	MED	-	2  

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI						
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezniki pekač/ univerzalni pekač	prestrezniki pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL				KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČE- NOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
MESO	Piščanec	Roasted Chicken (Pečen piščanec)	Roasted Chicken (Pečen piščanec)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Stuffed Roast Chicken (Polnjen pečen piščanec)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Chicken Pieces (Deli piščanca)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
		Air fried chicken (Na zraku ocvrt piščanec)	Cel piščanec	0,6–2,5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken Breast (Piščančje prsi)	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
			Chicken Pieces (Deli piščanca)	0,2–1,5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken drumsticks (Piščančja beda)	-	-	-	-	4 2
			Breaded cutlet (Paniran kotlet)	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
			Piščančje perutničke	0,2–1,5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken Nuggets (Piščančji medaljoni) [zamrznjeni]	-	-	-	-	4 2
			Chicken Wings (Piščančje perutničke) [zamrznjene]	-	-	-	-	4 2
	Roasted Duck (Pečena raca)	Roast duck (Račja pečenka)	Roast duck (Račja pečenka)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Stuffed Roast Duck (Polnjena pečena raca)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Duck Pieces (Kosi race)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Duck Fillet / Breast (Račji file/ prsi)	1–5 cm	-	-	2/3	5
	Roasted turkey (Pečen puran)	Roast Turkey & Goose (Pečen puran in gos)	Roast Turkey & Goose (Pečen puran in gos)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Stuffed Roast Turkey (Polnjen pečen puran)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Turkey & Goose Pieces (Kosi purana in gosi)	0,6–3 kg*	-	MED	-	2
			Turkey Fillet / Breast (Puranji file / prsa)	1–5 cm	-	-	2/3	5
	Air fried meat (Na zraku ocvrto meso)	Meat skewers (Mesna nabodala)	Meat skewers (Mesna nabodala)	0,2–1,5 kg	-	-	1/2	4 2
			Svinjski kotleti	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
			Burger Patties (Pleskavice za hamburger)	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
			Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4 2
			Breaded cutlet (Paniran kotlet)	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Tuna Steak (Tunin zrezek)	Tuna Steak (Tunin zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Salmon Steak (Lososov zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Swordfish Steak (Zrezek mečarice)	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	3 2
			Cod Fillet (File polenovke)	0,1–0,3 kg	-	-	-	3 2
			Seabass Fillet (Brancinov file)	0,05–0,15 kg	-	-	-	3 2

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI						
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezniki pekač/ univerzalni pekač	prestrezniki pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Seabream Fillet (Oradin file)	0,05–0,15 kg	-	-	-	3 2
		Others Fillets (Drugi fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2
	Steamed fillets & steaks (Dušeni fileji in zrezki)	Cod Fillet (File polenovke)	en pekač *	-	-	-	2 1
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1
		Others Fillet (Drugi fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1
		Salmon Steak (Lososov zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	-	2 1
		Seabass Fillet (Brancinov file)	en pekač *	-	-	-	2 1
		Seabream Fillet (Oradin file)	en pekač *	-	-	-	2 1
		Swordfish Steak (Zrezek mečarice)	0,5–3 (cm)	-	-	-	2 1
		Tuna Steak (Tunin zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	-	2 1
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Scallops (Pokrovače)	en pekač *	-	-	-	4
		Mussels (Školjke)	en pekač *	-	-	-	4
		Shrimps (Škampji)	en pekač *	-	-	-	4 3
		Kraljeve kozice	en pekač *	-	-	-	4 3
	Steamed seafood (Dušeni morski sadeži)	Scallops (Pokrovače)	0,5–1 kg	-	-	-	2 1
		Mussels (Školjke)	0,5–3 kg	-	-	-	2 1
		Shrimps (Škampji)	0,1–1 kg	-	-	-	2 1
		Kraljeve kozice	0,5–1,5 kg	-	-	-	2 1
		Squid (Lignji)	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-	2 1
		Octopus (Hobotnica)	0,5–2 kg [kos]*	-	-	-	2 1
	Cela riba		0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	2 1
	Roasted Whole Fish (Pečena cela riba)		0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	4 3
	Fish in salt crust (Ribe v solni skorji)		0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	3 3
	Air fried fish (Na zraku ocvrte ribe)	Breaded fish (Panirane ribe)	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Ribji file	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Whole Fish (Cela riba)	0,4–0,8 kg	-	-	-	4 2
		Shellfish (Školjke)	-	-	-	-	4 2
STEAMED EGGS (JAJCA NA PARI)	Piščanec		50–80 g [kos]*	-	-	-	2 1
	Quail (Prepelica)		en pekač *	-	-	-	2 1

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI						
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezniki pekač/ univerzalni pekač	prestrezniki pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Krompir	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	3
		Potatoes (Krompir) [zamrznjen]	0,5–1,5 kg*	-	MED	-	4
		Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-	3
		Other Vegetables (Druga zelenjava)	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes Gratin (Krompirjev narastek)	en pekač *	-	-	-	3
		Gratinirani paradižniki	en pekač *	-	-	-	3
		Gratinirana paprika	en pekač *	-	-	-	3
		Gratiniran brokoli	en pekač *	-	-	-	3
		Gratinirana cvetača	en pekač *	-	-	-	3
		Vegetables Gratin (Gratinirana zelenjava)	en pekač *	-	-	-	3
	Air fried vegetables (Na zraku ocvrta zelenjava)	Homemade fries (Domači krompirček)	0,3–0,8 kg	-	-	-	4 2
		Krompir v rezin.	1–4 (cm)	-	-	-	4 2
		Mixed vegetables (Mešana zelenjava)	0,3–0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchini chips (Čips iz bučk)	0,2–0,5 kg	-	-	-	4 2
		Fried Potatoes [frozen] (Ocvrt krompir [zamrznjen])	0,3–0,8 kg	-	-	-	4 2
		Spring rolls (Spomladanski zavitki) [zamrznjeni]	-	-	-	-	4 2
	Steamed Vegetables (Dušena zelenjava)	Whole potatoes (Cel krompir)	50–500 g [kos]	-	-	-	2 1
		Potatoes pieces (Krompir v kosih)	en pekač *	-	-	-	2 1
		Potatoes Pieces (Krompirjevi krlji) [zamrznjen]	en pekač *	-	-	-	2 1
		Peas (Grah)	0,2–2,5 kg	-	-	-	2 1
		Peas (Grah) [zamrznjen]	0,2–3 kg	-	-	-	2 1
		Broccoli (Brokoli)	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Broccoli (Brokoli) [zamrznjen]	0,2–2 kg	-	-	-	2 1
		Cauliflowers (Cvetača)	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Korenje	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Zucchini (Bučke)	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Other Vegetables (Druga zelenjava)	0,2–2 kg	-	-	-	2 1
SLANO PECIVO	Salty Cake (Slana torta)		0,8–1,2 kg*	-	MED	-	2
	Vegetable Strudel (Zelenjavni zavitek)		0,5–1,5 kg	-	MED	-	2
	Bread (Kruh)	Žemljice	60–150 g [kos]*	-	-	-	3
		Medium Size Bread (Srednje velik kruh)	200–500 g [kos]*	-	-	-	2

