

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

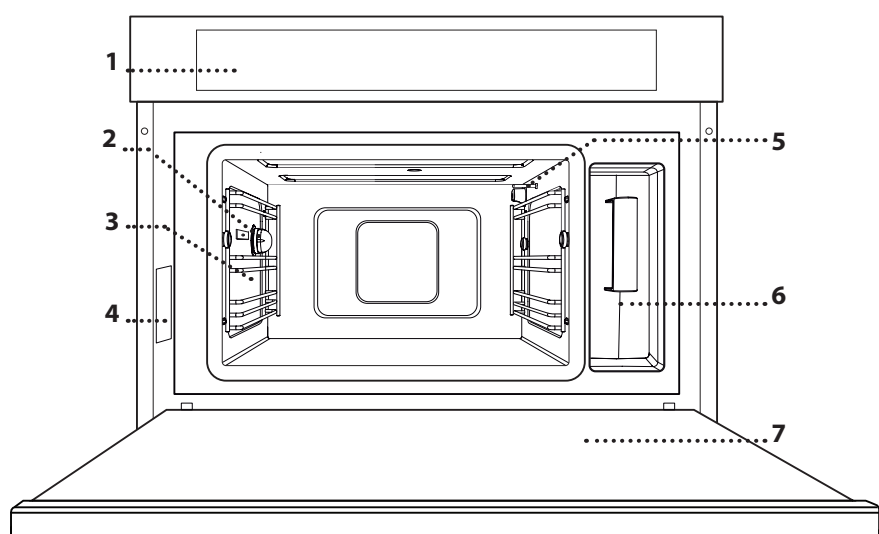


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.

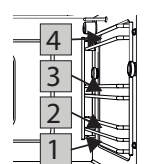


Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



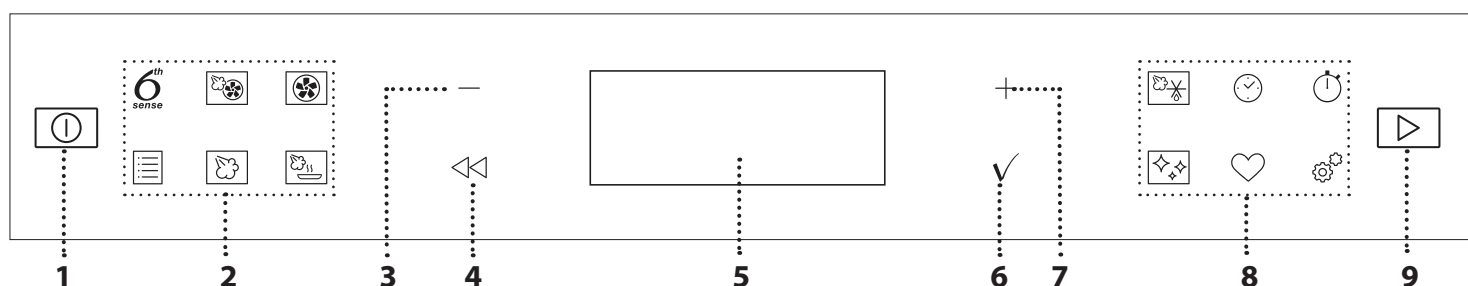
1. Control panel
2. Light
3. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 4 being the highest.

4. Identification plate (do not remove)
5. Temperature sensor
6. Tank
7. Door

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

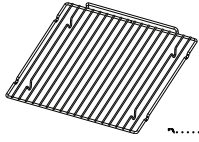
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

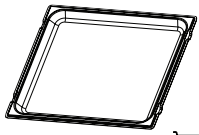
WIRE SHELF



This allows the hot air to circulate effectively. Place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other heat-resistant ovenware. When cooking food directly

on the wire shelf, place the dripping pan on the level below it. It can also be placed on top of either the dripping pan or the steam tray on the same level.

BAKING TRAY



This is used as a tray with the "Forced Air" and "Forced Air+Steam" functions to cook meat, fish, vegetables, or different types of bread and pastries.

It is also useful for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It can also be used as dripping pan. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly.

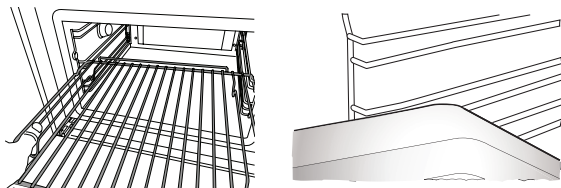
Place the dripping pan on the level below to collect the cooking juices.

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

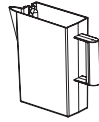
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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 dripping pan and the steamer tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



TANK

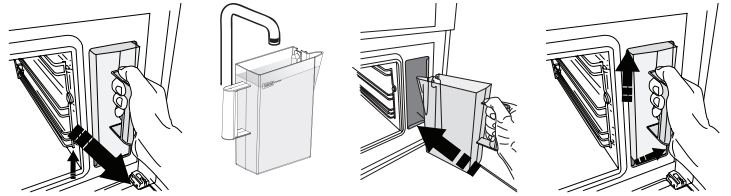


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

The tank can be easily accessed by opening the door. Remove it by lifting it slightly upwards and then pulling it towards you.

Before placing the tank in its holder, make sure that the water tube is correctly positioned in the hollow at the top edge of the tank.

Fill the tank up to the "MAX" mark and place it in its holder: The top and the right-hand side of the tank should be touching the sides of the holder. Insert the tank fully and then push it downwards until it clicks into place. Empty the tank after every use. Take care to pour water out of the tube as well.



SPONGE

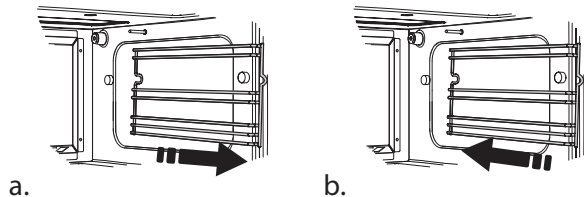


For removing any condensation that forms during cooking. Do not leave it inside the tank.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, slide them forwards and pull them towards you to unhook them from the brackets. (a)
- To refit the shelf guides, hook them into the brackets by pushing down on them gently until they click into place. (b)



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

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

FUNCTIONS

6th
sense

6th SENSE

For selecting one of the numerous preset recipes that enable you to cook pasta, rice, vegetarian meals, meat, fish, poultry, side dishes, pizzas, pies, bread, cakes, eggs and desserts more effectively. These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food. When required, simply indicate the type of food and select the cooking time from the suggested time range.



FORCED AIR+STEAM

Function for cooking dishes which are crispy on the outside but tender and succulent on the inside. It is especially suited to cooking roasting joints of meat or poultry, fish, potatoes, frozen ready meals, cakes and desserts.

Food	Temp (°C)	Time	Temp (°C)	Time
Bread	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Turkey breast	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Baked fish	190 - 200	1	15- 25	2 1
Roasted vegetables	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. We recommend using the wire shelf with this function as it allows the air to circulate effectively. Alternatively, the baking tray can be used to cook certain foods, such as cookies or bread rolls.

Food	Yes/No	Temp (°C)	Time	Temp (°C)
Gateaux (Cakes)	Yes	160	35 - 40	2
Cookies	Yes	150 - 165	12 - 15	2
Choux buns	Yes	190 - 200	25 - 30	2
Swiss rolls	Yes	230	7 - 8	2
Quiche	Yes	180 - 190	35 - 40	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Frozen buffalo wings	Yes	190 - 200	15 - 18	2



SPECIALS

FINISHING

For optimising the cooking of read-made food while keeping it soft and juicy. This function enables ready-made or partially pre-cooked meals, such as roasting joints, fish and gratins, to be reheated evenly. We recommend placing food in its container on a wire shelf on level 3, or placing the food directly on the steam tray on level 3 with the dripping pan placed on the level below. You should set the temperature of the oven at the final temperature you would like the food to have.

Food	Temp (°C)	Time	Temp (°C)	Time
Ready meal	100	18 - 25	3	2/1
Soup / broth	100	20 - 25	3	
Vegetables	100	20 - 25	3	2/1
Rice / pasta	100	15 - 20	3	2/1
Potatoes	100	20 - 25	3	2/1
Meat in slices	100	15 - 20	3	2/1
Meat in sauce	100	25 - 30	3	
Fish fillets	100	10 - 15	3	2/1

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.

PRESERVATION

For making preserves out of fruit and vegetables. We recommend using only fresh, high-quality fruit or vegetables. Fill the jars with fruit or vegetables (precooked, if possible) and top them up with preserving liquid or canning syrup, leaving approx. 2 cm at the top. Then put the lids on loosely without tightening them.

Place the wire shelf on level 2 with the dripping pan on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly on the dripping pan. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

• YOGHURT

For making yoghurt. Before activating the function, add approx. 100 g of commercially available fresh whole yoghurt to one litre of whole milk at room temperature.

Please note: If using unpasteurised milk, heat it to a simmer before leaving it to cool down to room temperature.

Pour the mixture into heat-resistant jars, cover them with heat-resistant lids or film and then place them on the wire shelf, inserted at level 2. Select the function and set the duration to five hours (the temperature cannot be changed). Once the function has finished, leave the yoghurt to cool in the refrigerator for several hours before serving.

• DISINFECTION

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



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.

	📏	🌡️	🕒	🔧
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1 📏 📏
Fish terrine		75 - 80	60 - 90	2 📏
Boiled eggs		90	20 - 25	3 📏
Beetroot		100	50 - 60	3 1 📏 📏
Red cabbage		100	30 - 35	3 1 📏 📏
White cabbage		100	25 - 30	3 1 📏 📏
White beans		100	75 - 90	3 2/1 📏 📏



STEAM REHEAT

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



STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 3. Place the drip tray on the level below to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

	📏	🌡️	🕒	🔄	🌡️
Meat	Mincied	500	25 - 30	30 - 35	60
	Sliced			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Poultry	Whole	1000	60 - 70	40 - 50	60
	Fillets	500	25 - 30	20 - 25	
	Legs		30 - 35	25 - 30	
Fish	Whole	600	30 - 40	25 - 30	60
	Fillets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Vegetables	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60
	Pieces	400	10 - 15	5 - 10	
Bread	Bread loaf	500	15 - 20	25 - 30	60
	Slices	250	8 - 12	5 - 10	
	Rolls / buns		10 - 12	5 - 10	
	Cake	400	8 - 10	15 - 20	
Fruit	Mixed	400	10 - 15	5 - 10	60
	Berries	250	5 - 8	3 - 5	



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

• SMART CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment. Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.

• DRAIN

For draining the boiler, thereby ensuring it contains no residual water.

• DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.








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

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

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





HOW TO READ THE COOKING TABLES

List of tables:

recipes , whether preheating is needed , temperature , steam level , weight , cooking time , resting time , accessories and level  suggested for cooking.

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

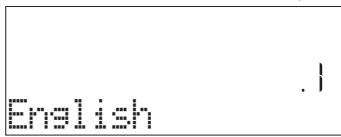
Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  steam tray,  tray with water

FIRST TIME USE


1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press **✓** to confirm your selection.

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


2. SET THE TIME

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



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

Press **+** or **-** to set the minutes and press **✓** to confirm.

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

3. HEAT THE OVEN


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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

To select a function contained in a menu, press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / STEAM LEVEL



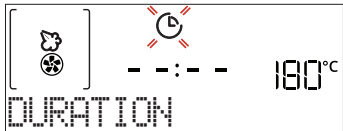
When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).


In the “Forced Air + Steam” function, you can select the amount of steam from the following values: 1 (Low), 2 (Mid), 3 (High), 4 (Extra).





Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or –.

DURATION




When the  icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

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


You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)


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




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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing  the oven will start immediately the function.

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press << to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

The forced air function requires a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

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

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

5. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Please note: During "6th Sense" functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some 6th Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



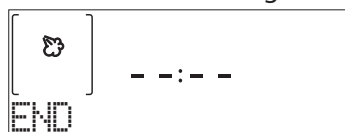
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

Open the door, do the action prompted by the display and close the door.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

6. END OF COOKING

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



Press to continue cooking or press + to amend the cooking time by setting a new duration. The cooking parameters will be retained.

By pressing or the cooking starts again.

. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.

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

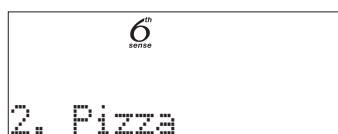


If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

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

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


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





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

. CLEANING

SMART CLEAN

Press  and then select the "Smart Clean" function.



Press  to activate the cleaning function: the display will prompt the actions to be performed in sequence before cleaning is started. Press  anytime when done.


After the last confirm, press  to start the cleaning cycle.

Once finished, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth or the sponge.

It is recommended to perform this function after long periods of inactivity or weekly if product is regularly used.

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. It is advisable to always or periodically carry out "Draining" after the oven has been used, especially if the oven is not likely to be used for a long period of time. The display will indicate when the boiler has to be completely drained. After a certain number of uses, this action will be mandatory and it will not be possible to start a steam function until it is complete.

After selecting the "DRAIN" function, or when suggested by the display, press  and follow the actions indicated.


Once finished, drain and rinse the tank with drinking water.

Please note: If the boiler is too hot, the function will not be activated.

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the boiler and the water circuit in the best condition.

The average duration of the full function is around 240 minutes.


The function is divided into several phases: draining, descaling, rinsing. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press  when complete to start the next phase.


For best results, we recommend filling the tank with product provided by After Sales Service (please follow instructions provided with the product).

Do not switch off the oven until the end. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle.

Please note: A message will be shown on the display to remind you to perform this operation regularly.


. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press $+$ or $-$: The  icon will flash on the display.



Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press  to activate the timer.

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



Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press  to switch on the oven and then select the function you require.


Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.










































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

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold \llcorner for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



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

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Default duration (min.)	Cooking Info
MEAT	Roasted	Roast beef  	40	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast pork  	60	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast chicken  	50	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Meat dishes	Meat loaf 	35	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Hot dog  	12	Distribute evenly on the steam tray
		Steam fillets  	25	
Chicken Pieces  	25	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the steam tray with the skin side down		
FISH	Whole-roasted 	30	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley	
	Whole-steamed  	45		
	Filets-steamed  	14	Distribute evenly on the steam tray	
	Cutlets-steamed  	16		
VEGETABLES	Potatoes	Whole-steamed  	35	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Pieces-roasted  	50	
		Gratin 	45	
	Other vegetables	Potatoes fried-frozen 	20	Distribute evenly in the baking tray
		Vegetables-frozen  	15	Distribute evenly in the steam tray
		Carrots  	25	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Peas  	25	Distribute evenly in the steam tray
		Broccoli  	18	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Brussel sprouts  	25	Distribute evenly in the steam tray
Vegetables-stuffed 	30	Prepare according to your favorite recipe. Brush with oil and season as you prefer		
RICE & PASTA	Brown rice 	25	Add salted water and rice to the baking tray. Use 1 and half cups of water for each cup of rice	
	Basmati rice 	25		
	Cous cous 	12	Add salted water and grain to the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of cous cous	
	Lasagna 	25	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Lasagna frozen 	45	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil	

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven tray on wire shelf
























Steam tray



Baking tray



Food Category / Recipes		Level & Accessories	Default duration (min.)	Cooking Info
EGGS	Medium	 	13	If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water
	Hard	 	16	
	Soft	 	10	
PIZZA & PIES	Pizza		15	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thin pizza-frozen		10	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Thick pizza-frozen		15	
	Pizza-chilled		8	
	Quiche		35	
DESSERTS	Fruit pie		30	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Baked Apples		20	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter
	Fruit compote	 	12	Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly on the steam tray
CAKES & BREAD	Sandwich loaf in tin		30	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls		20	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Shape into rolls and leave to rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls-frozen		14	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Cookies		12	Make a dough from of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray
	Muffins		17	Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray
	Sponge cake in tin		40	Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven tray on wire shelf



Steam tray



Baking tray



CLEANING AND MAINTENANCE

Failure to carry out regular cleaning may cause the surfaces of the appliance to deteriorate. This in turn may shorten the service life of the appliance and cause dangerous situations to arise.

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

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

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

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR SURFACES

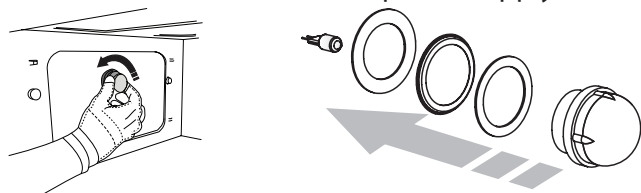
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
- To remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

ACCESSORIES

- The majority of accessories can be washed in the dishwasher, including the shelf guides.
- Clean the tank carefully using a sponge and a little pH-neutral detergent. Rinse with drinking water.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light and carefully remove the seals and the washer.
3. Replace the light and screw the cover back on, taking care to refit the seals and the washer correctly.
4. Reconnect the oven to the power supply.




Please note: Use 10 W/12 V type G4, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Lamps are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven is not producing steam.	Tank not inserted correctly. Tank empty.	Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

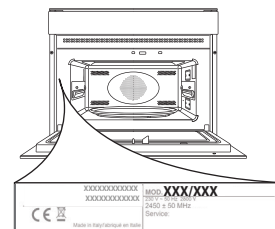
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



40001197186/B

Printed in Italy

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.whirlpool.eu/register

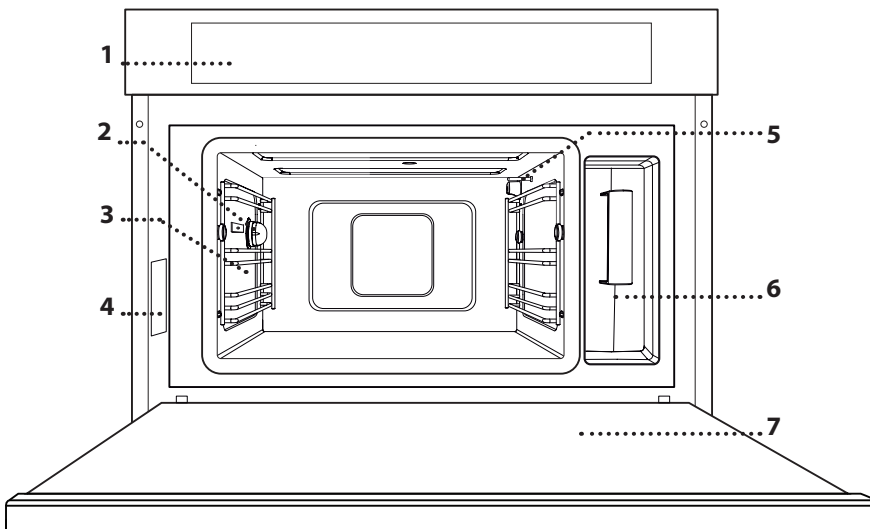


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.whirlpool.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.

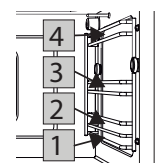


Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



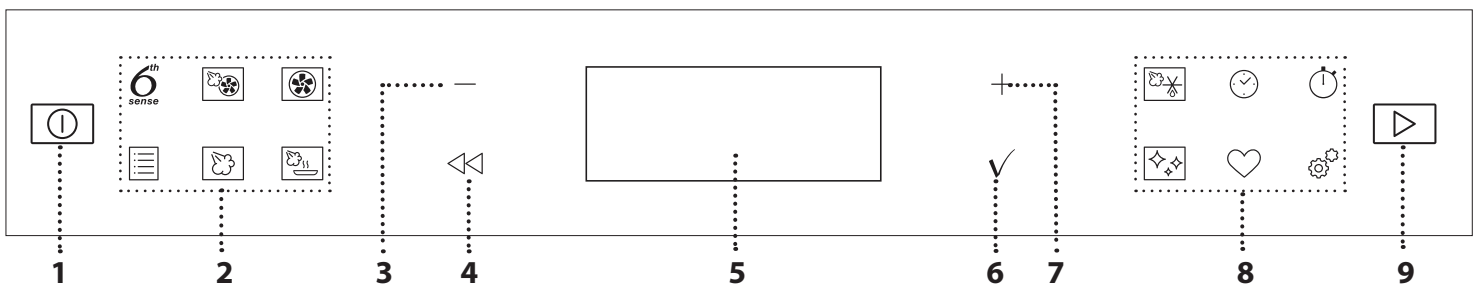
1. Betjeningspanel
2. Lys
3. Skinner



Niveauerne, som risten og andet tilbehør kan placeres på, er nummererede, med 1 som det laveste og 4 det højeste.

4. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
5. Temperaturføler
6. Beholder
7. Ovnlåge

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

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

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

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

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

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

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

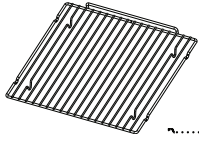
Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START

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

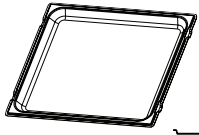
TILBEHØR

RIST



Fremmer en effektiv cirkulering af den varme luft. Anbring retten direkte på risten eller brug den til at opbevare bageplader og dåser eller andre ildfaste fade. Når man tilbereder en ret direkte på risten, skal drypbakken anbringes på niveauet nedenunder. Den kan også anbringes på toppen af drypbakken eller dampristen på samme niveau.

BRADEPANDE



Den bruges som en bageplade med funktionerne "Varmluft" og "Varmluft+Damp" til at tilberede kød, fisk, grøntsager eller forskellige typer brød og bagværk. Den er endvidere nyttig til at understøtte ildfaste fade, fordi du ikke behøver anbringe elementer på bunden af ovnen. Den kan også anvendes som drypbakke. Den opsamler kødsaft, når den anbringes under risten eller dampristen.

DAMPRIST



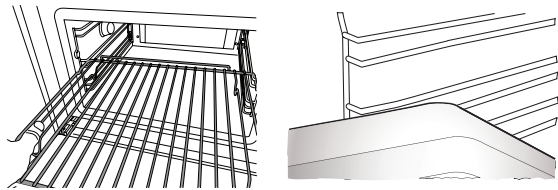
Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring drypbakken på niveauet nedenunder for at opsamle kødsaft.

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

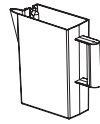
ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og den perforerede plade isættes vandret, på samme måde som risten.



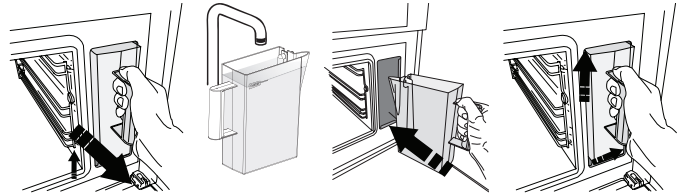
BEHOLDER



Fyld med drikkevand, hver gang du anvender en af dampfunktionerne.

Det er nemt at få adgang til beholderen ved at åbne lågen. Du tager den ud ved at løfte den let opad, og så trække den mod dig. Kontrollér, at vandslangen er placeret korrekt i hulrummet i den øverste kant af beholderen, før den anbringes i dens holder.

Fyld beholderen op til mærket "MAX" og placér den i holderen: Toppen og den højre side af beholderen skal berøre holderens sider. Indsæt beholderen helt, og skub den så nedad, indtil du hører et klik. Tøm altid beholderen efter brug. Vær opmærksom på også at hælde vandet ud af røret.



SVAMP

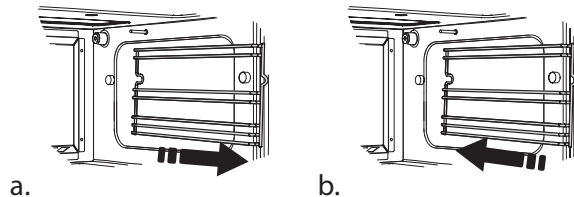


Bruges til at fjerne enhver kondens, der dannes under tilberedning. Efterlad ikke vand i beholderen.

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- Skinnerne aftages ved at lade dem glide fremad og trække dem mod dig for at frigøre dem fra beslagene. (a)
- Skinnerne genindsættes ved at fastgøre dem i beslagene ved at skubbe dem blidt nedad, indtil der lyder et klik. (b)



Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets vægge, så dampen kan strømme frit.

FUNKTIONER

6th
sense

6th SENSE

Bruges til at vælge en af de adskillige forudindstillede opskrifter, der giver dig mulighed for at tilberede pasta, ris, vegetarianske retter, kød, fisk, fjerkræ, tilbehør, pizzaer, tærter, brød, kager, øg og desserter på en mere effektiv måde. Disse funktioner vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af fødevarer. Angiv blot fødevarerens type og vælg tilberedningstiden i det anbefalede tidsinterval, på anmodning herom.



VARMLUFT+DAMP

Funktion til tilberedning af retter, som er sprøde udvendigt, men bløde og saftige indvendigt. Den er særlig velegnet til tilberedning af kødstegte eller fjerkræ, fisk, kartofler, frosne færdigretter, kager og desserter.

Ikone	Temperatur (°C)	Ikone	Ikone	Ikone
Brød	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkunbryst	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Ribbenssteg	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Stegt fisk	190 - 200	1	15- 25	2 1
Stegte grøntsager	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Vi anbefaler, at man bruger risten med denne funktion, da den giver mulighed for en effektiv cirkulation af luften. Som alternativ kan bagepladen anvendes til at tilberede visse fødevarer, så som småkager eller rundstykker.

Ikone	Ikone	Temperatur (°C)	Ikone	Ikone
Gateaux (kager)	Ja	160	35 - 40	2
Småkager	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Vandbakkelse	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Roulader	Ja	230	7 - 8	2
Quiche	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Butterdej	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frosne kyllingevinger	Ja	190 - 200	15 - 18	2



SPECIALFUNKTIONER

FÆRDIGGØRELSE

Bruges til at optimere tilberedningen af en færdiglavet ret og sikre, at den forbliver blød og saftig. Denne funktion tillader at gennemvarme færdigretter eller delvist tilberedte måltider, så som kødstegte, fisk og gratin, ensartet. Det anbefales at anbringe maden i dens beholder på en rist på niveau 3, eller at anbringe maden direkte på dampristen på niveau 3 med drypbakken anbragt på niveauet herunder. Du skal indstille ovnsens temperatur til den endelige temperatur, som du ønsker, at retten serveres ved.

Ikone	Temperatur (°C)	Ikone	Ikone
Færdigret	100	18 - 25	3 2/1
Suppe / bouillon	100	20 - 25	3
Grøntsager	100	20 - 25	3 2/1
Ris / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Kartofler	100	20 - 25	3 2/1
Kød i skiver	100	15 - 20	3 2/1
Kød i sauce	100	25 - 30	3
Fiskefileter	100	10 - 15	3 2/1

HÆVNING

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

OPBEVARING

Bruges til at konservere af frugt og grøntsager. Det anbefales kun at anvende frisk frugt eller grøntsager af høj kvalitet. Fyld glassene med frugt eller grøntsager (forkogte, hvis muligt), og fyld dem op med saltlage eller sirup til cirka 2 cm fra toppen. Skru derefter lågene løst på uden at stramme dem. Anbring risten på niveau 2 med drypbakken på niveauet nedenunder, og anbring glassene på risten. Som alternativ kan du anbringe glassene direkte på drypbakken. Aktiver funktionen. Ved afsluttet cyklus, strammer du lågene helt (du skal iføre dig grillhandsker eller beskytte dine hænder med varmeresistent stof, når du gør dette), og lader dem så afkøle til rumtemperatur.

• YOGHURT

Bruges til at tilberede yoghurt. Inden funktionen aktiveres, tilføjer du cirka 100 gram af frisk sødmælsyoghurt til en liter sødmælk ved rumtemperatur.

Bemærk: Hvis du bruger upasteuriseret mælk, skal den opvarmes til let kog, inden du lader den køle ned til rumtemperatur.

Hæld blandingen i ildfaste glas, dæk dem med ildfaste låg eller film, og anbring dem så på risten, der er sat på niveau 2. Vælg funktionen og indstil varigheden til fem timer (temperaturen kan ikke ændres). Når funktionen er afsluttet, lader du yoghurten afkøle i køleskabet i adskillige timer, inden den serveres.

• DESINFEKTION

Bruges til at desinficere sutteflasker eller glaskrukker med damp. Sæt risten eller drypbakken i niveau 1 og anbring stykkerne herpå med tilstrækkelig plads imellem, til at dampen kan komme i berøring med alle delene.



DAMP

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

	⌂	°C	🕒	🔧
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1
Fisketerrine		75 - 80	60 - 90	2
Kogte æg		90	20 - 25	3
Rødbede		100	50 - 60	3 1
Rødkål		100	30 - 35	3 1
Hvidkål		100	25 - 30	3 1
Hvide bønner		100	75 - 90	3 2/1



OPVARMNING

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



DAMPOPTØNING

Til optøning af alle fødevarer. Anbring fødevarer, så som kød og fisk uden indpakning eller omviklinger, på dampristen på niveau 3. Anbring drypbakken i rillen herunder, så tøvandet opsamles. For at opnå de bedste resultater, skal du ikke optø maden helt, men lade processen afslutte, mens retten hviler. Vi anbefaler at brød tildækkes, så det ikke bliver for blødt.

	⌂	🕒	🕒	🕒	°C
Kød	Hakket	500	25 - 30	30 - 35	60
	I skiver			20 - 25	
	Pølse	450	10 - 15	10 - 15	
Fjerkræ	Hele	1000	60 - 70	40 - 50	
	Fileter	500	25 - 30	20 - 25	
	Lår		30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hele	600	30 - 40	25 - 30	
	Fileter	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Grøntsager	Portion	300	25 - 30	20 - 25	
	Stykker	400	10 - 15	5 - 10	
Brød	Brød	500	15 - 20	25 - 30	
	Skiver	250	8 - 12	5 - 10	
	Rundstykker / boller		10 - 12	5 - 10	
	Kage	400	8 - 10	15 - 20	
Frugt	Blandet	400	10 - 15	5 - 10	
	Bær	250	5 - 8	3 - 5	



TIMERE

Til redigering af funktionernes tidsværdier.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



RENGØRING

• SMART CLEAN

Bruges til at gøre det nemmere at rense ovnrummet. Jævnlig brug forebygger dannelse af aflejringer, som eventuelt kunne beskadige overfladen.

• UDTØM

Til tømning af kedlen og herved sørge for, at den ikke indeholder rester af vand.

• AFKALK

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.









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

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






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

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Liste over tabeller:

anbefalede opskrifter , hvis forvarme er påkrævet ,
temperatur ,
dampniveau , vægt , tilberedningens varighed ,
tilbageværende tid , tilbehør og niveau  til
tilberedningen.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

 Rist,  kageform på rist,  bageplade,
 damprist,  bakke med vand

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

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



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

Tryk på **✓** for at bekræfte dit valg.

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


2. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

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



Tryk på **+** eller **-** for at indstille det nuværende timetal, og tryk på **✓**: De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på **+** eller **-** for at indstille minutterne og tryk på **✓** for at bekræfte.

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

3. VARM OVNEN


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

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

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION


Tryk på  for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu.

Man vælger en funktion fra en menu ved at trykke på + eller - for at vælge den ønskede, og herefter trykke på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

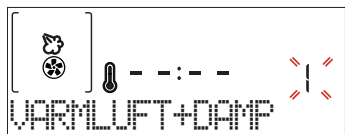
Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på  giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / DAMPNIVEAU



Når værdien blinker på displayet anvendes + eller - til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓, for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).


I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: 1 (Lav), 2 (Mid), 3 (Høj) 4 (Ekstra).





Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen ændres vha. + eller -.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.



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

SLUTTID (FORSINKET START)


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




Tryk på + eller - for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.


Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet. Under ventetiden kan man trykke på + eller - for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på  for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

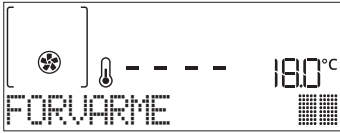
Under forsinkelsesfasen vil ovnen straks starte funktionen, hvis man trykker på .

Bemærk: Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på  for at vende tilbage til det foregående skærmbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARME

Varmluft-funktion har behov for en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen.

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

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

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

5. PAUSE I TILBEREDNING / TILSÆT ELLER VEND MADEN

PAUSE

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmelementerne inaktiveres.

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Under "6th Sense" funktioner bør lågen kun åbnes på opfordring herom.

TILSÆT ELLER VEND MADEN

Visse 6th Sense opskrifter kræver, at madvaren sættes i efter forvarmningsfasen, eller at det tilføjes ingredienser, for at fuldføre tilberedningen. På samme måde vil der være opfordringer om at vende eller røre i maden under tilberedningen.



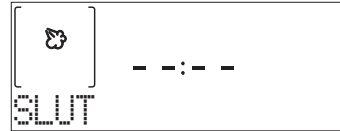
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen.

Bemærk: Når der opfordres til at vende maden, vil ovnen genoptage tilberedningen efter 2 minutter, også selvom handlingen ikke er udført. Fasen "SÆT MAD IND" varer i 2 minutter: Hvis handlingen ikke udføres, vil funktionen blive afsluttet.

6. ENDT TILBEREDNING

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



Tryk på for at fortsætte tilberedning, eller tryk på + , for at ændre tilberedningens varighed, ved at indstille en ny varighed. Tilberedningens parametre bibeholdes.

Hvis man trykker på eller starter tilberedningen igen.

. FAVORIT

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 10 af dine favoritfunktioner.

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

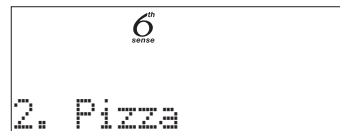


Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Når du har trykke på , skal du trykke på + eller - for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på for at bekræfte.

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


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





Tryk på + eller - for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på og tryk herefter på for at aktivere.


. RENGØRING

SMART CLEAN

Tryk på  og vælg herefter funktionen "Smart Clean".



Tryk på  for at aktivere rengøringsfunktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre en række handlinger, inden rengøringen starter. Tryk på  når handlingerne er gjort.


Tryk på  efter den sidste bekræftelse, for at starte rengøringscyklussen.

Fuldfør rengøringen med en blød klud, når cyklussen er færdig, og tør herefter ovnrummet over med en fugtig mikrofiberklud eller svamp.

Det anbefales at afvikle denne funktion efter lange perioder uden aktivitet eller en gang om ugen, hvis produktet benyttes ofte.

UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at vandet tømmes ud, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Det anbefales, at "Tømningen" altid eller jævnligt afvikles efter brug af ovnen, især hvis ovnen herefter ikke skal anvendes i en længere tidsperiode. Behovet for fuldstændig tømning af kedlen angives på displayet. Efter et vist antal brugscyklusser vil denne handling være påbudt og det vil ikke være muligt at start en dampfunktion, før den er afviklet.

Tryk på  og følg de viste anvisninger, efter at have markeret funktionen "TØM" eller når dette foreslås på displayet.


Ved endt cyklus, tømmes og renses beholderen med vand fra vandhanen.

Bemærk: Hvis kedlen er for varm, aktiveres funktionen ikke.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde kedlen og vandkredsløbet i den bedste tilstand.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 240 minutter.

Funktionen er opdelt i forskellige faser: tømning, afkalkning, skylning. Følg alle anvisningerne på displayet, når funktionen er startet, og tryk til slut på , for at starte den næste fase.

Det anbefales, at fylde tanken med et produkt leveret af serviceafdelingen, for at opnå de bedste resultater (følg venligst produktets medfølgende anvisninger).


Sluk ikke ovnen før cyklussen er fuldført.

Tilberedningsfunktioner kan ikke aktiveres under rengøringscyklussen.

Bemærk: Der vil blive vist en meddelelse på displayet, for at minde dig om at denne handling skal afvikles regelmæssigt.


. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller - : Ikonet  blinker på displayet.



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

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




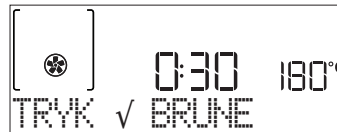
Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.


Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

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

. TRYK BRUNE

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



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

TILBEREDNINGSTABEL

Madkategori / Opskrifter		Niveau & Tilbehør	Standardvarighed (min.)	Tilberedningsinfo	
KØD	Stegt	Roastbeef	2 2	40	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Flæskesteg	2 2	60	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Stegt kylling	2 2	50	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
	Køddretter	Farsbrød	2	35	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødforn og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
		Hotdog	3 1	12	Fordel jævnt på dampristen
		Damp fileter	2 1	25	
FISK		Kyllingestykker	2 1	25	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på dampristen med skindens nedad
		Hel-stegt	2	30	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Hel-dampet	3 1	45	
		Fileter-dampede	3 1	14	
GRØNTSAGER	Kartofler	Koteletter-dampede	3 1	16	Fordel jævnt på dampristen
		Hel-dampet	3 1	35	
		Stykker-stegt	3 1	50	
	Andre grøntsager	Gratin	2	45	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Stegte kartofler-frosne	2	20	Fordel jævnt på bagepladen
		Grøntsager-frosne	3 1	15	Fordel jævnt i dampristen
		Gulerødder	3 1	25	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Ærter	3 1	25	Fordel jævnt i dampristen
		Broccoli	3 1	18	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Rosenkål	3 1	25	Fordel jævnt i dampristen
Grøntsager-fylde	2	30	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Smør med olie og krydr efter smag		
RIS OG PASTA		Brune ris	3	25	Tilsæt saltet vand og ris i bagepladen. Brug halvanden kop vand pr. kop ris
		Basmatiris	3	25	
		Couscous	3	12	Tilsæt saltet vand og korn i bagepladen. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous
		Lasagne	2	25	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Frosne lasagne	2	45	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie

TILBEHØR



Bradepande på rist




















Damprist



Bageplade



Madkategori / Opskrifter		Niveau & Tilbehør	Standardvarighed (min.)	Tilberedningsinfo
ÆG	Middel	 3 1	13	
	Hårdkogt	 3 1	16	Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand
	Blødkogt	 3 1	10	
PIZZA & TÆRTER	Pizza	 2	15	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Tyndbundet pizza-frossen	 2	10	
	Tykbundet pizza-frossen	 2	15	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
	Pizza-kold	 2	8	
	Quiche	 2	35	Beklæd bradepande med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 6 portioner
DESSERTER	Frugttærte	 2	30	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd en bradepande med dejen og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
	Bagte æbler	 2	20	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør
	Frugtkompot	 3 1	12	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær den i stykker og fordel den jævnt på dampristen
KAGER & BRØD	Sandwichbrød i form	 2	30	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødforn, før den stilles til hævnning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion
	Rundstykker	 2	20	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form rundstykkerne og lad dem hæve. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion
	Rundstyk.-frost	 2	14	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Småkager	 2	12	Lav en dej af 250g mel, 100g saltet smør, 100g sukker og 1 æg. Smag til med frugtessens. Lad den køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i bradepanden
	Muffins	 2	17	Tilbered en dej til 10-12 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
	Sukkerbrødske i form	 2	40	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 700-800g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande

TILBEHØR

Rist



Bradepande på rist



Damprist



Bageplade



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Apparatets overflader vil kunne tage skade, hvis de ikke rengøres jævnlige. Som følge heraf afkortes apparatets levetid og der kan opstå farlige situationer.

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

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

Apparatets strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

Brug beskyttelseshandsker.

Anvend ikke damprensere.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

INDVENDIGE OVERFLADER

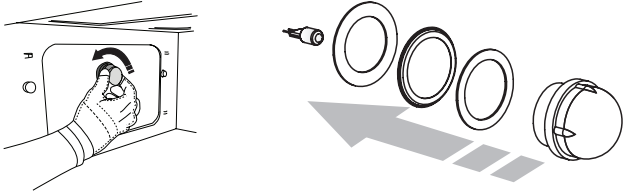
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
- Lad ovnen afkøle og tør så rummet af med en klud eller den medfølgende svamp for at fjerne den fugtighed, der dannes under dampningen. Vi anbefaler at bruge funktionen "Damprensning" jævnlige.

TILBEHØR

- Størstedelen af tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskine, heriblandt skinnerne.
- Rens beholderen grundigt med en svamp og et mildt rengøringsmiddel. Skyl med vand fra vandhanen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af og fjern pakningerne og spændeskiven forsigtigt.
3. Udskift pæren og skru lampeglasset på igen, og vær forsigtig med at genmontere pakningerne og spændeskiven korrekt.
4. Sæt stikket i stikkontakten igen.




Bemærk: Brug 10 W/12 V type G4, T300 °C halogenpærer. Pæren i apparatet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos serviceafdelingen.

- Håndter ikke pærene med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleblæser.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Ovnen frembringer ikke damp.	Ukorrekt isat beholder. Tom beholder.	Tjek om beholderen er blevet anbragt i den korrekte position, og om den er fyldt op til mærket "MAX" med vand fra vandhanen, og start så den ønskede funktion igen.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.whirlpool.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

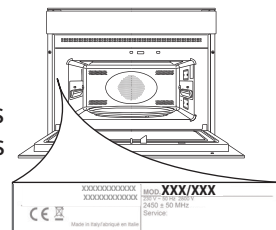
>  www Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



40001197186/B

Printed in Italy

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

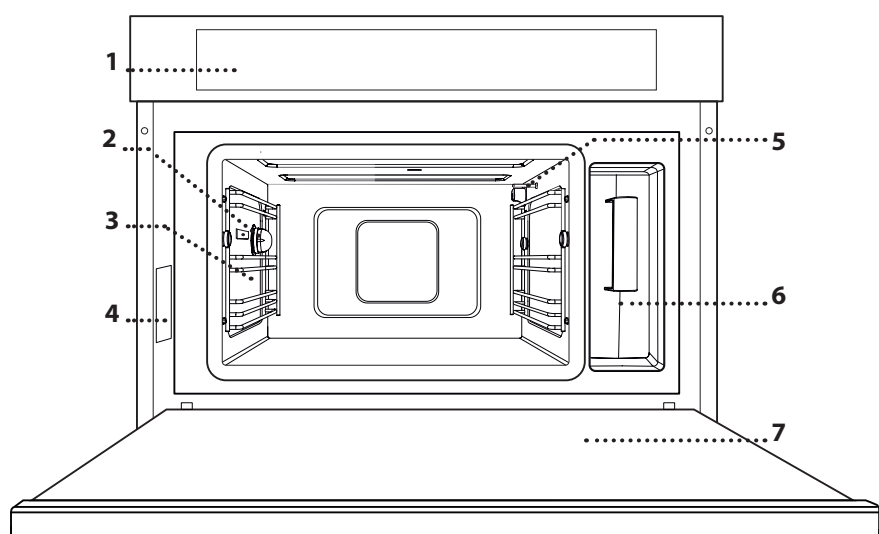
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



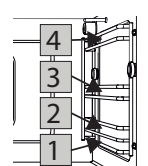
U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Lampjes
3. Plankgeleiders

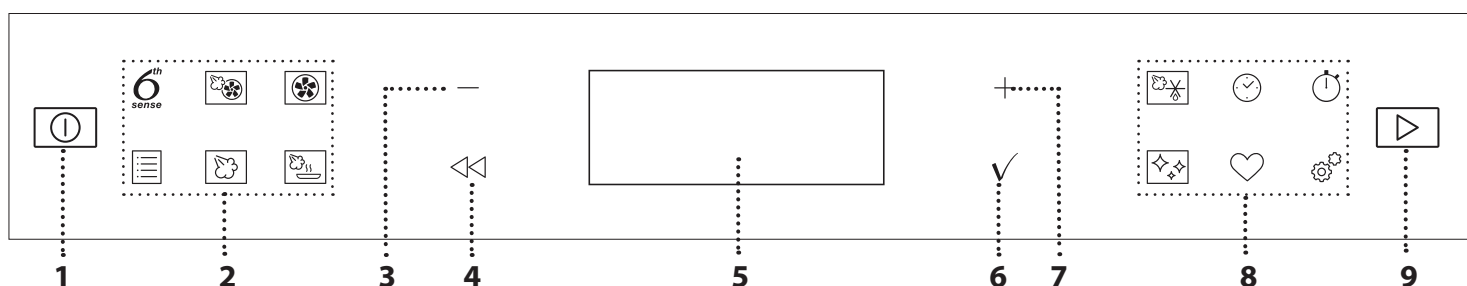


De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het

hoogste niveau.

4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Temperatuursensor
6. Reservoir
7. Deur

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

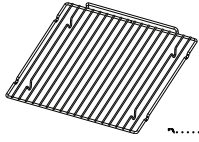
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

ACCESSOIRES

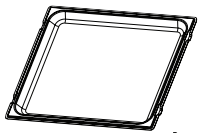
ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal

op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de opvangplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de opvangplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

BAKPLAAT



Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Turbohete lucht" en "Turbohete lucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en

gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de bodem van de oven hoeft te plaatsen. Kan ook als opvangplaat worden gebruikt. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangplaat op het onderste niveau, om het bakjus op te

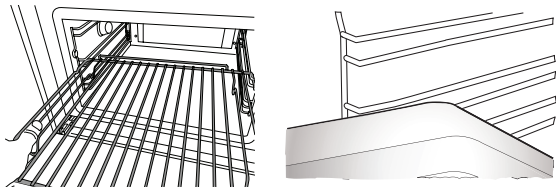
vangen.

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

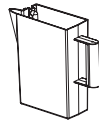
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



RESERVOIR

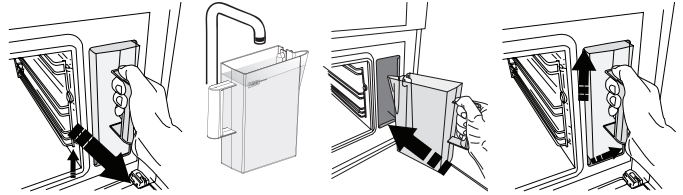


Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan

naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijkanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



SPONS

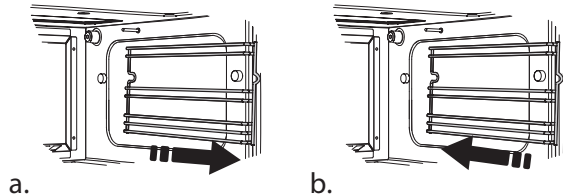


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES

6th
sense

6th SENSE

Voor de selectie van een van de vele ingestelde recepten voor het bereiden van pasta, rijst, vegetarische maaltijden, vlees, vis, gevogelte, bijgerechten, pizza, taarten, brood, cake, ei en desserts. Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd. Kies eenvoudig het soort voedsel en selecteer de kooktijd uit het gesuggereerde bereik.



TURBOHETE LUCHT + STOOM

Functie voor het bereiden van gerechten die krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

🍴	🌡️°C	🌀	🕒	🔢
Brood	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkoenborst	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Spareribs	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Gebakken vis	190 - 200	1	15- 25	2 1
Geroosterde groenten	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

🍴	🗨️	🌡️°C	🕒	🔢
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	2
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	2



SPECIALE FUNCTIES

• VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct op de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de opvangplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

🍴	🌡️°C	🕒	🔢
Kant-en-klare maaltijd	100	18 - 25	3 2/1
Soep / bouillon	100	20 - 25	3
Groenten	100	20 - 25	3 2/1
Rijst / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Aardappelen	100	20 - 25	3 2/1
Plakken vlees	100	15 - 20	3 2/1
Vlees met saus	100	25 - 30	3
Visfilets	100	10 - 15	3 2/1

• RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

• CONSERVEREN

Om conserven te bereiden met fruit en groenten. We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaarvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien.

Plaats het rooster op niveau 2 met de opvangplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de opvangplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

• YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.

• DESINFECTEER

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de opvangplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.



STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

	⏱	🌡️	🕒	🔧
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1 🔧 🔧
Visterrine		75 - 80	60 - 90	2 🔧
Gekookte eieren		90	20 - 25	3 🔧
Beetwortel		100	50 - 60	3 1 🔧 🔧
Rode kool		100	30 - 35	3 1 🔧 🔧
Witte kool		100	25 - 30	3 1 🔧 🔧
Witte bonen		100	75 - 90	3 2/1 🔧 🔧



STEAM REHEAT

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunnere stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de opvangplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.



STEAM DEFROST

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

	⏱	🌡️	🕒	🔄	🌡️
Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35	60
	Gesneden				
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15	
Gevogelte	Heel	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Poten		30 - 35	25 - 30	
Vis	Heel	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portie	400	20 - 25	20 - 25	
Groenten	Portie	300	25 - 30	20 - 25	
	Stukken	400	10 - 15	5 - 10	
Brood	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30	
	Sneden brood	250	8 - 12	5 - 10	
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10	
	Taart	400	8 - 10	15 - 20	
Fruit	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10	
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5	



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



REINIGING

• SMART CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.

• LEEGMAKEN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.



FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

Lijst van tabellen:

Recepten , wel of niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , gesuggereerde accessoires en niveau  voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

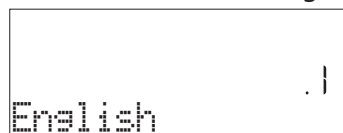
De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,  stoombak,  bakplaat met water

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op **+** of **-** om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op **✓** om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.


2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knippen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op **+** of **-** om het huidige uur in te stellen en druk op **✓**: Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op **+** of **-** om de minuten in te stellen en druk op **✓** om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

3. DE OVEN VERWARMEN


Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verhit de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Turbohetelucht" ingeschakeld. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt.

Om een functie in een menu te selecteren, druk op **+** of **-** om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op **◀** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU



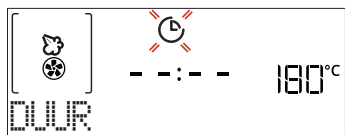
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op **+** of **-** om het te veranderen, druk daarna op **✓** om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (Laag), 2 (Medium), 3 (Hoog), 4 (Extra).




Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met **+** of **-**.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op **✓** om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op **+** of **-** om het te wijzigen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.


Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op **✓** of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)


Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **◀** drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

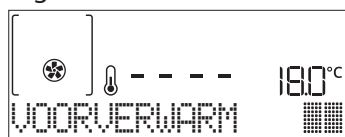
Als u tijdens de uitstel op  drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op **◀** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of - worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

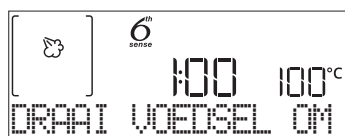
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

Let op: Open bij "6th Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige 6th Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



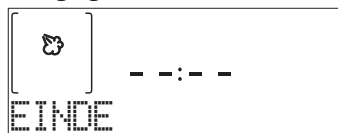
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de op het display gevraagde actie uit en sluit de deur.

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op om de bereiding voort te zetten of druk op + om de bereiding te wijzigen door een nieuwe duur in te stellen. De ingestelde waarden voor de bereiding worden behouden.

Als u op of drukt, start de bereiding opnieuw.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.

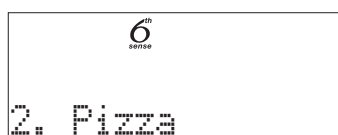


Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op + of - om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of - om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

. REINIGING

SMART CLEAN

Druk op en selecteer vervolgens de functie "Smart Clean".



Druk op om de reinigingsfunctie in te schakelen: Het display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens het reinigen te starten. Druk op wanneer u wilt, als u klaar bent.

Na de laatste bevestiging drukt u op om de reinigingscyclus te starten.

Na het beëindigen van de cyclus kunt u de oven met een zachte doek afnemen en de ovenruimte vervolgens afdrogen met een vochtige microvezeldoek of met de spons.

Het is raadzaam deze functie uit te voeren nadat het product lange tijd niet is gebruikt of wekelijks als het product regelmatig wordt gebruikt.

LEEGMAKEN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. We raden aan om de functie "Leegmaken" altijd of periodiek te gebruiken na gebruik van de oven, vooral als u verwacht dat de oven lange tijd niet gebruikt zal worden. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal gebruikscycli. De stoomfunctie kan dan niet worden gebruikt voordat de functie is voltooid. Nadat u de functie "LEGEN" heeft geselecteerd of nadat u hierom wordt gevraagd op het display, drukt u op  en volgt u de aanwijzingen.


Na het voltooiën van de functie, leegt en spoelt u het reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het watercircuit in optimale conditie worden gehouden.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 240 minuten.


De functie is verdeeld in twee fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Druk na het einde op  om de volgende fase te starten.

Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).

Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

Let op: Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren.


. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op $+$ of $-$: Het  symbool knippert op het display.



Druk op $+$ of $-$ om de gewenste duur in te stellen en druk dan op \checkmark om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



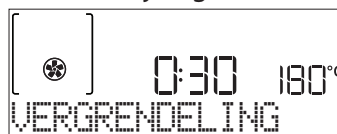
Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.


Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerschermdruk u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \lll tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Standaardduur (min.)	Bereidingsinformatie	
VLEES	Braden	Rosbief	2 2	40	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebr. varkensvl.	2 2	60	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden kip	2 2	50	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Vleesgerechten	Gehaktbrood	2	35	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
		Hotdog	3 1	12	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Stoomfilets	2 1	25	
VIS	Kipstukken	2 1	25	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant	
	Geheel gebraden	2	30	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie	
	Geheel gestoomd	3 1	45		
	Filets gestoomd	3 1	14	Verdeel gelijkmatig over de stoombak	
Kotelet-gestoomd	3 1	16			
GROENTEN	Aardappelen	Geheel gestoomd	3 1	35	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Blokjes-geroost.	3 1	50	
		Gratin	2	45	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Andere groenten	Gebakken aardappels-bevroren	2	20	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Groenten bevroren	3 1	15	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Wortels	3 1	25	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Erwtjes	3 1	25	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Broccoli	3 1	18	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
Spruitjes	3 1	25	Verdeel gelijkmatig over de stoombak		
Groenten gevuld	2	30	Bereid volgens uw favoriet recept. Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen		
RIJST EN PASTA	Zilvervliesrijst	3	25	Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst	
	Basmati rijst	3	25		
	Couscous	3	12	Bedek de bakplaat met gezouten water en couscous. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous	
	Lasagne	2	25	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	
	Lasagne bevroren	2	45	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie	

ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster




















Stoombak



Bakplaat



Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Standaardduur (min.)	Bereidingsinformatie
EIEREN	Medium	 3 1	13	Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water
	Hard	 3 1	16	
	Zacht	 3 1	10	
PIZZA & PASTEIEN	Pizza	 2	15	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200-225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza bevr.	 2	10	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Dikke pizza bevr.	 2	15	
	Pizza gekoeld	 2	8	
	Hartige taart	 2	35	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties
GEBAK	Vruchtentaart	 2	30	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Gebakken appels	 2	20	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Vruchtencompote	 3 1	12	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig over de stoombak
TAARTEN & BROOD	Sandwichbrood in bakblik	 2	30	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodreceptiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Broodjes	 2	20	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Vorm broodjes van het deeg en laat het rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Bevr. broodjes	 2	14	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Koekjes	 2	12	Maak deeg van 250g bloem, 100g gezouten boter, 100g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat
	Muffins	 2	17	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Cake in bakblik	 2	40	Maak vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster



Stoombak



Bakplaat



REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Drag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

INTERNE OPPERVLAKKEN

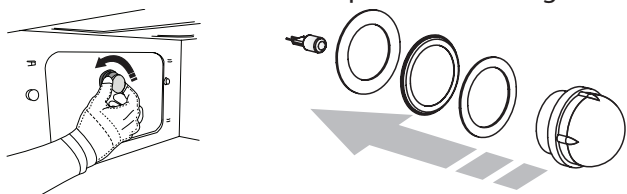
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "Stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
3. Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
4. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.




Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

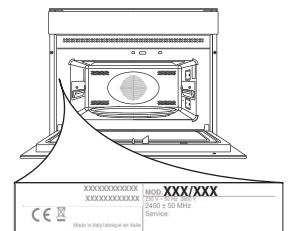
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



40001197186/B

Printed in Italy

PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.whirlpool.eu/register

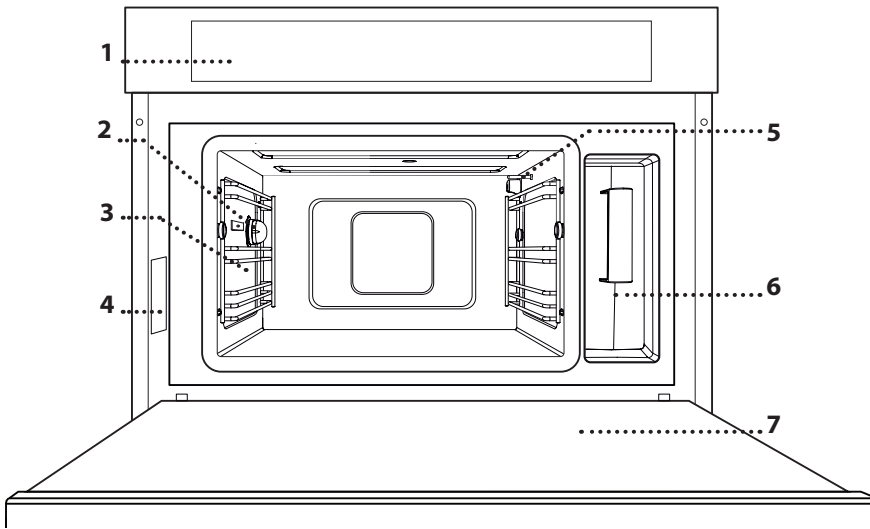


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

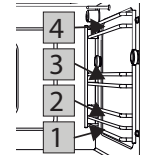


Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



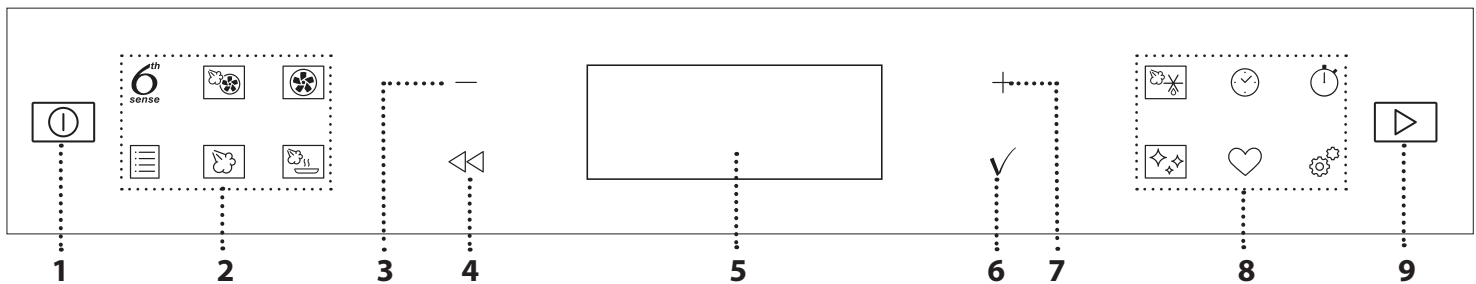
1. Ohjauspaneeli
2. Valo
3. Hyllykköohjaimet



Tasot, joille ritilä ja muut varusteet voidaan asettaa, on numeroitu; taso 1 on matalin ja taso 4 on korkein.

4. Tunnistekilpi (älä poista)
5. Lämpötila-anturi
6. Säiliö
7. Luukku

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten

laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.

Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

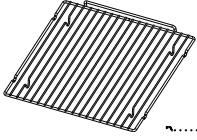
Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

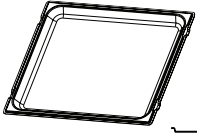
VARUSTEET

RITILÄ



Se sallii kuuman ilman tehokkaan kierron. Aseta ruoka suoraan rutilälle tai käytä sitä uunikulhon tai pellin tai muun kuumuutta kestävän astian asetustasona. Kun kypsennetään ruokaa suoraan rutilällä, aseta uunipelti sen alla olevalle tasolle. Se voidaan myös laittaa joko uunipannun yläpuolelle tai höyrytusalustan kanssa samalle tasolle.

LEIVINPELTI



Käytetään peltinä "Kiertoilma-" ja "Kiertoilma+höyry"-toiminnoissa lihan, kalan, vihannesten sekä erityyppisten leipien ja leivonnaisten kypsennykseen. Sitä voidaan käyttää myös kuumuutta kestävien uunikulhojen tukitasona, jolloin sinun ei tarvitse asettaa esineitä uunin pohjalle. Sitä voidaan käyttää myös uunipannuna. Rutilän tai höyrytusalustan alle asetettuna se kerää kypsennyksen yhteydessä tippuvat nesteet.

HÖYRYTYSALUSTA



Sen avulla höyryn on helpompi kiertää ja siten ruoka kypsyy tasaisemmin.

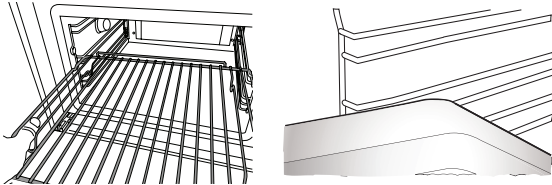
Aseta uunipelti alla olevalle tasolle kypsennyksen aikana valuvien nesteiden keräämiseksi.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

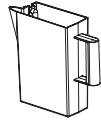
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta rutilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

Muut lisävarusteet, kuten uunipelti ja reikälevy, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin rutilä.



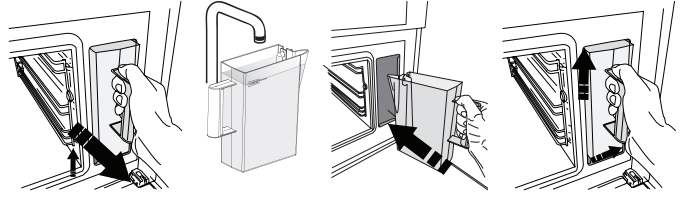
SÄILIÖ



Täytä juomavedellä joka kerta kun käytät jotakin höyrytystoimintoa.

Säiliö voidaan saavuttaa helposti avaamalla luukku. Irrota se nostamalla sitä hieman ylöspäin ja vetämällä sitten sitä itseäsi kohti.

Varmista, että vesiletku on sijoitettu oikein säiliön yläreunan koloon ennen kuin sijoitat säiliön pitimeensä. Täytä säiliö "MAX"-merkkiin asti ja aseta se pitimeensä: säiliön yläreunan ja oikeanpuoleisen reunan tulisi koskettaa pitimen reunoja. Laita säiliö täysin paikalleensa ja työnnä sitä sitten alaspäin, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Tyhjennä säiliö jokaisen käytön jälkeen. Varo, ettet loiskuta vettä ympäristöön.



SIENI

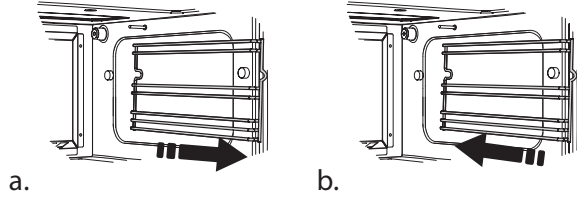


Käytetään kypsennyksen aikana muodostuvan tiivistyneen veden poistamiseen. Älä jätä sitä säiliön sisälle.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

- Irrota hyllykköohjaimet siirtämällä niitä eteenpäin ja vetämällä niitä itseäsi kohti, jotta ne irrotetaan pidikkeistä. (a)
- Hyllykköohjaimien asettamiseksi takaisin, kiinnitä ne pidikkeisiin työntämällä niitä alaspäin kevyesti, kunnes ne napsahtavat paikoilleen. (b)



Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrytystykseen.

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille, jotta höyry voi kiertää riittävästi.

TOIMINNOT

6th
sense

6th SENSE

Valitse monista esiasetetuista resepteistä, joiden avulla voit kypsentää pastaa, riisiä, kasvisruokia, lihaa, kalaa, siipikarjaa, lisukkeita, pizzoja, piirakoita, leipää, kakkuja, munia ja jälkiruokia tehokkaammin. Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikentyypisille elintarvikkeille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Pyydettyäessä ilmoita yksinkertaisesti ruoan tyyppi ja valitse kypsennysaika ehdotettujen aikojen joukosta.



KIERTOILMA + HÖYRY

Toiminto, jolla saadaan ulkoa rapeita, mutta sisältä mehukkaita ja mureita ruokia. Sopii erityisesti suurikokoisen linnun tai muun lihan paistamiseen, kalalle, perunoille, valmiille pakasteruoille, kakuille ja jälkiruokille.

🍽️	🌡️°C	🌀	🕒	🔥
Leipä	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkkunan rinta	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Porsaankyljet	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Paistettu kala	190 - 200	1	15- 25	2 1
Paistetut vihannekset	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Suosittelemme käyttämään ritilää tämän toiminnon kanssa, koska se sallii tehokkaan ilmankierron. Vaihtoehtoisesti leivinpeltiä voidaan käyttää tiettyjen ruokien, kuten esimerkiksi pikkuleipien tai sämpylöiden paistamiseen.

🍽️	🌀	🌡️°C	🕒	🔥
Gateaux (Kakut)	Kyllä	160	35 - 40	2
Pikkuleivät	Kyllä	150 - 165	12 - 15	2
Tuulihatut	Kyllä	190 - 200	25 - 30	2
Kääretortut	Kyllä	230	7 - 8	2
Piiraat	Kyllä	180 - 190	35 - 40	2
Lehtitaikinaleivonnaiset	Kyllä	180 - 190	15 - 20	2
Pakastetut broilerinriiivet	Kyllä	190 - 200	15 - 18	2



ERIKOISTOIMINNOT

• VIIMEISTELY

Kypsennä valmisruuat parhaalla mahdollisella tavalla säilyttäen ne pehmeinä ja mehukkaina. Tällä toiminnolla pystytään lämmittämään tasaisesti valmiit tai osittain esikypsennetyt ateriat, kuten esimerkiksi paistit, kalat tai gratinoidut ruuat. Ruoka on suositeltavaa asettaa astiassaan ritilälle tasolla 3, tai suoraan höyrytusalustalle tasolla 3; uunipannu sijoitetaan alla olevalle tasolle. Aseta uunin lämpötila haluamaasi lopulliseen lämpötilaan.

🍽️	🌡️°C	🕒	🔥
Valmisruuat	100	18 - 25	3 2/1
Keitto / liemi	100	20 - 25	3
Vihannekset	100	20 - 25	3 2/1
Riisi / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Perunat	100	20 - 25	3 2/1
Liha viipaleina	100	15 - 20	3 2/1
Liha kastikkeessa	100	25 - 30	3
Kalafilleet	100	10 - 15	3 2/1

• KOHOTUS

Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

• SÄILÖNTÄ

Valmista säilykkeitä hedelmistä ja kasviksista. Suosittelemme käyttämään ainoastaan tuoreita, korkealaatuisia hedelmiä tai vihanneksia. Täytä lasitölkkit hedelmillä tai kasviksilla (esikypsennetyillä, jos mahdollista) ja lisää tarvittava neste tai sokeriliuos jättäen noin 2 cm tyhjää. Laita sitten kannet löysästi kiristämättä niitä. Laita ritilä 2. tasolle, uunipelti sen alapuoleiselle tasolle ja lasitölkkit ritilälle. Vaihtoehtoisesti voit asettaa lasitölkkit suoraan uunipellille. Aktivoi toiminto. Kun se on päättynyt, kiristä tölkkien kannet kunnolla (käytä uunikinnasta tai suojaa käsiäsi kuumuutta kestäväällä liinalla toimenpiteen aikana) ja anna tölkkien jäähtyä huoneenlämpötilassa.

• JOGURTTI

Valmista jogurttia. Ennen toiminnon aktivointia lisää noin 100 g kaupallisesti saatavilla olevaa tuoretta täysjogurttia yhteen litraan huoneenlämpöistä täysmaitoa.

Huomaa: Jos käytetään pastöroimatonta maitoa, kuumenna se kiehumispisteeseen ja anna sen sitten jäähtyä huoneenlämpötilaan.












Kaada seos kuumuutta kestävään tölkkiin, peitä ne kuumuutta kestäväillä kansilla ja kalvolla sekä laita ne sitten ritilälle, joka on 2. tasolla. Valitse toiminto ja aseta kestoksi viisi tuntia (lämpötilaa ei voida muuttaa). Kun toiminto on päättynyt, anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa useita tunteja ennen tarjoilua.

• DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkit höyryä käyttäen. Laita ritilä tai uunipannu tasolle 1 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.

HÖYRYTÄ

Kypsentää luonnollisesti ja terveellisesti eri ruokalajeja käyttäen höyryä, joka säilyttää ruoan luonnollisen ravintoarvon. Tämä toiminto sopii erityisen hyvin kasvien, kalan ja hedelmien kypsennykseen sekä myös ryöppäämiseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmukset ennen ruoan laittamista uuniin.






				
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	
Kalaterrini		75 - 80	60 - 90	
Keitetyt munat		90	20 - 25	
Punajuuri		100	50 - 60	
Punakaali		100	30 - 35	
Valkokaali		100	25 - 30	
Valkoiset pavut		100	75 - 90	

KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuimmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät reikälevyä, sijoita uunipannu sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet.

HÖYRYLÄMMITYS

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyryalustalle tasolle 3 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta uunipannu alapuolella olevalle tasolle sulaneen veden keruustiaksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.

					
Liha	Jauhettu	500	25 - 30	30 - 35	
	Viipaloitu			20 - 25	
	Makkarat	450	10 - 15	10 - 15	
Broileri	Kokonainen	1000	60 - 70	40 - 50	
	Fileet	500	25 - 30	20 - 25	
	Koivet		30 - 35	25 - 30	
Kala	Kokonainen	600	30 - 40	25 - 30	60
	Fileet	300	10 - 15	10 - 15	
	Annos	400	20 - 25	20 - 25	
Vihannekset	Annos	300	25 - 30	20 - 25	
	Palat	400	10 - 15	5 - 10	
Leipä	Leipä, limppu	500	15 - 20	25 - 30	
	Viipaleet	250	8 - 12	5 - 10	
	Sämpylät / pullat		10 - 12	5 - 10	
	Kakku	400	8 - 10	15 - 20	
Hedelmät	Sekoitus	400	10 - 15	5 - 10	
	Marjat	250	5 - 8	3 - 5	

AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.

AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

• SMART CLEAN

Se helpottaa kypsennysosaston puhdistusta. Säännöllinen käyttö ehkäisee pintoja mahdollisesti vaurioittavien jäämien muodostumista.

• TYHJENNYS

Tyhjentää boilerin, jotta sinne ei jäisi vettä.

• KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.

ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.









Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Luettelo taulukoista:

reseptit , tarvitaanko esikuumennusta , lämpötila , höyrytaso , paino , kypsennysaika , lepoaika , varusteet ja taso , jota suositellaan kypsennykseen.

Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin.

Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä.

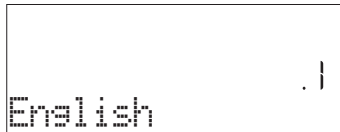
 Ritilä,  kakkuvuoka ritilällä,  leivinpelti,

 höyrytysalusta,  pelti, jossa vettä

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla **+** - tai **-** -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla **✓**.

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla **+** - tai **-** -painiketta ja paina sitten **✓**: Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla **+** - tai **-** -painiketta ja vahvista painamalla **✓**.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

3. LÄMMITÄ UUNI


Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Kiertoilma"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla  : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi.

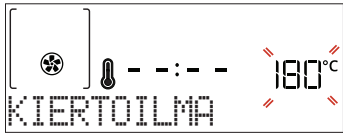
Haluttu toiminto valitaan valikosta painamalla + tai - , minkä jälkeen se vahvistetaan painamalla ✓ .

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina << .

LÄMPÖTILA / HÖYRYTASO



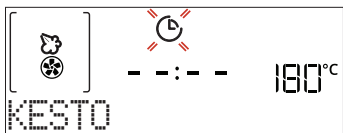
Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).


“Kiertoilma + höyrytys” -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: 1 (matala), 2 (keski), 3 (korkea), 4 (ekstra).





Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai - -painiketta.

KESTO




Kun näytöllä vilkkuu kuvake  , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ .

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .


Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai  . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)


Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.




Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla << . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla  .

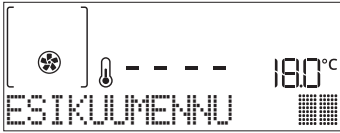
Jos viivevaiheen aikana painetaan  , uuni käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla  .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla << ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

4. ESIKUUMENNUS

Kiertoilmatoimintoon tarvitaan esikuumennusvaihetta: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin.

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai - -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN TAI KÄÄNTÄMINEN

TAUKO

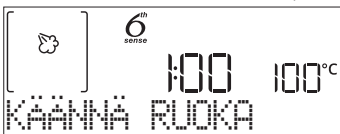
Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Huomaa: Kun käytät "6th Sense" -toimintoja, avaa luukku vain silloin, kun uuni kehottaa tekemään niin.

LISÄÄ TAI KÄÄNNÄ RUOKAA

Eräissä 6th Sense Kypsenys -resepteissä on ruoka lisättävä esikuumennusvaiheen loputtua tai siihen on lisättävä aineosia ennen kypsennyksen viemistä loppuun. Uuni kehottaa myös kääntämään tai sekoittamaan ruokaa kypsennyksen aikana.



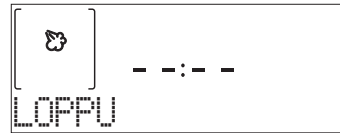
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide ja sulje luukku.

Huomaa: Kun tarvitaan kääntämistä, mutta toimenpidettä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKA" -vaihe kestää 2 minuuttia; jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jatka kypsennystä painamalla tai korjaa kypsennysaika ja aseta uusi kesto aika painamalla + . Kypsennysparametrit säilyvät entisellään.

Kypsennys käynnistyy uudelleen painamalla ✓ tai .

. SUOSIKKI

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 10 suosikkitoimintoa.

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Painettuasi ✓ , valitse numeron sijoitus painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.


Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♥ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.





Valitse toiminto painamalla + tai - , vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla .


. PUHDISTUS

SMART CLEAN

Paina  ja valitse sitten "Smart Clean" -toiminto.