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI							
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/univerzalni pekač	prestrezní pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano		

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČE- NOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
SLANO PECIVO	Bread (Kruh)	Štruca za sendvič 	400–600 g [kos]*	-	-	-	 2 
		Big bread (Velik kruh) 	0,7–2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Bagete 	200–300 g [kos]*	-	-	-	 3 
		Special Bread (Poseben kruh)	en pekač *	-	-	-	 2
	Pizza & focaccia (Pica in fokača)	Round Pizza	okrogla	-	-	-	 2
		Pizza Thick (Debela pica)	pravokotna	-	-	-	 2
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	 2
			2 plasti*	-	-	-	 4  1
			3 plasti*	-	-	-	 5  3  1
			4 plasti*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia Thin (Tenka fokača)	en pekač *	-	-	-	 2
		Focaccia Thick (Debela fokača)	en pekač *	-	-	-	 2
SLADKO PECIVO	Rising cakes (Vzhajane sladice)	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Chocolate Cake (Čokoladna torta)	0,5–1,2 kg*	-	-	-	 2 
	Piškoti		0,2–0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffin & Cup Cake (Mafini in kolački)		40–80 g [kos]*	-	-	-	 3
	Croissants (Rogljčki)		en pekač *	-	-	-	 3
	Croissants (Rogljčki) [zamrznjeni]		en pekač *	-	-	-	 3
	Choux Pastry (Paljeno testo)		en pekač *	-	-	-	 3
	Beljakovi poljubčki		10–30 g [kos]	-	-	-	 3
	Pite		0,4–1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel (Zavitek)		0,4–1,6 kg	-	-	-	 3
	Fruit Pie (Sadna pita)		0,5–2 kg	-	-	-	 2
	Caramel Flan (Karamelni flan) 		0,2–1 kg*	-	-	-	 2  1
STEAMED FRUITS (DUŠENO SADJE)	Fruit Pieces (Koščki sadja) 		0,5–3 kg	-	-	-	 2  1
	Whole Fruits (Celo sadje) 		0,1–0,4 kg [kos]	-	-	-	 2  1

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI						
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ univerzalni pekač	prestrezni pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje	Sonda za hrano



PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMO-VENTILACIJA

RECEPT	STOPNJA PARE*	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	LOW	DA	140–150	35–55	
Kolački/mafini	LOW	DA	160–170	30–40	
Kvašeno pecivo	LOW	DA	170–180	40–60	
Biskvitne torte	LOW	DA	160–170	30–40	
Fokača	LOW	DA	200–220	20–40	
Štruca kruha	LOW	DA	170 -180	70–100	
Majhen kruh	LOW	DA	200–220	30–50	
Bageta	LOW	DA	200–220	30–50	
Pečen krompir	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	SREDNJA	DA	180–200	60–100	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	SREDNJA	DA	160–180	60–80	
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	SREDNJA	DA	200–220	40–50	
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	SREDNJA	DA	200	55–65	
Jagnječje stegno	SREDNJA	DA	180–200	65–75	
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	SREDNJA	DA	160–180	85–100	
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	SREDNJA	DA	200–220	55–65	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	DA	180–200	25–40	
Ribji file	VISOKA	DA	180–200	15–30	

* Upoštevajte, da je pri izbiri funkcije za samodejno peko s paro treba to korelacijo preskočiti. Pečica bo samodejno izbrala najboljšo stopnjo pare, primerno za izbrano temperaturo.

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO ČISTA PARA

RECEPT		TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
	Chicken Fillets (Piščančji fileji)	100	15–50	2 1x...x1	1 —
	Eggs (Jajca)	100	10–30	2 1x...x1	1 —
RIBE	Cela riba	90	40–50	2 1x...x1	1 —
	Ribji fileji	90	20–30	2 1x...x1	1 —
ZELENJAVA IN SADJE	Sveža zelenjava (cela)	100	30–80	2 1x...x1	1 —
	Sveža zelenjava (kosi)	100	15–40	2 1x...x1	1 —
	Zamrznjena zelenjava	100	20–40	2 1x...x1	1 —
	Sadje (celo)	100	15–45	2 1x...x1	1 —
	Sadje (kosi)	100	10–30	2 1x...x1	1 —

Izberite funkcijo Pure Steam iz menija za ročno izbiro funkcij. Nastavite temperaturo in čas kuhanja. Posodo za vodo napolnite v skladu z navodili na zaslonu. Živila postavite na parni pekač na 2. višino, na 1. višino pa prestrezni pekač, da preprečite kapljanje sokov iz živil.

PRIBOR



Prestrezni pekač/originalni pekač



Parni pekač

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
GOVEDINA IN TELETINA – JAGNJETINA	Mehki kosi: File, zrezek, kotleti	Govedina Sous Vide	1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Trdi kosi in travno krmljena živina: Pleča, zrezek s trebušnega dela, rebrca		1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
PORK (SVINJINA)	Ledja	Svinjina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50–70		
	Sesekljani kotleti		-	68	120 - 140		
	Rebrca		-	68	120 - 140		
LOSOS IN TUNA – POSTRV	File	Ribe Sous Vide	1,5	62	65–75		
			3	62	80 - 90		
	Steak (Zrezek)		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
ZELENJAVA IN SADJE	Šparglji	Zelenjava Sous Vide	-	85	30–40		
	Korenje		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Broccoli (Brokoli)		-	85	30–40		
	Cvetača		-	85	30–40		
	Radič		-	85	30–40		
	Krompirjeve rezine		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Zucchini (Bučke)		2,5/3 cm	85	30–40		
	Jabolčni krlji		2,5/3 cm	85	30–40		
	Hruškove rezine		2,5/3 cm	85	30–40		
	Rezine ananasa		2,5/3 cm	85	25–35		

Izberite želeni cikel in upoštevajte predlagane nastavitve. Čas priprave se nanaša na živila, shranjena v hladilniku. Če hrane ne postrežete takoj, jo shranite v hladni vodi, popolnoma ohladite in nato postavite v hladilnik. Pri večjih količinah prilagodite čas priprave. Rezultati so odvisni od kakovosti sestavin in dobre higijene. Za najboljše rezultate raje uporabljajte sveža in visokokakovostna živila. Te funkcije ne uporabljajte za segrevanje hrane. Vakuumsko zaprto živilo postavite na parni pekač na 2. višino. Da bi zagotovili enakomerno porazdelitev toplote, vrečk ne postavljajte ene na drugo. Postavite prestrezni pekač na 1. višino.