Aktivoi puhdistustoiminto painamalla  : näytöllä näkyvät järjestyksessä eri toimenpiteet, jotka on suoritettava ennen puhdistuksen aloittamista. Kun kaikki on valmista, voit painaa milloin tahansa painiketta .

Paina viimeisen vahvistuksen jälkeen , jolloin puhdistusjakso alkaa.

Jakson loputtua pyyhi lika pois pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten uunin sisäosa kostealla mikrokuituliinalla tai sienellä.

Tämä toimenpide on suositeltavaa suorittaa pitkien käyttötaukojen jälkeen tai viikoittain, jos tuotetta käytetään säännöllisesti.

TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. On suositeltavaa suorittaa "Tyhjennys" aina tai säännöllisesti uunin käyttämisen jälkeen, etenkin jos uunia ei aiota käyttää pitempään aikaan. Näytöltä näkyy milloin boileri on tyhjennettävä kokonaan. Kun käyttökertojen tietty määrä on saavutettu, tämä toimenpide on pakollinen eikä höyrytystoimintoa ole mahdollista käynnistää ennen kuin se on suoritettu.

"TYHJENNYS"-toiminnon valitsemisen jälkeen, tai kun näyttö niin kehottaa, paina  ja seuraa annettuja ohjeita.


Kun toiminto päättyy, tyhjennä säiliö ja huuhtelee se juomavedellä.

Huomaa: Jos boileri on liian kuuma, toiminto ei aktivoidu.

KALKINPOISTO

Säännöllisesti aktivoituna tämä erityistoiminto pitää boilerin ja vesipiirin parhaassa kunnossa.

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 240 minuuttia.


Toiminto jakautuu eri vaiheisiin: tyhjennys, kalkinpoisto, huuhtelu. Kun toiminto on käynnistetty, seuraa näytöllä näkyviä vaiheita ja paina  kun toiminto on valmis siirtymään seuraavaan vaiheeseen.


Parhaiden tulosten saamiseksi on säiliö suositeltavaa täyttää huoltopalvelusta saatavalla tuotteella (seuraa tuotteen mukana toimitettuja ohjeita).

Älä sammuta uunia ennen kuin toiminto on viety loppuun asti. Kypsennystoimintoja ei voida aktivoida puhdistusjakson kuluessa.

Huomaa: Näytölle tulee viesti, joka muistuttaa toimenpiteen säännöllisestä suorittamisesta.


. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake .



Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .

Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.




Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.


Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölokun avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

Ruokalajiryhmä / Reseptit		Taso & Varusteet	Oletettu kesto-aika (min.)	Kypsennystietoja	
LIHA	Paistettu	Paahdtopaisti	2 2	40	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Porsaanpaisti	2 2	60	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Paistettu kana	2 2	50	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
	Liharuokat	Lihamureke	2	35	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
		Hot dog	3 1	12	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Höyrytettyt fileet	2 1	25	
Broilerinpalat	2 1	25	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle nahkapuoli alaspäin		
KALA	Paisti	2	30	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla	
	Kokonainen-höyrytetty	3 1	45		
	Höyrytettyt fileet	3 1	14	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle	
	Höyrytettyt leikkeet	3 1	16		
VIHANNEKSET	Perunat	Kokonainen-höyrytetty	3 1	35	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Paahdoperunat	3 1	50	
		Gratiini	2	45	
	Muut vihannekset	Paistetut perunat-pakastettu	2	20	Levitä tasaisesti leivinpellille
		Pakastevihannekset	3 1	15	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Porkkanat	3 1	25	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Herneet	3 1	25	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Parsakaali	3 1	18	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
Ruusukaalit	3 1	25	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle		
Vihannekset-täytetyt	2	30	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan		
RIISI & PASTA	Tumma riisi	3	25	Lisää suolattu vesi ja riisi leivinpellille. Käytä 1,5 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden	
	Basmatiriisi	3	25		
	Cous cous	3	12	Lisää suolattu vesi ja jyvät leivinpellille. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden	
	Lasagne	2	25	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
	Lasagne-pakaste	2	45	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa	

VARUSTEET



Ritilä

Uunipelti ritilällä




















Höyrytysalusta



Leivinpelti



Ruokalajiryhmä / Reseptit		Taso & Varusteet	Oletettu kestoaika (min.)	Kypsennystietoja
KANANMUNAT	Keskitaso		13	Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä
	Kovaksikeitetty		16	
	Löysä		10	
PITSA & PIIRAKAT	Pizza		15	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohutpohjainen pakastepitsa		10	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
	Paksupohjainen pakastepitsa		15	
	Kylmä pizza		8	
Piiraat		35	Vuoraa leivontavuoka taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 6 annokselle	
JÄLKIRUOAT	Hedelmäpiiras		30	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa leivontavuoka taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
	Uuniomenat		20	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla
	Marjahilloke		12	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja levitä tasaisesti höyrytysalustalle
KAKUT & LEIVÄT	Limppu uunipellillä		30	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Sämpylät		20	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ja anna kohota. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Pakastesämpylät		14	Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Pikkuleivät		12	Sekoita taikina, johon tulee 250 g jauhoja, 100 g suolattua voita, 100 g sokeria, 1 muna. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Kauli noin 5 mm:n paksuiseksi, muotoile haluttuun muotoon ja levitä tasaisesti leivinpellille
	Muffinssit		17	Valmista 10-12 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Sokerikakku uunipellillä		40	Valmista rasvaton 700-800 gramman sokerikakutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan

VARUSTEET



Uunipelti ritilällä



Höyrytysalusta



Leivinpelti



PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllisen puhdistamisen laiminlyöminen saattaa vahingoittaa laitteen pintoja. Tämä puolestaan saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä höyrypesuria.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

SISÄPINNAT

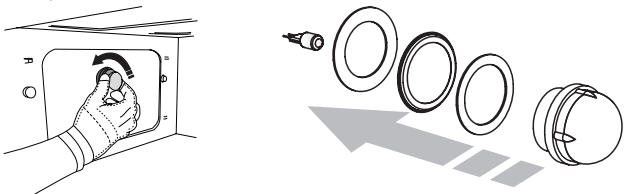
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat.
- Höyryn aikaansaaman kosteuden poistamiseksi anna uunin jäähtyä ja kuivaa osasto sitten liinalla tai toimitetulla sienellä. Suosittelemme käyttämään höyrypuhdistustoimintoa säännöllisesti.

VARUSTEET

- Suurin osa varusteista voidaan pestä astianpesukoneessa, mukaan lukien hyllykköohjaimet.
- Puhdista säiliö huolellisesti sienellä ja vähäisellä määrällä neutraalia pesuainetta. Huuhtele juomavedellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa kansi auki valosta ja poista tiivisteet ja aluslaatta varovasti.
3. Vaihda lamppu ja ruuvaa kansi takaisin sekä ole tarkka, että tiivisteet ja aluslaatta asetetaan takaisin oikein.
4. Kytke uuni sähköverkkoon.



Huomaa: Käytä 10 W/12 V G4 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

- Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.


VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Uuni ei tuota höyryä.	Säiliötä ei ole asetettu paikalleen oikein. Säiliö on tyhjä.	Tarkista, onko säiliö asetettu oikeaan asentoon ja onko se täytetty juomavedellä MAX-merkkiin saakka. Käynnistä sitten haluamasi toiminto uudelleen.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.

TUOTESELOSTE

 [www](http://www.whirlpool.eu) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta docs.whirlpool.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

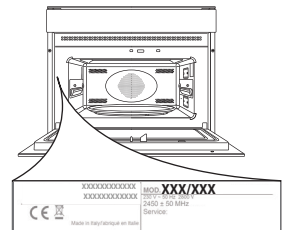
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuupöytäkirjasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



40001197186/B

Printed in Italy

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

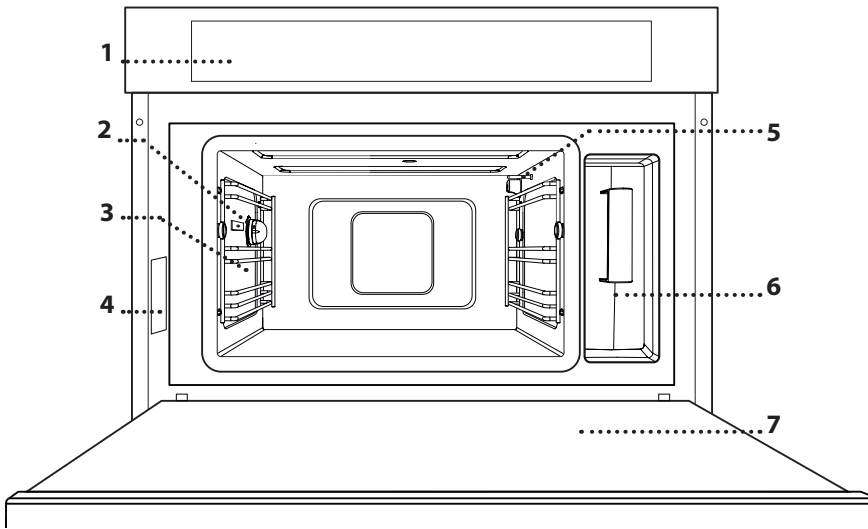


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

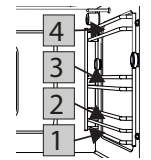


Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



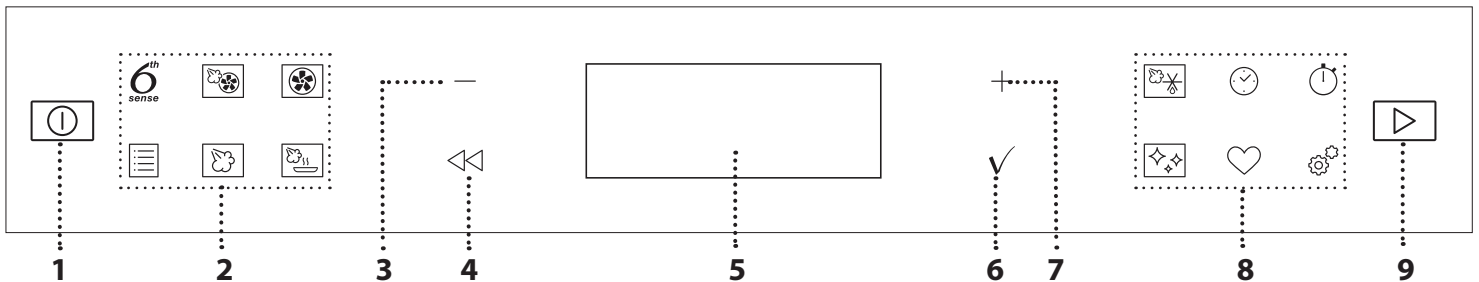
1. Panneau de commande
2. Ampoule
3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Sonde de température
6. Réservoir
7. Porte

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

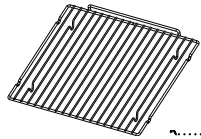
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

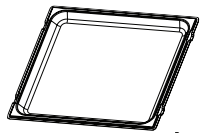
GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres ustensiles

allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Chaleur pulsée » et « Chaleur pulsée + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents

types de pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle peut également être utilisée comme lèchefrite. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite sur le niveau inférieur pour récupérer les jus de

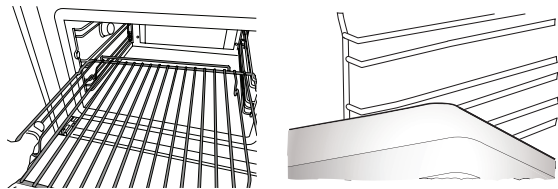
cuisson.

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

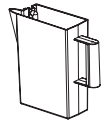
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et le panier vapeur, sont insérés de la même manière que la grille métallique.



RÉSERVOIR

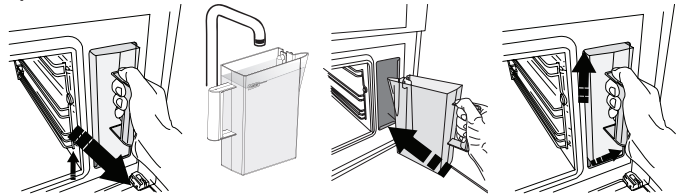


Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers

vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



ÉPONGE

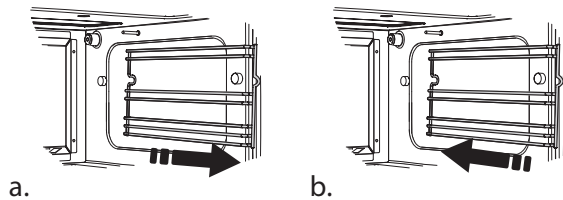


Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour replacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

FONCTIONS

6th
sense

6th SENSE

Pour sélectionner une des nombreuses recettes pré-réglées qui vous permettent de cuire des pâtes, du riz, des plats végétariens, de la viande, du poisson, de la volaille, des plats d'accompagnement, des pizzas, des tartes, du pain, des gâteaux, des œufs, et des desserts plus efficacement. Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments. Si cela est requis, indiquez simplement le type d'aliments et sélectionnez le temps de cuisson dans la plage de temps suggérée.



CHALEUR PULSÉE+VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

🍴	🌡️°C	🌀	🕒	🔑
Pain	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Poitrine de dinde	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Poisson rôti	190 - 200	1	15- 25	2 1
Légumes rôtis	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèchefrite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

🍴	🗑️	🌡️°C	🕒	🔑
Gâteaux	Oui	160	35 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 165	12 - 15	2
Chouquettes	Oui	190 - 200	25 - 30	2
Roulés à la confiture	Oui	230	7 - 8	2
Quiche et tarte	Oui	180 - 190	35 - 40	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Ailes de poulet surgelées	Oui	190 - 200	15 - 18	2



FONCTIONS SPÉCIALES

• TERMINÉ

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèchefrite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

🍴	🌡️°C	🕒	🔑
Repas préparé	100	18 - 25	3 2/1
Soupe / bouillon	100	20 - 25	3
Légumes	100	20 - 25	3 2/1
Riz / pâtes	100	15 - 20	3 2/1
Pommes de terre	100	20 - 25	3 2/1
Viande en tranches	100	15 - 20	3 2/1
Viande en sauce	100	25 - 30	3
Filets de poisson	100	10 - 15	3 2/1

• 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.

• CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

• YAOURTS

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.
















Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et place-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

• STÉRILISATION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

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.






			
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	 
Terrine de poisson	75 - 80	60 - 90	
Œufs durs	90	20 - 25	
Betterave	100	50 - 60	 
Choux rouge	100	30 - 35	 
Choux blanc	100	25 - 30	 
Haricots blancs	100	75 - 90	 

RÉCHAUFFER À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

DÉCONGÉLATION VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

					
Viande	Hachée	500	25 - 30	30 - 35	60°C
	En tranches				
	Saucisses	450	10 - 15	10 - 15	
Volaille	Entier	1000	60 - 70	40 - 50	60°C
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Cuisses		30 - 35	25 - 30	
Poissons	Entier	600	30 - 40	25 - 30	60°C
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Légumes	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60°C
	En morceaux	400	10 - 15	5 - 10	
Pain	Pain (miche)	500	15 - 20	25 - 30	60°C
	Tranches	250	8 - 12	5 - 10	
	Petits pains / brioches		10 - 12	5 - 10	
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20	
Fruits	Mixte	400	10 - 15	5 - 10	60°C
	Baies	250	5 - 8	3 - 5	

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

• SMART CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

• VIDANGE

Pour vidanger la chaudière, en s'assurant ainsi qu'elle ne contient plus aucune eau résiduelle.

• DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières.

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

Lorsque le mode " DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " DÉMO " à partir du






menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant " REINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Liste des tableaux :



recettes , si un préchauffage est nécessaire , température ,

niveau de vapeur , poids , durée de cuisson , temps de repos , accessoires et niveau  suggéré pour la cuisson.

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.

 Grille,  moule à gâteau sur grille,  lèchefrite,

 plateau vapeur,  plateau avec de l'eau

PREMIÈRE UTILISATION


1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



Appuyez sur **+** ou **-** pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur **✓** pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .


2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes et appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .

3. 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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction « Chaleur pulsée ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

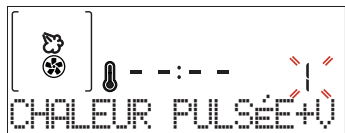
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **◀**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR



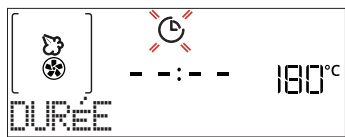
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).


Dans la fonction « Chaleur pulsée + Vapeur », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : 1 (Bas), 2 (Moyen), 3 (Élevé), 4 (Extra).





Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant **+** ou **-**.

DURÉE




Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.


Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)


Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.




Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction.

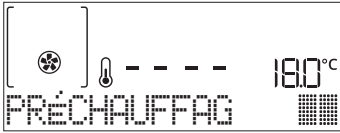
Pendant la phase de retard, en appuyant sur  le four commencera immédiatement à fonctionner.

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

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **◀** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Veuillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



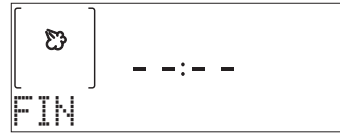
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

6. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson ou appuyez sur + pour modifier la durée de cuisson en réglant une nouvelle durée. Les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur ou la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.

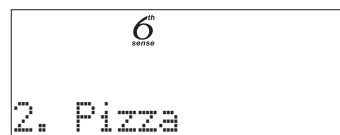


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que a été enfoncé, appuyez sur + ou - pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.


Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.





Appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.


. NETTOYAGE

SMART CLEAN

Appuyez sur  puis sélectionnez la fonction « Smart Clean ».



Appuyez sur  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage. Appuyez sur  à tout moment une fois que c'est fait.


Après la dernière confirmation, appuyez sur  pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide ou l'éponge.

Il est recommandé d'effectuer cette fonction après de longues périodes d'inactivité ou chaque semaine si le produit est utilisé régulièrement.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours ou de périodiquement effectuer la « Vidange » une fois que le four a été utilisé, en particulier si le four ne doit pas être utilisé pendant une longue période. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre d'utilisations, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de lancer la fonction vapeur tant qu'elle n'est pas terminée.


Après avoir sélectionné la fonction « VIDANGE » ou lorsque cela est suggéré par l'écran, appuyez sur  et suivez les actions indiquées.

Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la chaudière et le circuit d'eau dans les meilleures conditions. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 240 minutes.


La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois la fonction lancée, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur  une fois terminé pour démarrer la phase suivante.


Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Un message apparaîtra sur l'écran pour vous rappeler d'effectuer cette opération régulièrement.


. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur $+$ ou $-$: L'icône  clignotera sur l'écran.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.



Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.


Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.











































Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur \ll et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Durée par défaut (min.)	Info cuisson	
VIANDES	Rôti	Rôti de bœuf	2 2  	40	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de porc	2 2  	60	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Poulet rôti	2 2  	50	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Plats de viande	Pain de viande	2 	35	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
		Hot Dog	3 1  	12	Répartissez uniformément sur le plateau vapeur
		Filets vapeur	2 1  	25	
Poulet en morceaux	2 1  	25	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas		
POISSON	Entier rôti	2 	30	Répartissez uniformément sur le plateau vapeur	
	Entier vapeur	3 1  	45		
	Filets vapeur	3 1  	14		
	Escalopes vapeur	3 1  	16		
POMMES DE TERRE	Entier vapeur	3 1  	35	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
		Morceaux-rôtis	3 1  		50
	Gratin	2 	45		Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Frites surgelées	2 	20		Répartissez uniformément dans la lèchefrite
LÉGUMES	Autres légumes	Légumes surgelés	3 1  	15	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes	3 1  	25	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Pois	3 1  	25	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Broccolis	3 1  	18	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Choux de Bruxelles	3 1  	25	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Légumes étouffés	2 	30	Préparer selon votre recette préférée. Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
RIZ & PÂTE	Riz brun	3 	25	Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz	
	Riz basmati	3 	25		
	Couscous	3 	12	Ajoutez de l'eau salée et de la semoule à la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous	
	Lasagnes	2 	25	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
	Lasagnes surgelées	2 	45	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique	

ACCESSOIRES

Grille métallique



Plaque de cuisson sur la grille

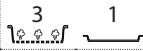


















Panier vapeur



Plaque de cuisson



Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Durée par défaut (min.)	Info cuisson
ŒUFS	Moyen	 3 1	13	Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide
	Dure	 3 1	16	
	à la coque	 3 1	10	
PIZZA & TARTES	Pizza	 2	15	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine congelée	 2	10	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza épaisse congelée	 2	15	
	Pizza froide	 2	8	
	Quiche et tarte	 2	35	
DESSERTS	Tarte aux fruits	 2	30	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Pommes au four	 2	20	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre
	Compote de fruits	 3 1	12	Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur
GÂTEAUX & PAINS	Pain carré	 2	30	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Petit pain	 2	20	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Façonnez en petits pains et laissez la pâte lever. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pains surgelés	 2	14	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Biscuits	 2	12	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
	Muffins	 2	17	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Génoise	 2	40	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé

ACCESSOIRES

Grille métallique



Plaque de cuisson sur la grille



Panier vapeur



Plaque de cuisson



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

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. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien. Utilisez des gants de protection. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

SURFACES INTÉRIEURES

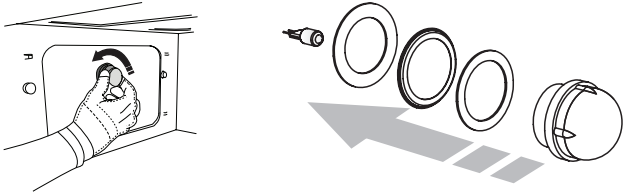
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
3. Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
4. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.




Veillez noter : Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.


GUIDE DE 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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne produit pas de vapeur.	Réservoir mal inséré. Réservoir vide.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

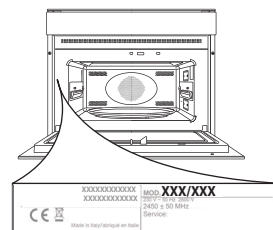


> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.



CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



40001197186/B

Printed in Italy

KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.whirlpool.eu/register

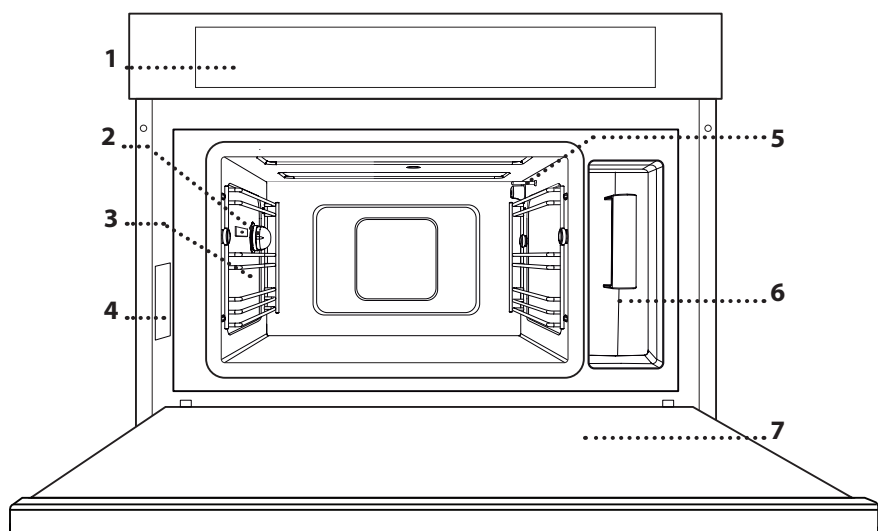


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

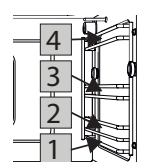


Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



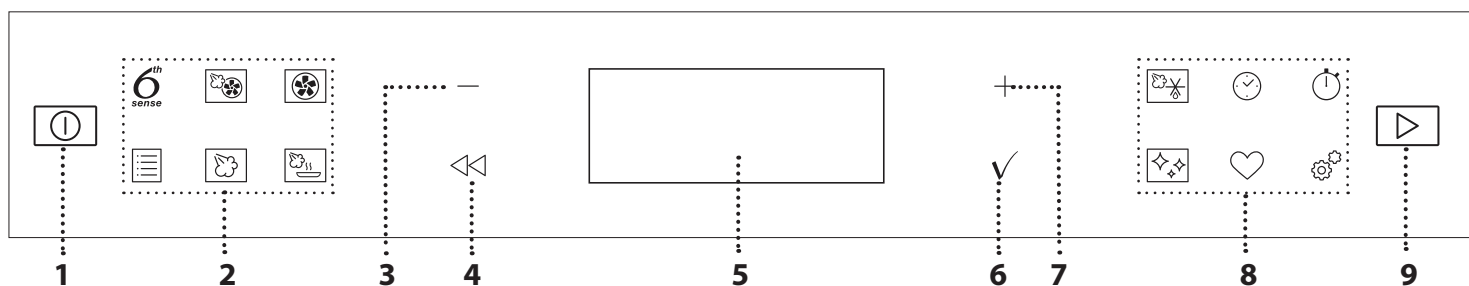
1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Laufschielen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

4. Typenschild
(nicht entfernen)
5. Temperatursfühler
6. Wasserbehälter
7. Tür

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

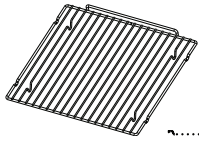
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

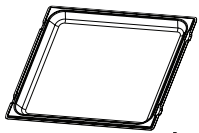
ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn

Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf die Fettpfanne oder den Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Es kann

auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Ebenso kann es als Fettpfanne eingesetzt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird.

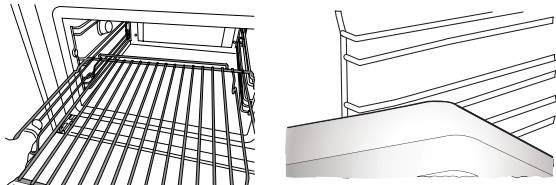
Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

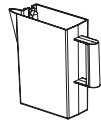
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile wie Fettpfanne und gelochter Teller werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



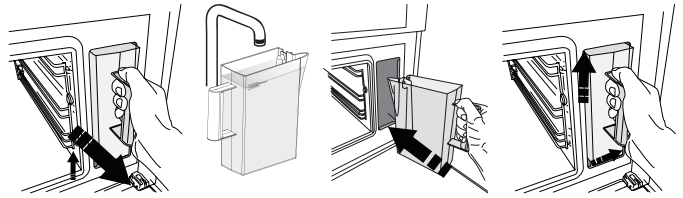
WASSERBEHÄLTER



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen. Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem

er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird. Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist.

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



SCHWAMM

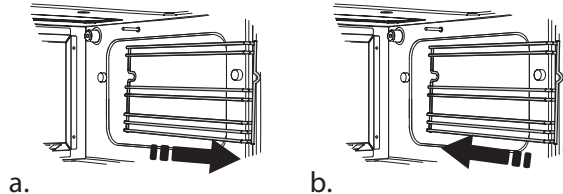


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie dieses nicht im Wasserbehälter.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

- Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (b)



Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNKTIONEN

6th
sense

6th SENSE

Für die Auswahl eines von zahlreichen voreingestellten Rezepten, mit denen Pasta, Reis, vegetarische Speisen, Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen, Pizzas, Torten, Brot, Kuchen, Eier und Desserts effektiver gegart werden können. Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen. Wenn gefordert, nur die Art der Speise angeben und die Garzeit aus dem vorgeschlagenen Zeitbereich auswählen.



HEISSLUFT+DAMPF

Funktion zum Garen von Speisen, die außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertiggerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

Brot	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Putenbrust	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Rippchen	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Gebackener Fisch	190 - 200	1	15- 25	2 1
Gebratenes Gemüse	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

Kuchen	160	Ja	35 - 40	2
Plätzchen	150 - 165	Ja	12 - 15	2
Beignets	190 - 200	Ja	25 - 30	2
Biskuitrollen	230	Ja	7 - 8	2
Quiche	180 - 190	Ja	35 - 40	2
Blätterteig	180 - 190	Ja	15 - 20	2
Gefrorene Buffalo Wings	190 - 200	Ja	15 - 18	2



SPEZIALFUNKTIONEN

• ENDBEARBEITUNG

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) auf den Dampfensatz auf Ebene 3 zu legen und die Fettpfanne auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

Fertiggericht	100	18 - 25	3 2/1
Suppe / Brühe	100	20 - 25	3
Gemüse	100	20 - 25	3 2/1
Reis / Pasta	100	15 - 20	3 2/1
Kartoffeln	100	20 - 25	3 2/1
Fleisch in Scheiben	100	15 - 20	3 2/1
Fleisch in Sauce	100	25 - 30	3
Fischfilets	100	10 - 15	3 2/1

• AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

• KONSERVIEREN

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven. Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene die Fettpfanne platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf die Fettpfanne gestellt werden. Die Funktion aktivieren. Sobald der Vorgang beendet ist, die Deckel der Gefäße vollständig festdrehen (dabei Ofenhandschuhe tragen oder die Hände mit einem hitzebeständigen Tuch schützen) und sie dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

• JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt. Vor der Aktivierung der Funktion, ungefähr 100 g handelsüblichen frischen Joghurt zu einem Liter raumtemperierter Vollmilch geben.

Bitte beachten: Bei der Verwendung von Rohmilch, diese auf den Siedepunkt erhitzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen. Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden). Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

• DESINFIZIEREN

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder die Fettpfanne auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände darauf platzieren. Ausreichend Platz dazwischen lassen, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.



DAMPF

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

	l	°C	h	h
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3	1
Fischterrine	75 - 80	60 - 90	2	
Gekochte Eier	90	20 - 25	3	
Rote Beete	100	50 - 60	3	1
Rotkohl	100	30 - 35	3	1
Weißkohl	100	25 - 30	3	1
Weißer Bohnen	100	75 - 90	3	2/1



AUFWÄRMEN M. DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, eine Fettpfanne darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.



AUFTAUEN M. DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen

freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

	l	°C	h	h
Fleisch	Hack	500	25 - 30	30 - 35
	Geschn.			20 - 25
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15
Geflügel	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50
	Filets	500	25 - 30	20 - 25
	Beine		30 - 35	25 - 30
Fisch	Ganz	600	30 - 40	25 - 30
	Filets	300	10 - 15	10 - 15
	Portion	400	20 - 25	20 - 25
Gemüse	Portion	300	25 - 30	20 - 25
	Stücke	400	10 - 15	5 - 10
Brot	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30
	Scheiben		8 - 12	5 - 10
	Süße Brötchen / herzhaft Brötchen	250	10 - 12	5 - 10
	Kuchen	400	8 - 10	15 - 20
Früchte	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10
	Beeren	250	5 - 8	3 - 5



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

• SMART CLEAN

Für eine leichtere Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.

• ENTLLEEREN

Zum Entleeren des Boilers, damit sichergestellt wird, dass er kein Restwasser enthält.

• ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.






LESEN DER GARTABELLEN

Tabellenliste:

Rezepte , ob Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Dampfstufe , Gewicht , Garzeit , Verweilzeit , Zubehörteile und empfohlene Garebene .

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

 Rost,  Kuchenform auf Rost,  Backblech,  Dampfeinsatz,  Blech mit Wasser

ERSTER GEBRAUCH


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.


Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf  verfügbar ist.


2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

3. AUFHEIZEN DES OFENS


Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Heißluft“-Funktion aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

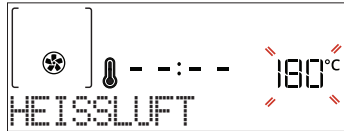
Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie \checkmark zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von \leftarrow können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / DAMPFSTUFE



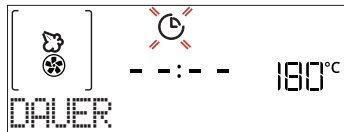
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit \checkmark und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).


Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch), 4 (Extra).





Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit $+$ oder $-$ geändert werden.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend \checkmark zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Anpassen und drücken Sie dann \checkmark zur Bestätigung.


Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie \checkmark oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)


Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.




Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie \checkmark zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie $+$ oder $-$ drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder \leftarrow , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

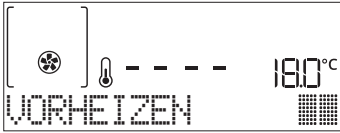
Drücken Sie  während der Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie \leftarrow , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt.

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder – geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bitte beachten: Öffnen Sie während „6th Sense“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige 6th Sense Kochrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



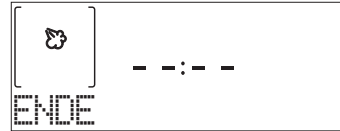
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen und schließen Sie die Tür.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

6. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



▶ drücken, um den Garvorgang fortzusetzen oder + drücken, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu ändern. Die Parameter des Garvorgangs werden beibehalten.

Durch Drücken von ✓ oder ▶ startet der Garvorgang wieder.

. FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ⏪.

Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder – zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♥ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

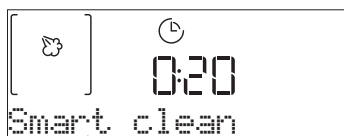




+ oder – zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend ▶ zur Aktivierung drücken.


REINIGUNG

SMART CLEAN

Drücken Sie  und wählen Sie dann die „Smart Clean“ Funktion aus.



Drücken Sie  zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird. Drücken Sie , sobald diese erledigt sind.


Drücken Sie  nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofasertuch oder mit dem Schwamm.

Es wird empfohlen, diese Funktion nach längerer Nichtbenutzung auszuführen oder wöchentlich, falls das Produkt regelmäßig verwendet wird.

ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es ist empfehlenswert das „Entleeren“ immer oder regelmäßig nach dem Verwenden des Ofens auszuführen, insbesondere, wenn der Ofen wahrscheinlich längere Zeit nicht benutzt wird. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bis diese abgeschlossen wurde.

Nach dem Auswählen der Funktion „ENTLEEREN“ oder wenn dies vom Display angezeigt wird,  drücken und die angegebenen Maßnahmen befolgen.


Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Wasserkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Die durchschnittliche Dauer der vollen Funktion beträgt ca. 240 Minuten.




Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und  drücken, wenn diese abgeschlossen wurden, um die nächste Phase zu starten.




Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).

Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.


KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und  oder  drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



 oder  zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.




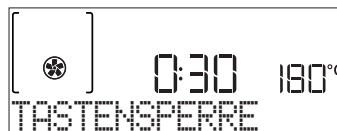
Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.











































Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Standarddauer (Min.)	Info Garvorgang
FLEISCH	Gebraten	Roastbeef	2 2  	40 Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schweinebraten	2 2  	60 Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Brathähnchen	2 2  	50 Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Fleischgerichte	Hackbraten	2 	35 Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
		Hotdog	3 1  	12 Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen
		Filets, gedämpft	2 1  	25 Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen
FISCH	Hühnchenfrikassee	2 1  	25 Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen	
	Ganz-gebraten	2 	30 Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen	
	Ganz-dampfgegart	3 1  	45 Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen	
	Filets-dampfgegart	3 1  	14 Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen	
GEMÜSE	Kartoffeln	Kotelett-dampfgegart	3 1  	16 Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen
		Ganz-dampfgegart	3 1  	35 In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Stücke-gebraten	3 1  	50 In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Anderes Gemüse	Gratin	2 	45 In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Bratkartoffel-tiefgekühlt	2 	20 Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Gemüse-tiefgek.	3 1  	15 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Möhren	3 1  	25 In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
REIS & NUDELN	Erbsen	3 1  	25 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Brokkoli	3 1  	18 In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Rosenkohl	3 1  	25 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Gemüse-gefüllt	2 	30 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen	
	Naturreis	3 	25 Salzwasser und Reis dem Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis	
Basmatireis	3 	25 Salzwasser und Getreide dem Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous		
Couscous	3 	12 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen		
Lasagne	2 	25 Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen		
Lasagne-tiefgek.	2 	45		

ZUBEHÖRTEILE



Ofenform auf Rost
























Dampfeinsatz



Backblech



Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Standarddauer (Min.)	Info Garvorgang
EIER	Mittel	 	13	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
	Hart	 	16	
	Weich	 	10	
PIZZA & QUICHE	Pizza		15	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dünne Pizzatiegelgekühlt		10	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Dicke Pizzatiegelgekühlt		15	
	Pizza-gekühlt		8	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu
	Quiches/Herzh		35	
Ged. Obstkuchen		30		
DESSERT	Bratäpfel		20	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Obstkompott	 	12	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz verteilen
	Weißbrot in Backform		30	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
KUCHEN & BROT	Brötchen		20	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Brötchen formen und aufgehen lassen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen-tiefg.		14	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Plätzchen		12	Machen Sie einen Teig aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Muffins		17	Bereiten Sie einen Rührteig für 10-12 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Rührteig in Form		40	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform

ZUBEHÖRTEILE



Ofenform auf Rost



Dampfeinsatz



Backblech



REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Dampfreiniger verwenden.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

INNENFLÄCHEN

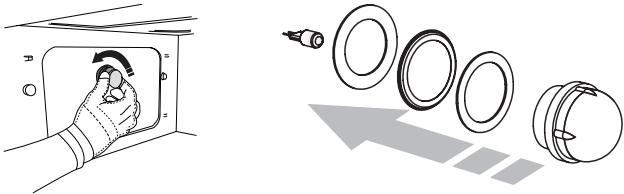
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
3. Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
4. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

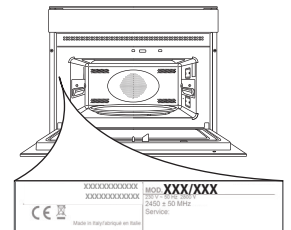
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



40001197186/B

Printed in Italy

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

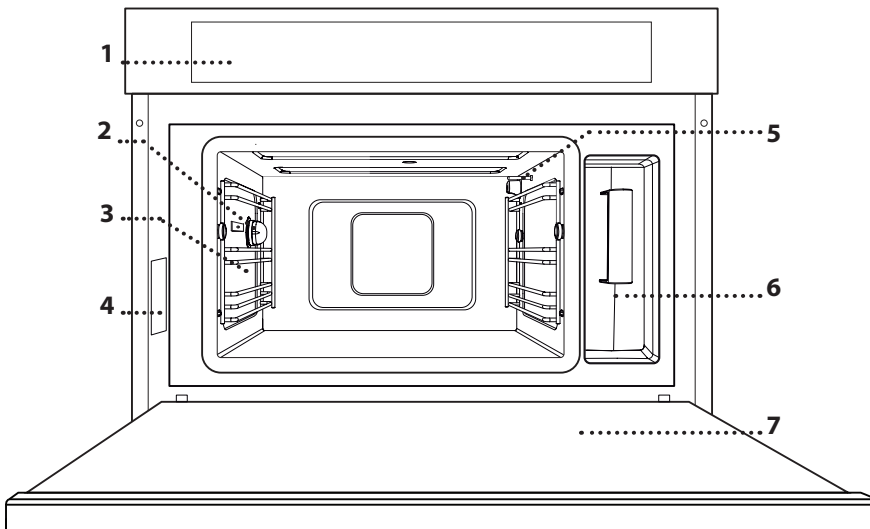


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.whirlpool.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

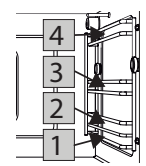
DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi

2. Luce

3. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 4 a partire dal basso.