PRIBOR

Prestrezni pekač/originalni pekač



Parni pekač

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA HRANA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	 4  2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	 4  2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	 4  2
	Onion Rings (Čebulni obročki)		500 g	Da	200	15–20	 4  2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	 4  2
	Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	 4  2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	 4  2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	 4  2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	 4  2
	Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	 4  2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	 4  2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
 Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Zračno cvrtje		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	
Piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	
		Da	135	40–60	
Kolački / mafini		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	
		Da	150	40–60	
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	
		Da	180–190	35–45 *	
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	
		Da	90	140–160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	
		Da	220–240	25–50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	
		Da	220–240	15–30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	
		Da	180–190	45–70 *	

FUNKCIJE	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	ECO Funkcija ECO	Pizza
PRIBOR	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki		Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki		Prestrezní pekač/originalni pekač		Prestrezní pekač s 500 ml vode	

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg	 XL	-	170	110–150	2
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Puran / gos, 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	3
Pišskoti	 4 Pišskoti	Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts	 4 Tarts	Da	170	50–70	5 3 2 1
Round pizzas (Okrogla pica)	 4 Pizza	Da	210	40–60	5 3 2 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)	 4 Menu	Da	190	40–120 *	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	4 1
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120 *	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE						 XL	 4 COOK	ECO	
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza
PRIBOR									
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrežni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrežni pekač/originalni pekač	Prestrežni pekač s 500 ml vode				

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlagen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo čiščenja s paro „Steam Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico. Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

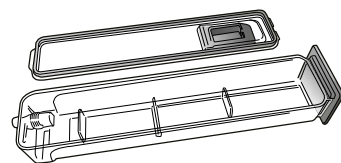
Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje! Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal.

Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni. Če želite popolnoma odstraniti vodo iz notranjosti ali očistiti notranje površine, lahko odprete predal za vodo:



1. Za odstranitev zgornjega pokrova predala za vodo potisnite zadnjo loputo proti vrhu.

2. Po končanem čiščenju lahko predal zaprete tako, da sprednja zaklopa vstavite v sprednji odprtini in potisnete zadnjo stran navzdol.



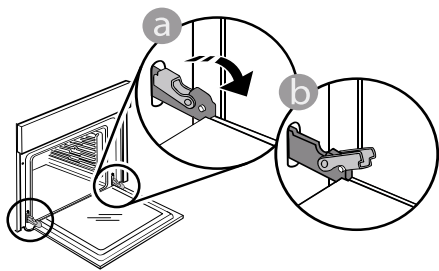
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkcijo „Odstranjevanje vodnega kamna“. Če funkcije s „paro“ niste uporabili dalj časa, močno priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjeno posodo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

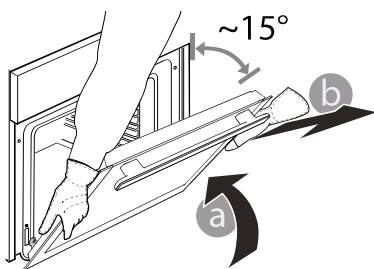
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

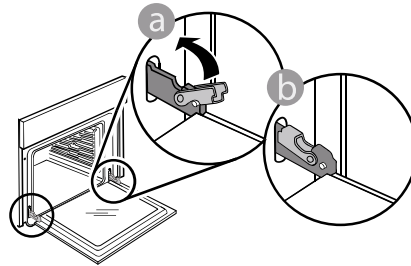
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

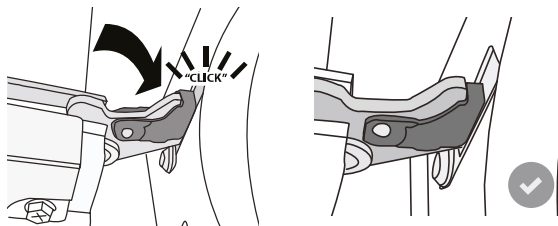


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitev vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu/docs.
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

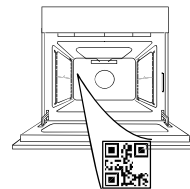


ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій виріб на сайті www.register10.eu

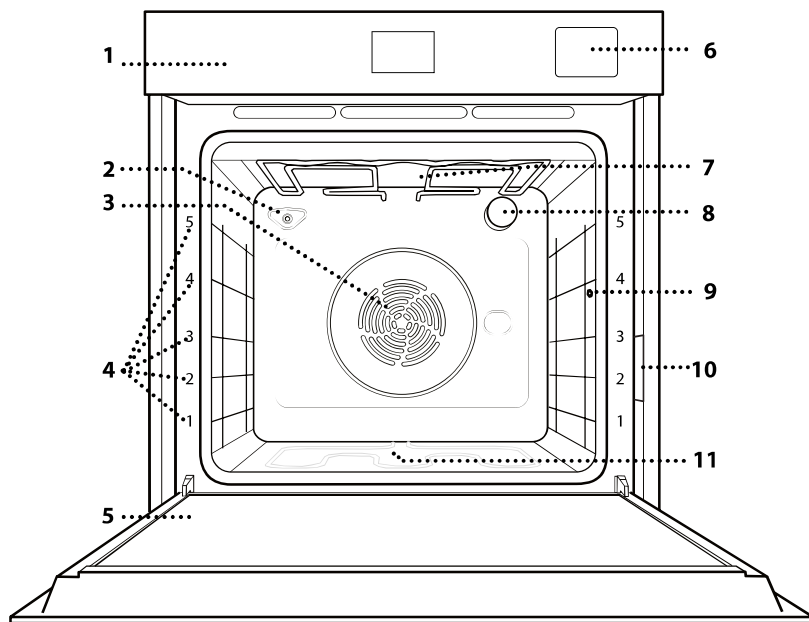


Перед використанням пристрою уважно
прочитайте інструкції з техніки безпеки.

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА
ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ
ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**

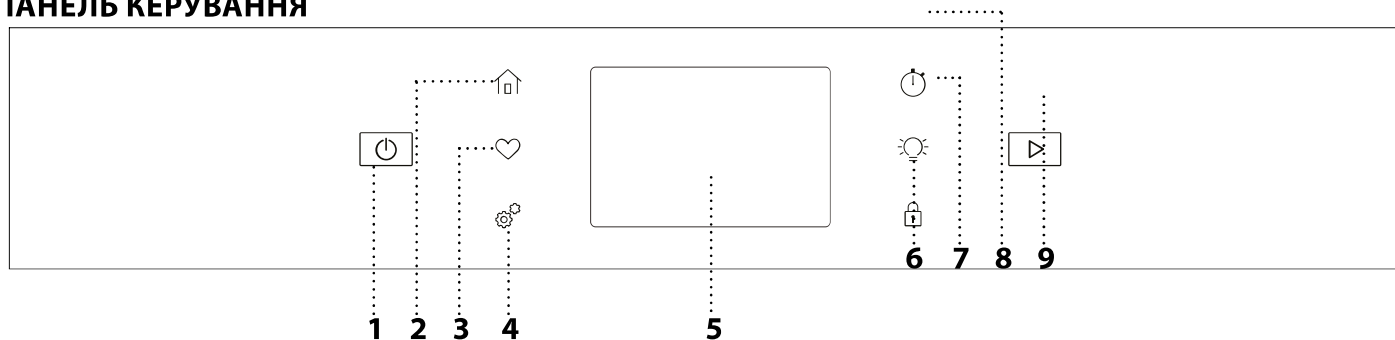


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Датчик вологості
3. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Місце введення кухонного термометра
10. Паспортна табличка (не знімати)
11. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКН./ВИМКН.

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для отримання швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

7. СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

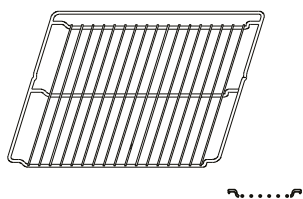
Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

9. ПУСК

Для запуску функції готування.

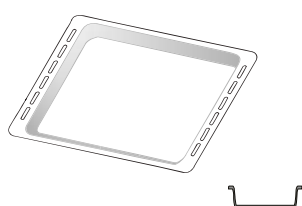
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



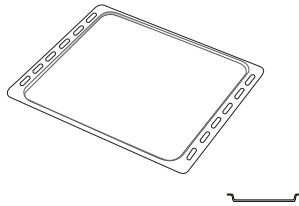
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



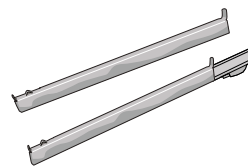
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



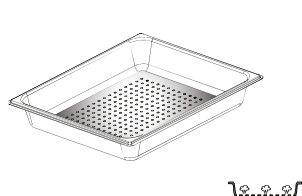
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



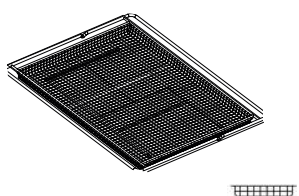
Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

ПАРОВИЙ ЛОТОК



Полегшує циркуляцію пари, що сприяє більш рівномірному приготуванню страв. Для досягнення оптимальних результатів приготування рекомендуємо встановлювати лоток для приготування на пару на рівень 2. Встановіть піддон на рівень 1 для збирання соку, що витікає при готуванні. **

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ*



Використовується для приготування страв з функцією «Аерогриль» (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

** Використовуйте лише для функцій STEAM (Пара) та SOUS VIDE (Су-від)

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

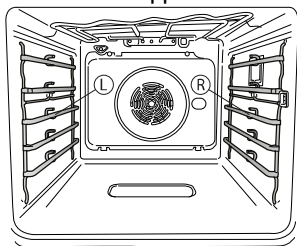
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки.

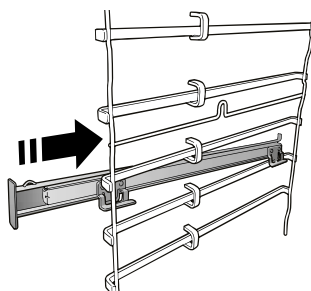
Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплень: тепер напрямні для решітки можна зняти.

- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

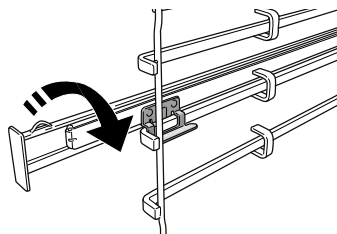
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору.

Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на

тому ж рівні.

Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



РУЧНІ РЕЖИМИ

• ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• FORCED AIR (КОНВЕКЦІЯ)

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

• ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

• ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

• ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

• ФУНКЦІЇ СООК

Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.

• ПАРА

» ЧИСТА ПАРА

Для приготування здорових і корисних страв за допомогою пари, що дає змогу зберегти природну харчову цінність продуктів. Ця функція найкраще підходить для приготування овочів, риби та фруктів, а також бланшування. Якщо не зазначено інше, зніміть пакувальний матеріал і захисну плівку, перш ніж класти продукти в духову шафу. Для отримання додаткової інформації про цикли приготування їжі за допомогою функції готування парою в ручному режимі перейдіть до розділу «Готування парою» в таблиці приготування страв.

» ПАРА АВТОМАТИЧНО

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині.

Для досягнення оптимальних результатів готування духової шафи автоматично подає потрібну кількість пари залежно від обраної температури.

» ПАРА + ПОВІТРЯ

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.

Для отримання додаткової інформації про цикли приготування їжі за допомогою функції конвекції + пари в ручному режимі перейдіть до розділу «Пара + конвекція» в таблиці приготування страв.