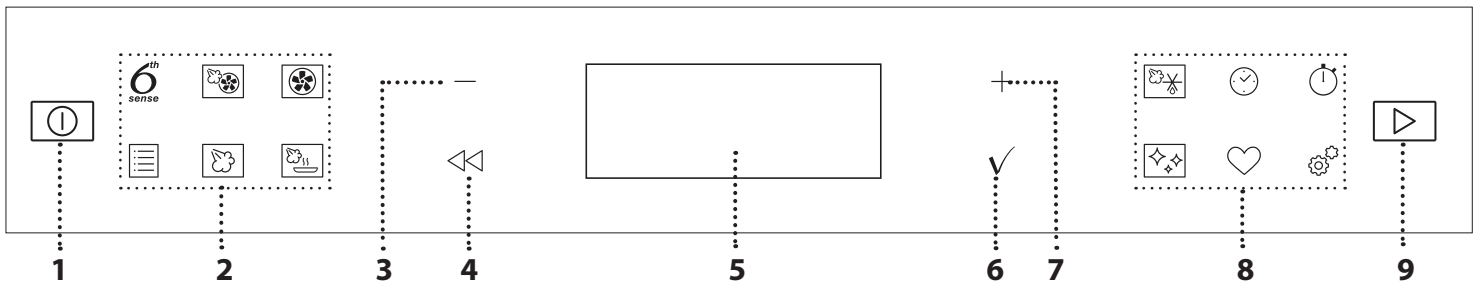
4. Targhetta matricola
(da non rimuovere)

5. Sensore di temperatura

6. Serbatoio

7. Porta

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

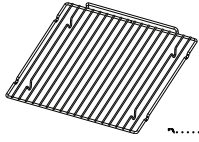
Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

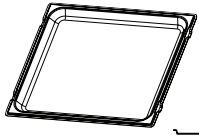
ACCESSORI

GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante. La griglia può anche essere posta sopra la leccarda o sopra la teglia per vapore.

TEGLIA



Può essere usata con le funzioni "Termoventilato" e "Termoventilato + Vapore" per cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria. E' utile anche come piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Può anche essere usata come leccarda, da inserire sotto la griglia o la teglia per vapore per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



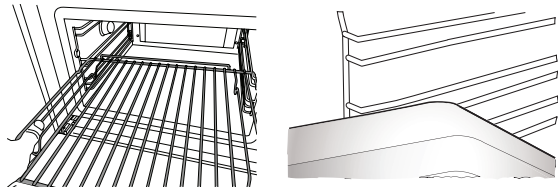
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Inserire la leccarda al livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

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

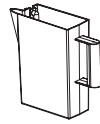
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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 per vapore, vanno inseriti orizzontalmente allo stesso modo.



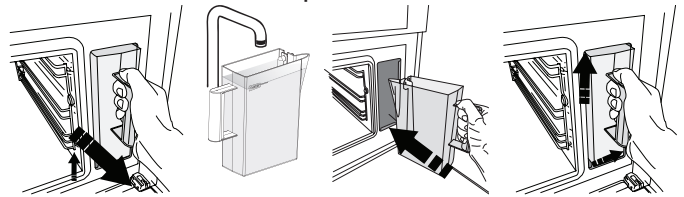
SERBATOIO



Deve essere riempito con acqua potabile ogni volta che si utilizza una funzione di cottura a vapore.

Il serbatoio è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé. Prima di inserire il serbatoio nel supporto, controllare che il tubo dell'acqua sia posizionato correttamente nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.

Riempire il serbatoio fino al livello "MAX" e inserirlo nel supporto: la parte superiore e il lato destro del serbatoio dovrebbero essere a contatto con i lati del supporto. Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso finché non scatta in posizione. Vuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.



SPUGNA

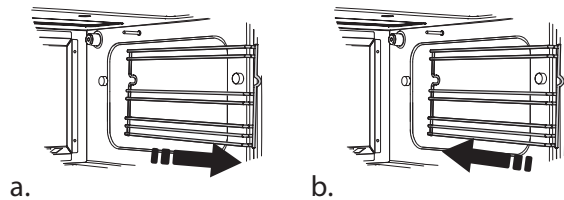


Per rimuovere la condensa residua formata durante la cottura. Non lasciarla all'interno del serbatoio.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti tirandole verso di sé per sganciarle dai sostegni. (a)
- Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta. (b)



Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

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

FUNZIONI

6th
sense

6th SENSE

Per selezionare una tra le molte ricette preimpostate che permettono di cucinare al meglio pasta o riso, piatti vegetariani, carne, pesce, pollame, contorni, pizza e torte salate, pane e torte, uova, dolci. Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento. Quando richiesto, indicare il tipo di alimento e scegliere il tempo di cottura facendo riferimento agli intervalli consigliati.



TERMOVENTILATO+VAPORE

Questa funzione consente di ottenere piatti teneri e succosi all'interno e croccanti all'esterno.

È particolarmente indicata per cuocere arrostiti di carne o pollame, pesce, patate, piatti pronti surgelati, torte e dolci.

Pane	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Petto di tacchino	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Costolette	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Pesce arrosto	190 - 200	1	15- 25	2 1
Verdure arrostiti	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. In alternativa, è possibile usare la teglia per cuocere biscotti, panini o preparazioni simili.

Torte salate	Sì	160	35 - 40	2
Biscotti	Sì	150 - 165	12 - 15	2
Bigné	Sì	190 - 200	25 - 30	2
Swiss rolls	Sì	230	7 - 8	2
Torta salata	Sì	180 - 190	35 - 40	2
Pasta sfoglia	Sì	180 - 190	15 - 20	2
Ali di pollo congelate	Sì	190 - 200	15 - 18	2



SPECIALI

• FINITURA

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Questa funzione permette di riscaldare in modo uniforme piatti pronti o parzialmente cotti, come arrostiti di carne, pesce e sfornati. Si consiglia di infornare gli alimenti nel loro contenitore appoggiandoli su una griglia al livello 3, oppure di disporli direttamente nella teglia per vapore al livello 3 con la leccarda al livello sottostante. Impostare la temperatura del forno alla temperatura finale che gli alimenti dovranno raggiungere.

Piatto pronto	100	18 - 25	3 2/1
Minestra / zuppa	100	20 - 25	3
Verdure	100	20 - 25	3 2/1
Riso / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Patate	100	20 - 25	3 2/1
Carne a fette	100	15 - 20	3 2/1
Carne in salsa	100	25 - 30	3
Filetti di pesce	100	10 - 15	3 2/1

• LIEVITAZIONE

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

• CONSERVE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura. Si consiglia di utilizzare solo frutta e verdura fresca e di ottima qualità. Riempire i recipienti con frutta o verdure (possibilmente precotte) e aggiungere il liquido o lo sciroppo di conserva, lasciando circa 2 cm di spazio libero dal bordo. Applicare il coperchio senza stringere.

Inserire la griglia al livello 2, ponendo la leccarda al livello inferiore e appoggiarvi sopra i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla leccarda. Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

• YOGURT

Per la preparazione dello yogurt. Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yoghurt intero fresco comunemente in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbolirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

















Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Scegliere la funzione e impostare la durata a 5 ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yoghurt in frigorifero prima di servirlo.

• DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la griglia o la leccarda al livello 1 e appoggiarvi gli oggetti da disinfettare, lasciando uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro perché il vapore possa raggiungere tutte le superfici.

VAPORE

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.





				
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	 3  1
Terrina di pesce		75 - 80	60 - 90	 2
Uova sode		90	20 - 25	 3
Barbabietole		100	50 - 60	 3  1
Cavolo rosso		100	30 - 35	 3  1
Cavolo cappuccio		100	25 - 30	 3  1
Fagioli bianchi		100	75 - 90	 3  2/1

PRERISCALDAMENTO A VAPORE

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

SCONGELAMENTO A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere l'acqua prodotta dallo scongelamento. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

				
Carne	Macinata	500	25 - 30	30 - 35
	A fette			20 - 25
	Wurstel	450	10 - 15	10 - 15
Pollame	Intero	1000	60 - 70	40 - 50
	Filetti	500	25 - 30	20 - 25
	Cosce		30 - 35	25 - 30
Pesce	Intero	600	30 - 40	25 - 30
	Filetti	300	10 - 15	10 - 15
	Porzione	400	20 - 25	20 - 25
Verdure	Porzione	300	25 - 30	20 - 25
	A pezzi	400	10 - 15	5 - 10
	Pagnotta	500	15 - 20	25 - 30
Pane	Fette	250	8 - 12	5 - 10
	Panini / focacce		10 - 12	5 - 10
	Torta	400	8 - 10	15 - 20
	Frutta	Mista	400	10 - 15
Frutti di bosco		250	5 - 8	3 - 5

TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

• SMART CLEAN

Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

• SCARICO ACQUA

Per vuotare la caldaia evitando che rimanga dell'acqua residua.

• DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.









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






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

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

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

Elenco delle tabelle:

pietanza , preriscaldamento , temperatura , livello di vapore , peso , tempo di cottura , tempo di riposo , accessori e livello  consigliati per la cottura. 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.

 Griglia,  tortiera su griglia,  teglia,  teglia per vapore,  teglia con acqua

PRIMO UTILIZZO


1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Premere **+ 0 -** per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere **✓** per confermare la selezione.

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


2. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere **+ 0 -** per impostare l'ora corrente e premere **✓**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere **+ 0 -** per impostare i minuti e premere **✓** per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .


3. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Termoventilato". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.


Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


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

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu.

Per selezionare una funzione da un menu, premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.


Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo  è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE



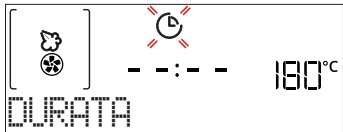
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).



Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere l'intensità del vapore tra i seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto), 4 (Extra).







Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando + o -.

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.


Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere  per confermare.



È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)


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





Premere + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.


Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o - per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

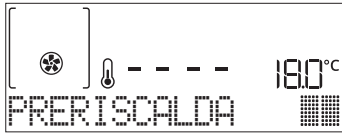
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: 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 impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o -.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Nota: durante le funzioni "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6th Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



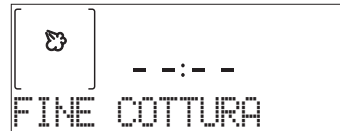
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta.

Nota: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



Premere > per continuare la cottura o premere + per modificare il tempo di cottura impostando una nuova durata. I parametri di cottura saranno mantenuti.

Premere ✓ o > per riprendere la cottura.

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 funzioni preferite.

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

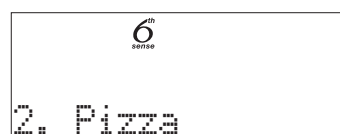


Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere << per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, premere + o - per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

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


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





Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo >.

. PULIZIA

SMART CLEAN

Premere  e scegliere la funzione "Smart Clean".



Premere  per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia. Una volta completate le operazioni preliminari, premere .


Dopo l'ultima conferma, premere  per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra o la spugna inumiditi.

Si consiglia di eseguire questa funzione dopo un lungo periodo di non utilizzo, oppure settimanalmente se il prodotto viene usato regolarmente.

SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Si consiglia di eseguire lo svuotamento dopo ogni utilizzo del forno o almeno periodicamente, soprattutto se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo. Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente la caldaia. Questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione.


Dopo avere selezionato la funzione "Scarico acqua", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, premere  ed eseguire le operazioni indicate. Al termine, vuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua potabile.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito dell'acqua in condizioni ottimali.

La durata media dell'intero ciclo di decalcificazione è di circa 240 minuti.

La sua esecuzione è divisa in più fasi: scarico, decalcificazione, risciacquo. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display e quindi premere  per avviare la fase successiva.


Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di riempire il serbatoio con il prodotto disponibile presso il Servizio Assistenza (seguendo le istruzioni riportate sulla confezione).


Non spegnere il forno fino al termine del processo.

Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

Nota: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.


. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + 0 - : sul display lampeggerà l'icona .



Premere + 0 - per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per attivare il timer.

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




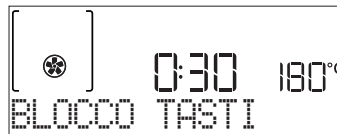
Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

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























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

TABELLA DI COTTURA

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Durata predefinita (min.)	Informazioni per la cottura	
CARNE	Arrosti	Roast beef  	40	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Maiale arrosto  	60	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Pollo arrosto  	50	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto	
	Piatti di carne	Polpettone 	35	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria	
		Hot dog  	12	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
		Filetto al vapore  	25		
Straccetti di pollo  	25	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore disponendo il lato con la pelle verso il basso			
PESCE	Intero-arrosto 	30	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo		
	Intero-al vapore  	45			
	Filetti al vapore  	14			
	Cotoletta-al vapore  	16		Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
VERDURE	Patate	Intero-al vapore  	35		
		Pezzi-arrostiti  	50		Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Gratinato 	45		Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
	Altre verdure	Patatine fritte-surgelate 	20		Distribuire uniformemente sulla teglia
		Verdure-surgelate  	15		Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carote  	25		Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Piselli  	25		Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Broccoli  	18		Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cavoletti di Bruxelles  	25		Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
Verdure-ripiene 	30	Preparare secondo la ricetta preferita. Spennellare con olio e condire a piacere			
RISO & PASTA	Riso rosso 	25	Versare riso e acqua salata nella teglia. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso		
	Riso basmati 	25			
	Cous cous 	12	Versare cereali e acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di couscous		
	Lasagna 	25	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura		
	Lasagna surgelata 	45	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica		

ACCESSORI

Griglia



Teglia su griglia




















Teglia per cottura a vapore



Teglia



Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Durata predefinita (min.)	Informazioni per la cottura
UOVA	Bazzotte	 3 1	13	
	Sode	 3 1	16	Se le uova devono essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda
	Alla coque	 3 1	10	
PIZZA & TORTE	Pizza	 2	15	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza sottile-surgelata	 2	10	
	Pizza alta-surgelata	 2	15	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Pizza-fredda	 2	8	
	Torta salata	 2	35	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 6 porzioni
DOLCI	Torta di frutta	 2	30	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare una teglia con la base, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Mele cotte	 2	20	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Conserva di frutta	 3 1	12	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
TORTE & PANE	Pane in cassetta	 2	30	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Panini	 2	20	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciare lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Panini-surgelati	 2	14	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Biscotti	 2	12	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sulla teglia
	Muffin	 2	17	Preparare un impasto per 10-12 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pan di Spagna	 2	40	Preparare 700-800 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata

ACCESSORI

Griglia



Teglia su griglia



Teglia per cottura a vapore



Teglia



PULIZIA E MANUTENZIONE

La mancata esecuzione di una pulizia regolare del forno può causare il deterioramento delle superfici. Questo può ridurre a sua volta la durata utile dell'apparecchio e dare origine a situazioni di pericolo.

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

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

L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido.

SUPERFICI INTERNE

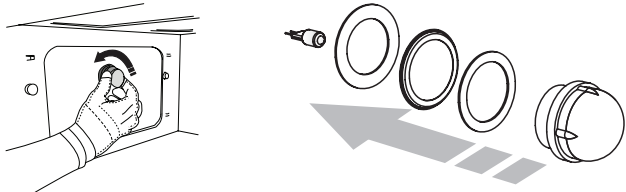
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Per asciugare l'umidità generata dalla cottura a vapore, lasciare raffreddare il forno e passare quindi un panno o la spugna in dotazione sulle superfici interne. Si consiglia di usare regolarmente la funzione di pulizia a vapore.

ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Pulire accuratamente il serbatoio utilizzando una spugna e una piccola quantità di detersivo neutro. Sciacquare con acqua potabile.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.
3. Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.
4. Ricollegare il forno alla rete elettrica.




Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.