• ПРИГОТУВАННЯ ПІД ВАКУУМОМ

Су-від (Приготування під вакуумом) — це професійна технологія приготування їжі, для якої потрібно використовувати вакуумовані пакети з харчового пластику. Завдяки цій технології користувач під час готування може точно контролювати температуру за допомогою пари. Поступовий та точний процес приготування сприяє отриманню надзвичайної ніжності та аромату, а також забезпечує рівномірність приготування всієї страви. Ця функція дозволяє готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, що відповідає стандартам якості приготування від найкращих шеф-кухарів. Для правильного використання функції Су-від див. відповідну таблицю приготування страв.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням. Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu

» **АЕРОГРИЛЬ**

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю.

» **ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА**

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» **CONVENIENCE (ПРОСТІ СТРАВИ)**

Для готування готових продуктів, що зберігаються за кімнатної температури або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

» **ВЕЛИКІ ПОРЦІЇ**

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

» **ЦИКЛ ЕСО ***

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eso світло залишається

вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

• **ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th
sense

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

 Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

 Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.
Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

Мову можна змінити згодом, для цього відкрийте меню налаштувань.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духова шафа працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Щоб встановити рівень, увімкніть піч, натиснувши , натисніть . Перейдіть до «Preferences (Налаштування користувача)», потім

виберіть «WATER HARDNESS (ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ)». Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження. Виберіть правильний рівень води для свого регіону, використовуючи наведену нижче таблицю:

РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ				
Рівень		°Ж Німецька градуси	°fH Фран- цузька градуси	Градуси Кларка Україн- ська градуси
1	Дуже м'яка	0-6	0-10	0-7
2	М'яка	7-11	11-20	8-14
3	Серед- ньої жор- сткості	12-16	21-29	15-20
4	Жорстка	17-34	30-60	21-42
5	Дуже жорстка	35-50	61-90	43-62

Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.
За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручними режимами «Ручний» та «Автоматичний».

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духови шафи готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. ВСТАНОВЛЕННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

Функція «Auto Modes (Автоматичні режими)» дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Крім того, завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу у страві, деякі функції «AUTO MODES (Автоматичні режими)» дозволяють досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню «Auto Modes (Автоматичні режими)» (див. відповідні таблиці).

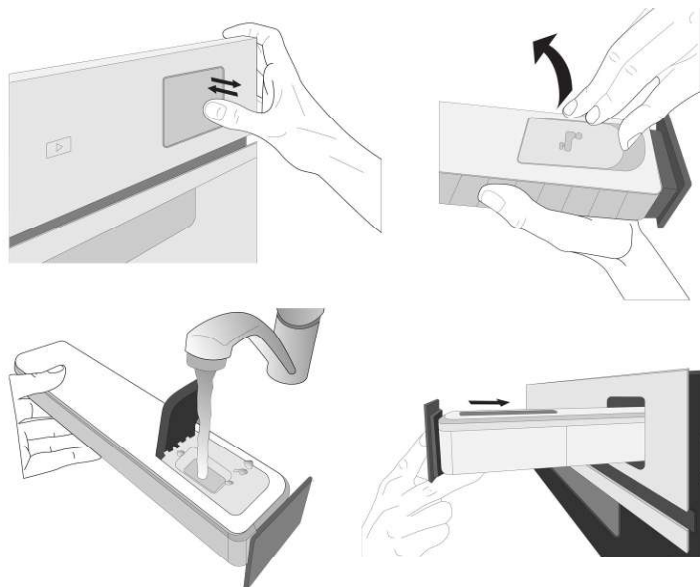
- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

ГОТУВАННЯ НА ПАРИ

Вибираючи режим «Пара» або «Конвекція + Пара» в меню «Функції вручну» або один з декількох рецептів для функції 6th sense ви можете приготувати будь-яку страву за допомогою пари. Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята шафи мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на парі, необхідно додати воду у нагрівач системи пароутворення, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний контейнер на контрольній панелі.

Коли на дисплеї з'явиться вказівка «FILL THE DRAWER (ЗАПОВНІТЬ КОНТЕЙНЕР)» витягніть контейнер, відкрийте кришку та залийте в неї воду до рівня, що відображається на дисплеї. Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Після того, як ви вставте шухляду назад, натисніть СТАРТ, щоб продовжити цикл приготування. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.



Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл:

духова шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духову шафу прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій готування, які можна налаштувати

вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах «Auto Modes (Автоматичні режими)» потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духову шафу запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що готування їжі завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як під час використання функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотний відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



STEAM CLEAN

Дія парів води, які вивільнюються під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, сприяє видаленню бруду. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.

ШВИДКА СУШКА

Після завершення циклу приготування з використанням чистої пари духовка шафа автоматично запропонує розпочати цикл швидкого сушіння з метою видалення вологості з порожнини, що, принаймні, не зашкодить належному функціонуванню приладу. Дотримуйтесь інструкцій, які відображаються на дисплеї. Очистіть

піддон під дверцятами м'якою тканиною з абсорбуючим папером, щоб стерти краплі води.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї. Середня тривалість виконання функції становить близько 140 хвилин.

Очищення від накипу користувач може активувати в будь-який час через меню «Очищення».

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ	ЗНАЧЕННЯ
<РЕКОМЕНД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки парю*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<НЕОБХІД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки парю*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки парю неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки парю, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.

Перед початком фази видалення накипу прилад перевірить, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

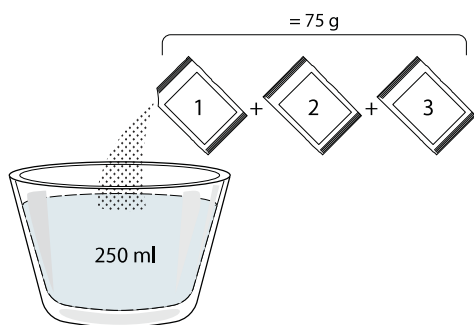
Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення "ВОДА ГАРЯЧА".

» ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в

духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu..**

Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення процесу видалення накипу нагрівач буде спорожнено: розчин для видалення накипу, який використовується на цьому етапі, буде злитий у висувний контейнер. Будь ласка, злийте воду з контейнера.

» ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 ХВ)

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть , щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Зверніть увагу: за потреби за допомогою системи можна отримати запит на спорожнення шухляди та виконати цю операцію повторно.

Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі. Будь ласка, злийте воду з контейнера. Цикл видалення накипу завершено.

Зверніть увагу: під час циклу видалення накипу може бути чути деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.

Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо тільки на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

Зверніть увагу: Після заповнення водонагрівача розчином для видалення накипу і появи на дисплеї повідомлення «ФАЗА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ 1/2», цикл не слід переривати, інакше потрібно буде виконати увесь цикл повторно до того, як можна буде запустити будь-яку функцію приготування їжі за допомогою пари.

ТЕРМОЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконаватися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Торкніться . ви можете обрати між ручним (за методом готування) та АВТОМАТИЧНИМИ режимами (за типом страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп. Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

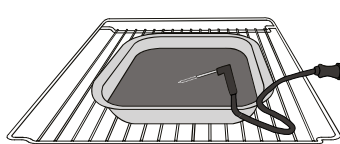
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

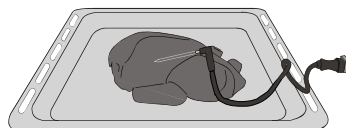
М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

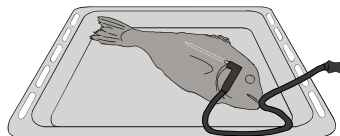
ВИПІЧКА ТА ПАСТА: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції AUTO MODES (Автоматичні режими). Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями AUTO MODES (Автоматичні режими), приготування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту, без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



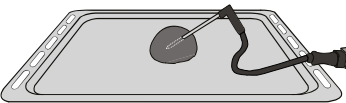
Лазанья



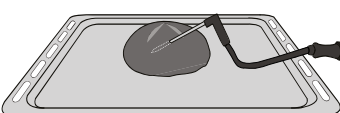
Ціла курка



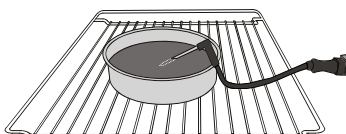
Риба



Рулети



Великий хліб



Торт



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.



УПОДОБАННЯ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.



ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується дещо більше охолодження.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете готувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ВИСТОЮВАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ВАКУУМОМ 	Яловича вирізка		2—4 см	-	-	-	2  1 
	Стейк Чак із яловичини		2—4 см	-	-	-	2  1 
	Свиняча вирізка		2—4 см	-	-	-	2  1 
	Філе лосося		1,5 - 3 см	-	-	-	2  1 
	Морква		0,2 - 0,4 кг	-	-	-	2  1 
	Спаржа		0,2 - 0,4 кг	-	-	-	2  1 
	Ананас		0,2 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
	Яблука		0,2 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Fresh (Свіжий продукт)	Лазанья	0,5 - 3 кг*	-	MED	-	2  
		Канелоні	0,5 - 3 кг*	-	MED	-	2  
	Заморожено	Лазанья	0,5 - 3 кг	-	-	-	2 
		Канелоні	0,5 - 3 кг	-	-	-	2 
РИС І КАШІ 	Рис	Білий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
		Коричневий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
		Цільнозерновий рис	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
	Насіння та каші	Кіноа	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	2  1 
		Пшоно	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	2  1 
		Спельта	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
		Ячмінь	0,1 - 0,5 кг	-	-	-	2  1 
М'ЯСО	Яловичина	Запечена яловичина 	0,6 - 2 кг*	MED	MED	-	3  
		Запечена телятина 	0,6 - 2,5 кг*	-	MED	-	3  
		Стейк	2 - 4 см	MED	-	2/3	5 
		Котлети для бургерів	1,5 - 3 см	-	-	3/5	5  4 
		Готування на повільному вогні	0,6 - 2 кг*	MED	-	-	3  
	Свинина	Жарена свинина 	0,6 - 2,5 кг*	-	MED	-	3 
		Лапа 	0,5 - 2,0 кг*	-	MED	-	3 
		Свинячі реберця	0,5 - 2,0 кг*	-	-	2/3	5  4 
		Бекон	0,5 - 1,5 см	-	-	1/2	5 
	Баранина 	Жарена баранина	0,6 - 2,5 кг*	MED	MED	-	2  
		Баранячий бік	0,5 - 2,0 кг*	MED	MED	-	2  
		Нога	0,5 - 2,0 кг*	MED	MED	-	2  

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль	Температурний шуп

КАТЕГОРІЇ СТРАВ				КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
М'ЯСО	Курка	Жарена курятина	Жарена курятина	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Жарена фарширована курка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Шматки курятини	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
		Курятина в аерофритюрі	Ціла курка	0,6 - 2,5 кг	-	-	-	4 2
			Курячі грудинки	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
			Шматки курятини	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	4 2
			Курячі гомілки	-	-	-	-	4 2
			Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
			Курячі крильця	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	4 2
			Курячі нагетси [заморожені]	-	-	-	-	4 2
			Курячі крильця [заморожені]	-	-	-	-	4 2
	Смажена качка	Запечена качка	Запечена качка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Жарена фарширована качка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Шматки качки	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Філе/грудка качки	1 - 5 см	-	-	2/3	5
	Запечена індичка	Запечена індичка	Запечена індичка та гуска	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Фарширована індичка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Індичка та гуска шматочками	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
			Індиче філе / грудка	1 - 5 см	-	-	2/3	5
	М'ясо в аерофритюрі	М'ясо в аерофритюрі	Шашлики з м'яса	0,2 - 1,5 кг	-	-	1/2	4 2
			Свині відбивні	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
			Котлети для бургерів	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
			Сосиски й сардельки	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4 2
			Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Запечені філе та стейки	Стейк із тунця	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	3 2
			Стейк із лосося	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	3 2
			Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	3/4	3 2
			Філе тріски	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	3 2
			Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	3 2

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль	Температурний щуп

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	 3  2
		Інше філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 3  2
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 3  2
	Філе та стейки на парі 	Філе тріски	одне деко *	-	-	-	 2  1
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 2  1
		Інші філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 2  1
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	MED	-	-	 2  1
		Філе морського окуня	одне деко *	-	-	-	 2  1
		Філе морського окуня	одне деко *	-	-	-	 2  1
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 2  1
		Стейк із тунця	1 - 3 (см)	MED	-	-	 2  1
	Морепродукти на грилі	Молюски	одне деко *	-	-	-	 4
		Мідії	одне деко *	-	-	-	 4
		Креветки	одне деко *	-	-	-	 4  3
		Королівські креветки	одне деко *	-	-	-	 4  3
	Морепродукти на парі 	Молюски	0,5 - 1 кг	-	-	-	 2  1
		Мідії	0,5 - 3 кг	-	-	-	 2  1
		Креветки	0,1 - 1 кг	-	-	-	 2  1
		Королівські креветки	0,5 - 1,5 кг	-	-	-	 2  1
		Кальмар	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	 2  1
		Восьминіг	0,5 - 2 кг [од.]*	-	-	-	 2  1
	Ціла риба 		0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	 2  1 
	Запечена ціла риба 		0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	 4  3 
	Риба в солоній скоринці		0,2 - 1,5 кг*	-	-	-	 3  3 
	Риба в аерофритюрі	Риба в паніровці	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 4  2
		Рибне філе	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 4  2
		Ціла риба	0,4 - 0,8 кг	-	-	-	 4  2
		Молюски та ракоподібні	-	-	-	-	 4  2
ЯЙЦЯ НА ПАРУ 	Курка		50 - 80 г [од.]*	-	-	-	 2  1
	Перепел		одне деко *	-	-	-	 2  1

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль	Температурний шуп

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ОВОЧІ	Запечені овочі	Картопля	0,5 - 1,5 кг *	-	MED	-	 3
		Картопля [заморожена]	0,5 - 1,5 кг *	-	MED	-	 4
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	 3
		Інші овочі	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	 3
	Овочевий гратен	Картопляна паніровка	одне деко *	-	-	-	 3
		Томатний гратен	одне деко *	-	-	-	 3
		Перці гратен	одне деко *	-	-	-	 3
		Запіканка з броколі	одне деко *	-	-	-	 3
		Гратен із цвітної капусти	одне деко *	-	-	-	 3
		Овочева паніровка	одне деко *	-	-	-	 3
	Овочі в аерофритюрі	Домашня картопля фрі	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 4  2
		Картопл. скибки	1 - 4 (см)	-	-	-	 4  2
		Овочеве асорті	0,3 - 0,8 кг	-	-	2/3	 4  2
		Кабачкові чіпси	0,2 - 0,5 кг	-	-	-	 4  2
		Смажена картопля [заморожена]	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 4  2
		Спрінг-роли [заморожені]	-	-	-	-	 4  2
	Овочі на пару 	Ціла картопля	50 - 500 г [од.]	-	-	-	 2  1
		Картопля шматками	одне деко *	-	-	-	 2  1
		Картопля шматочками [заморожена]	одне деко *	-	-	-	 2  1
		Горох	0,2 - 2,5 кг	-	-	-	 2  1
		Горох [заморожений]	0,2 - 3 кг	-	-	-	 2  1
		Броколі	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	 2  1
		Брокколі [заморожена]	0,2 - 2 кг	-	-	-	 2  1
		Цвітна капуста	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	 2  1
		Морква	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	 2  1
		Цукіні	0,2 - 2 кг	АЛЬ ДЕНТЕ	-	-	 2  1
		Інші овочі	0,2 - 2 кг	-	-	-	 2  1

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль	Температурний щуп

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг *	-	MED	-	 2
	Овочевий штрудель		0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	 2
	Хліб	Булочки 	60 - 150 г [од.]*	-	-	-	 3 
		Хліб середнього розміру	200 - 500г [од.]*	-	-	-	 2
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб	Хліб для сендвічів 	400 - 600 г [од.]*	-	-	-	 2 
		Великий хліб 	0,7 - 2,0 кг *	-	-	-	 2 
		Багети 	200 - 300 г [од.]*	-	-	-	 3 
		СПЕЦІАЛ.ХЛІБ	одне деко *	-	-	-	 2
	ПІЦА І ФОКАЧА	Кругла піца	круглі	-	-	-	 2
		Товста піца	деко	-	-	-	 2
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	 2
			2 шар*	-	-	-	 4  1
			3 шар*	-	-	-	 5  3  1
			4 шар*	-	-	-	 5  4  2  1
		Тонка фокача	одне деко *	-	-	-	 2
		Товста фокача	одне деко *	-	-	-	 2
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквіти	Бісквітний торт	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	 2 
		Шоколадний пиріг	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	 2 
	Печиво		0,2 - 0,6 кг*	-	-	-	 3
	Мафіни та кекси		40 - 80 г [од.]*	-	-	-	 3
	Круасани		одне деко *	-	-	-	 3
	Круасани [заморожені]		одне деко *	-	-	-	 3
	Заварне тістечко		одне деко *	-	-	-	 3
	Безе		10 - 30 г [од.]	-	-	-	 3
	Фруктовий пиріг		0,4 - 1,6 кг*	-	-	-	 3
	Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	 3
	Фруктовий пиріг		0,5 - 2 кг	-	-	-	 2
	Карамельний пудинг 		0,2 - 1 кг*	-	-	-	 2  1
ФРУКТИ НА ПАРУ	Фрукти шматочками 		0,5 - 3 кг	-	-	-	 2  1
	Фрукти (цілі) 		0,1 - 0,4 кг [од.]	-	-	-	 2  1

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ						
						
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль	Температурний шуп



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА + ПОВІТРЯ»

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ*	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	ТАК	140 - 150	35 - 55	
Тістечка/кекси	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 - 180	40 - 60	
Бісквітні торти	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Фокача	НИЗЬКИЙ	ТАК	200—220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	ТАК	200—220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	ТАК	200—220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНЯ	ТАК	200—220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200—220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200	55 - 65	
Нога ягняти	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200—220	50 - 70	
Курка/цесарка/качка (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200—220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	25 - 40	
Рибне філе	ВИСОКИЙ	ТАК	180 - 200	15–30	

*Будь ласка, зверніть увагу на те, у разі вибору функції «Steam Auto» (Автоматичний рівень пари) цю пропорцію слід пропустити. Духова шафа автоматично вибере найкращий рівень пари, що відповідає вибраній температурі.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Температурний щуп



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ ГОТУВАННЯ ПАРОЮ

РЕЦЕПТ		ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
	Курячі філе	100	15 - 50	2	1
	Яйця	100	10 - 30	2	1
FISH (РИБА)	Риба ціла	90	40 - 50	2	1
	Рибне філе	90	20 - 30	2	1
ОВОЧІ ТА ФРУКТИ	Свіжі овочі (цілі)	100	30 - 80	2	1
	Свіжі овочі (нарізані)	100	15 - 40	2	1
	Заморожені овочі	100	20 - 40	2	1
	Фрукти (цілі)	100	15 - 45	2	1
	Фрукти (нарізані)	100	10 - 30	2	1

Виберіть функцію «Чиста пара» в меню ручних функцій. Налаштуйте температуру та час готування. Заповніть ємність для води, дотримуючись інструкцій на дисплеї. Помістіть їжу на піддон для приготування на пару на рівень 2, а піддон для збору соку на рівень 1.

ПРИЛАДДЯ

Піддон / деко для випікання

Паровий лоток

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ СУ-ВІД

РЕЦЕПТ		ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ		
ЯЛОВИЧИНА ТА ТЕЛЯТИНА - БАРАНИНА	Делікатне розрізання: Вирізка, Стейк, Відбивні	Приготування яловичини під вакуумом	1,5/2 см	62	50 - 70	2	1	
			3/4 см	62	80 - 100	2	1	
	Жорстке м'ясо та фермерська яловичина: Передня філейна частина, стейк яловичої пашинки, реберця		1,5/2 см	62	50 - 70	2	1	
			3/4 см	62	110 - 130	2	1	
СВИНИНА	Філейна частина	Приготування свинини під вакуумом	1,5/2 см	68	30 - 50	2	1	
			3/4 см		50 - 70	2	1	
	Рублені котлети		-	68	120 - 140	2	1	
	Реберця		-	68	120 - 140	2	1	
ЛОСОСЬ І ТУНЕЦЬ - ФОРЕЛЬ	Філе	Приготування риби під вакуумом	1,5	62	65 - 75	2	1	
			3	62	80 - 90	2	1	
	Стейк		1,5	62	70 - 80	2	1	
			3	62	85 - 95	2	1	
ОВОЧІ ТА ФРУКТИ	Спаржа	Приготування овочів під вакуумом	-	85	30 - 40	2	1	
	Морква		2,5/3 см	85 - 95	30 - 50	2	1	
	Броколі		-	85	30 - 40	2	1	
	Цвітна капуста		-	85	30 - 40	2	1	
	Радіккіо		-	85	30 - 40	2	1	
	Картопля скибочками		2,5/3 см	85 - 95	40 - 60	2	1	
	Цукіні		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1	
	Яблучні дольки		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1	
	Грушеві дольки		2,5/3 см	85	30 - 40	2	1	
	Ананас (кільцями)		2,5/3 см	85	25 - 35	2	1	

Виберіть необхідний цикл й дотримуйтесь вказаних параметрів. Час приготування вказано для охолоджених продуктів. Якщо не плануєте подавати страву одразу, покладіть її в холодну воду й дайте їй повністю охолонути, а потім поставте в холодильник. Відрегулюйте час приготування для більшої кількості. Результати залежать від якості інгредієнтів та дотримання правил гігієни. Для досягнення найкращих результатів віддавайте перевагу свіжим та якісним продуктам харчування. Не використовуйте цю функцію для розігрівання їжі. Помістіть продукти у герметичній плівці в лоток для приготування пару на рівень 2. Для рівномірного розподілу тепла не кладіть пакети один на одного. Поставте піддон для збору соку на рієнь 1.



ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	 4  2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	 4  2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	 4  2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	 4  2
	Домашня картопля фрі		300—800 г	Так	200	20 - 40	 4  2
	Овочеve асорті		300—800 г	Так	200	20 - 30	 4  2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	 4  2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	 4  2
	Панірована котлета		1-4 см	Так	220	20 - 50	 4  2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15—25	 4  2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Деко для аерогриля	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30–85	
		Так	160 – 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35–45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130–150	
		Так	90	140–160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190–230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	
		Так	220–240	25–50*	
Заморожена піца		Так	250	10–15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220–240	15–30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45–70*	

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Eco	Піца
ПРИЛАДДЯ									
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці			Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання		Піддон з 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦІЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребри́на/гамбургери		-	2-3 (середня – висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарти		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, Курятина, Баранина)	ECO	-	200	50-100*	

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц.режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	MaxiCooking	Cook4	ЦиклЕco	Піца
ПРИЛАДДЯ									
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці			Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Steam Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогриля (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик

пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духові шафа автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер.

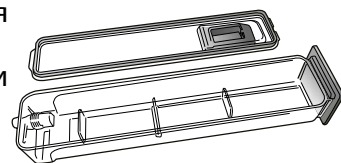
Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.

Для того, щоб повністю злити воду або почистити внутрішні поверхні, можна відкрити шухляду для води:



1. Натисніть на верхню частину задньої кришки, щоб зняти верхню кришку висувної шухляди.

2. По завершенні очищення шухляду можна закрити, для чого потрібно вставити дві передні кришки всередину передніх отворів і натиснути на задню стінку.



Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

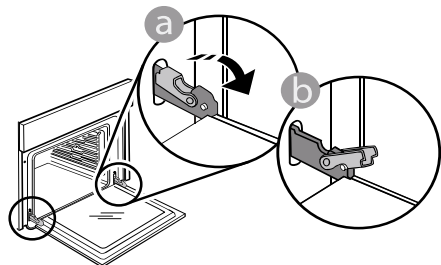
СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Видалення накипу». Якщо режим «Пара»

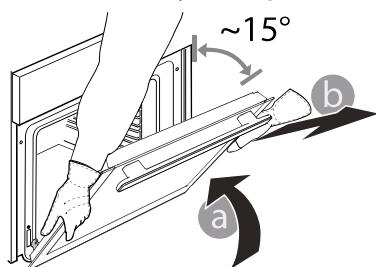
не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

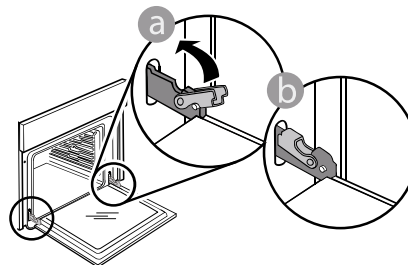


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

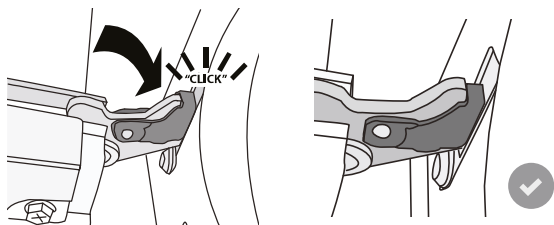


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

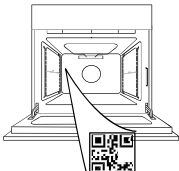
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. "ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".
Освітлення вимикається.	Режим "ECO" увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до "ПОТУЖНІСТЬ" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "НИЗЬКА".
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2025 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