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. Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il forno non produce vapore.	Il serbatoio non è inserito correttamente. Serbatoio vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella posizione corretta e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet docs.whirlpool.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

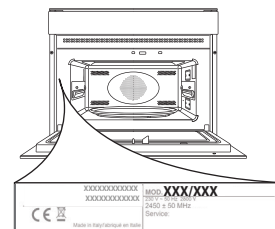
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.whirlpool.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



40001197186/B

Printed in Italy

DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

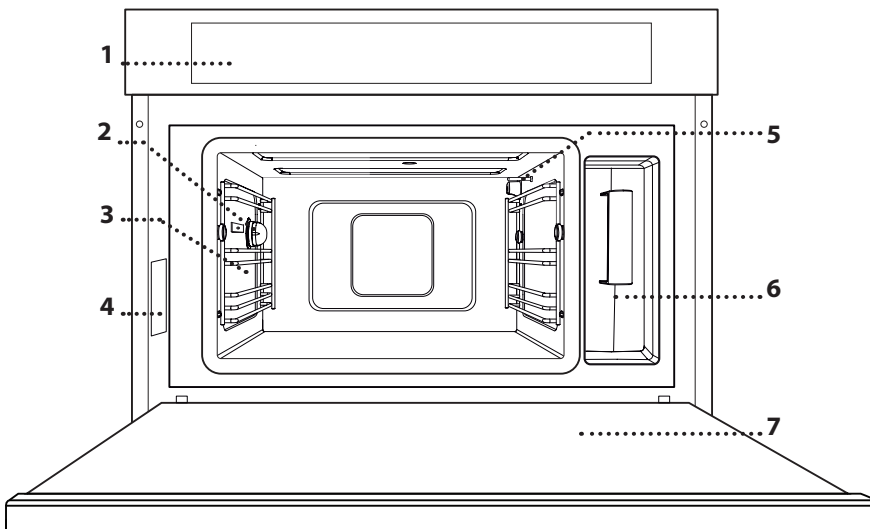


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside docs.whirlpool.eu og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

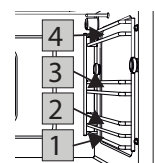
PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel

2. Lys

3. Ristskinner



Nivåene hvor du kan plassere ristene og det andre tilbehøret er nummererte, hvor 1 er det laveste og 4 er det høyeste.

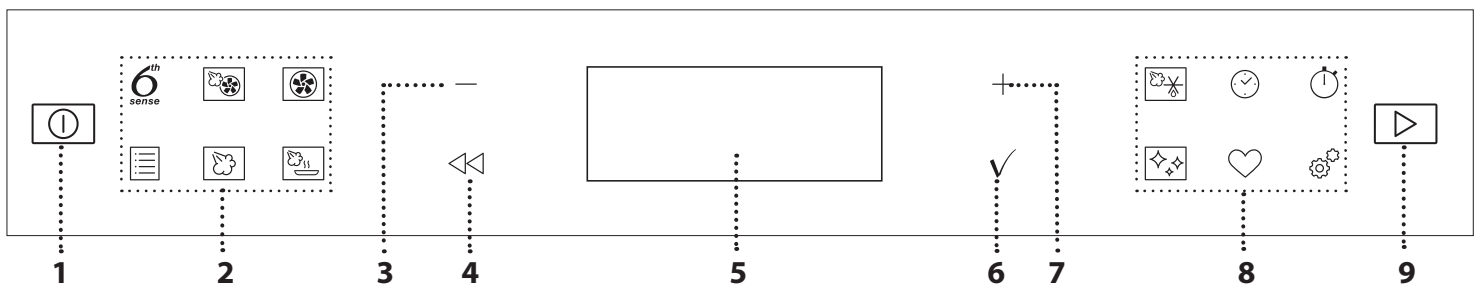
4. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)

5. Temperaturføler

6. Tank

7. Dør

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. PÅ / AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

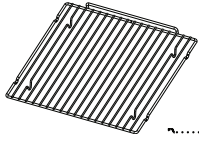
For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

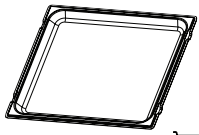
RIST



Dette tillater varm luft å sirkulere effektivt. Plasser maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettet og bokser eller andre varmebestandige kar. Når du

tilbereder mat direkte på risten, plasser langpannen på nivået under. Det kan også plasseres på toppen av enten langpannen eller dampbrettet på samme nivå.

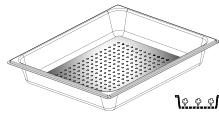
BAKEBRETT



Dette brukes som et brett med funksjonene "Varmluft" og "Varmluft+Damp" for å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker, eller forskjellige typer brød og kaker. Det er også

nyttig for å støtte varmebestandige kar fordi det betyr at du ikke trenger å plassere elementer på bunnen av ovnen. Det kan også benyttes som langpanne. Det samler opp steikesjyen når det plasseres under risten eller dampbrettet.

DAMPBRETT



Dette gjør det enklere for damp til å sirkulere, som hjelper å tilberede maten jevnt.

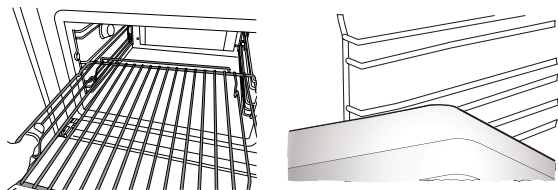
Sett langpannen på nivået under for å samle inn steikesjyen.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

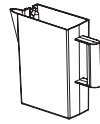
SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og hullplaten settes inn horisontalt på samme måte som risten.



TANK

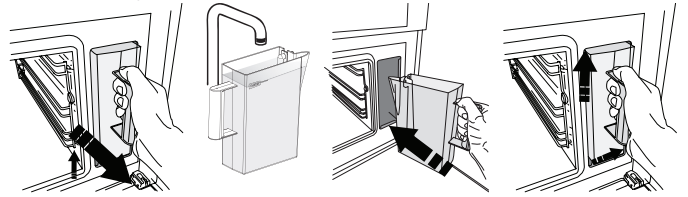


Fyll med drikkevann hver gang du benytter dampfunksjonene.

Tanken kan enkelt nås ved å åpne døren. Fjern den ved å løfte den litt opp og deretter trekke den mot deg. Før du plasserer tanken

tilbake på plass, påse at vannslangen er riktig plassert i innhulingen øverst på kanten på tanken.

Fyll tanken opp til "MAX"-merket og plasser den tilbake på plass: Toppen og høyre side av tanken skal berøre sidene av holderen. Sett tanken helt inn og skyv den nedover til den klikker på plass. Tøm tanken etter hver gang den har vært brukt. Vær nøye med å helle vann ut av røret også.



SVAMP

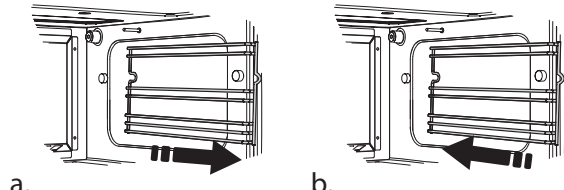


For å fjerne eventuell kondens som dannes under tilberedningen. La det ikke ligge igjen inne i tanken.

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- For å fjerne ristens skinner, skyv de forover og dra de mot deg for å løsne de fra brakettene. (a)
- For å montere ristens skinner, fest de i støttene ved å dytte de forsiktig ned til de faller på plass. (b)



Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

FUNKSJONER

6th
sense

6th SENSE

For å velge en av de mange forhåndsinnstilte oppskriftene som gjør deg i stand til å koke pasta, ris, vegetarmat, kjøtt, fisk, fjærkre, tilbehør, pizza, paier, brød, kaker, egg og desserter mer effektivt. Disse funksjonene velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer mat. Når det er nødvendig, indikerer du ganske enkelt type mat og velg tilberedningstiden fra tidsområdet som anbefales.



VARMLUFT + DAMP

Funksjon for tilberedning av retter som er sprø på utsiden, men møre og saftige på innsiden. Det er spesielt egnet til tilberedning av steker av kjøtt eller fjærkre, fisk, poteter, frosne ferdigretter, kaker og desserter.

Mat	Temp (°C)	Tid	Utside	Innside
Brød	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkunbryst	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Ribbe	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Ovnstekt fisk	190 - 200	1	15- 25	2 1
Grillede grønnsaker	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Vi anbefaler at du bruker risten med denne funksjonen fordi den lar luft sirkulere effektivt. Alternativt, kan bakebrettet benyttes til tilberedning av ulike typer mat, for eksempel kjeks eller rundstykker.

Mat	Oppl. (Ja/Nei)	Temp (°C)	Tid	Utside
Gateaux (Kaker)	Ja	160	35 - 40	2
Kjeks	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Vannbakkels	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Rundstykker	Ja	230	7 - 8	2
Salte kaker	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bakverk av butterdeig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frosne kyllingvinger	Ja	190 - 200	15 - 18	2



SPESIALITETER

AVSLUTTER

For å optimalisere tilberedning av halvfabrikat mens du holder den myk og saftig. Denne funksjonen er egnet for jevn oppvarming av ferdigmat eller mat som delvis er tilberedt på forhånd, som steker, fisk og gratenger. Vi anbefaler å plassere maten i pannen på risten på nivå 3, eller plassere maten direkte på dampbrettet på nivå 3 med langpannen plassert på nivået under. Du bør stille inn ovnstemperaturen ved den endelige temperaturen du ønsker at maten skal ha.

Mat	Temp (°C)	Tid	Utside	Innside
Halvfabrikat	100	18 - 25	3	2/1
Suppe / buljong	100	20 - 25	3	
Grønnsaker	100	20 - 25	3	2/1
Ris / pasta	100	15 - 20	3	2/1
Poteter	100	20 - 25	3	2/1
Kjøttskiver	100	15 - 20	3	2/1
Kjøttsaus	100	25 - 30	3	
Fiskefileter	100	10 - 15	3	2/1

HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

KONSERVERING

For å lage syltetøy av frukt og grønnsaker.

Vi anbefaler å benytte kun ferske frukt- og grønnsaker av høy kvalitet. Fyll glassene med frukt eller grønnsaker (forhåndskokt, hvis mulig) og topp dem opp med konserveringsvæske eller hermetiserings sirup. Forlat ca. 2 cm på opptil. Deretter setter du lokkene på løst uten å stramme dem.

Sett risten på nivå 2 med langpannen på nivået under og plassere boksene på risten. Alternativt kan du plassere boksene direkte på langpannen. Aktivere funksjonen. Når du er ferdig, skru lokkene på boksene helt til (iført grillvotter eller beskytt hendene dine med en varmebestandig klut når du gjør dette) og la dem deretter avkjøles til romtemperatur.

• YOGHURT

For å lage yoghurt. Før du aktiverer funksjonen, tilsett ca. 100 g. av kommersielt tilgjengelig fersk hel yoghurt til en liter helmelk ved romtemperatur.

Merk: Hvis du bruker ikke pasteurisert melk, skal du varme den til en småkoke før du lar den avkjøles til romtemperatur.

Hell blandingen i varmebestandige bokser, dekk dem med varmebestandig lokk eller film og deretter plassere dem på risten, satt på nivå 2. Velg funksjonen og angi varigheten til fem timer (temperaturen kan ikke endres). Når funksjonen er ferdig, la yoghurten avkjøles i kjøleskapet i flere timer før servering.

• DESINFEKSJON

For desinfisering av tåteflasker eller krusker ved å benytte damp. Sett inn risten eller langpannen på nivå 1 og plasser stykkene på disse, med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke for at dampen skal kunne nå alle delene.



DAMPING

For å tilberede naturlige og sunne retter ved hjelp av damp for å bevare matens naturlige næringsverdi. Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av grønnsaker, fisk og frukt, og også for forvelling. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.

	⌏	🌡️	🕒	🔧
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1 👉 👈
Fiskegrateng		75 - 80	60 - 90	2 👉 👈
Kokte egg		90	20 - 25	3 👉 👈
Rødbeter		100	50 - 60	3 1 👉 👈
Rødkål		100	30 - 35	3 1 👉 👈
Hvitkål		100	25 - 30	3 1 👉 👈
Hvite bønner		100	75 - 90	3 2/1 👉 👈



GJENOPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom du benytter hullplaten, plasser langpannen under for å samle opp væske fra maten.



DAMP TINGING

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 3. Sett langpannen på nivået under for å samle opp vannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.

	⌏	🌡️	🕒	🕒	🌡️
Kjøtt	Kjøttdeig	500	25 - 30	30 - 35	60
	Skiver			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Fjærkre	Hel	1000	60 - 70	40 - 50	60
	Fileter	500	25 - 30	20 - 25	
	Lår		30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hel	600	30 - 40	25 - 30	60
	Fileter	300	10 - 15	10 - 15	
	Knapp	400	20 - 25	20 - 25	
Grønnsaker	Knapp	300	25 - 30	20 - 25	60
	Stykker	400	10 - 15	5 - 10	
	Brødskive	500	15 - 20	25 - 30	
Brød	Skiver	250	8 - 12	5 - 10	60
	Rundstykker / boller		10 - 12	5 - 10	
	Kake	400	8 - 10	15 - 20	
Frukt	Blandet	400	10 - 15	5 - 10	60
	Bær	250	5 - 8	3 - 5	



TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



RENGJØRING

• SMART CLEAN

For å gjøre det enklere å rengjøre ovnsrommet. Regelmessig bruk forebygger belegg, som kan skade overflaten.

• TØMMING

For å tømme kjelen, dermed sikrer en at den ikke inneholder gjenværende vann.

• AVKALKNING

For å fjerne kalkavleiringer fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom.



FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN



Liste over tabeller:

oppskrifter , hvorvidt forvarming er nødvendig ,
temperatur ,

dampnivå , vekt , tilberedningstid , gjenværende tid
, tilbehør og nivå  anbefalt for tilberedning.

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

 Rist,  kakeform på rist,  bakebrett,
 dampbrett,  brett med vann

FØRSTE GANGS BRUK


1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på **+** eller **-** bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på **✓** for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .


2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på **+** eller **-** for å stille inn nåværende time og trykk **✓**: De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på **+** eller **-** for å stille inn minuttene og trykk **✓** for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .

3. VARM OVNEN


En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time ved å benytte funksjonen "Varmluft". Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

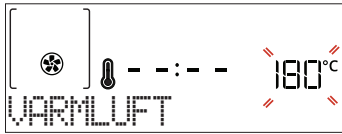
Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny. For å velge en funksjon på menyen, trykk på **+** eller **-** for å velge den du ønsker, trykk deretter på **✓** for å bekrefte.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke **◀** vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / DAMPNIVÅ



Når verdien blinker på display, trykk på **+** eller **-** for å endre den, trykk deretter på **✓** for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).


For funksjonen "Varmluft + Damp", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: 1 (Lav), 2 (Mid), 3 (Høy), 4 (Ekstra).





Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte **+** eller **-**.

VARIGHET




Når  ikonet blinker på display, trykk på **+** eller **-** for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på **✓** for å bekrefte.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk på **+** eller **-** for å endre det og trykk deretter på **✓** for å bekrefte.


Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på **✓** eller  for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

SLUTTID (UTSATT START)


For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.





Trykk på **+** eller **-** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på **✓** for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. Mens du venter, kan du trykke på **+** eller **-** for å endre programmets sluttid eller trykk på **◀** for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

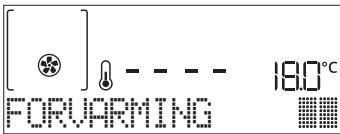
Mens fasen for utsettelse pågår, vil ovnen øyeblikkelig starte funksjonen dersom en trykker på .

Merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på **◀** for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

4. FORVARMING

Varmluftfunksjonen trenger en fase med forvarming: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og at maten må settes inn.

På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller - .

5. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE / TILSETT ELLER SNU MATEN

PAUSE

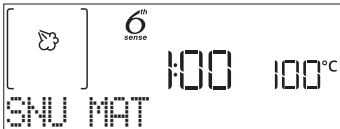
Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres.

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Merk: Mens "6th Sense" funksjonene er aktive, må du kun åpne døren når du blir minnet om det.

TILSETT ELLER SNU MATEN

Noen 6th Sense oppskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming er avsluttet eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.



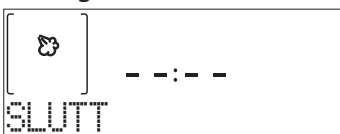
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren.

Merk: Når det er nødvendig å snu, etter 2 minutter, selv om ingen handling er utført, vil ovnen gjenoppta steking. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.

6. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



Trykk på for å fortsette tilberedningen eller trykk + for å endre steketiden ved å stille inn en ny varighet. Parametrene for steking vil bli beholdt.

Ved å presse eller starter steking igjen.

. FAVORITT

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 10 av dine favorittfunksjoner.

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 10 på listen over dine favoritter.

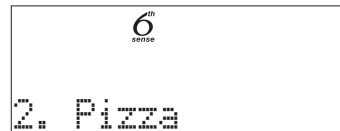


Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

Når er trykket ned, trykk på + eller - for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på for å bekrefte.

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.





Trykk på + eller - for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på for å aktivere.


. RENGJØRING

SMART CLEAN

Trykk på  og velg deretter "Smart Clean" funksjonen.



Trykk på  for å aktivere rengjøringsfunksjonen: displayet vil i sekvens minne deg på handlinger som skal utføres før rengjøringen starter. Trykk på  når som helst når dette er gjort.

Etter den siste bekreftelsen, trykk på  for å starte rengjøringscyklusen.

Når du er ferdig, avslutt rengjøringen ved å benytte en myk klut og tørk deretter ovnsrommet ved å benytte en fuktig mikrofiberklut eller svampen.

En anbefaler at denne funksjonen utføres etter en lengre periode hvor produktet ikke har vært i bruk eller én gang i uken dersom produktet benyttes regelmessig.

TØMMING

Funksjonen for drenering tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Det anbefales å gjennomføre "Tømming" etter hver gang ovnen har vært i bruk eller ved jevne mellomrom, spesielt dersom en ikke har planer om å bruke ovnen på en stund. Display vil indikere når kjelen må tømmes helt. Etter et visst antall ganger som den har vært i bruk, er det obligatorisk å utføre denne handlingen og det vil ikke være mulig å starte dampfunksjonen før dette er gjort.

Etter at du har valgt funksjonen "TØMMING", eller når det anbefales på display, trykk på  og følg handlingene som er indikerte.


Når du er ferdig, tøm og skyll tanken med drikkevann.

Merk: Dersom kokeren er for varm, vil funksjonen ikke aktiveres.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres ved jevne mellomrom, hjelper deg å holde kjelen og vannkretsen i god stand.

Full funksjon varer i gjennomsnitt 240 minutter.

Funksjonen er inndelt i forskjellige faser: tømming, avkalking, skylling. Når funksjonen har startet, må du følge trinnene som indikeres på display og trykke på  når den er fullført for å starte den neste fasen.




For best resultat, anbefaler vi at du fyller tanken med produktet som leveres av Ettersalgstjenesten (vennligst følg instruksene som leveres med produktet).




Slå ikke av ovnen før det hele er avsluttet.

Kokefunksjonene kan ikke aktiveres mens syklusen for rengjøring pågår.

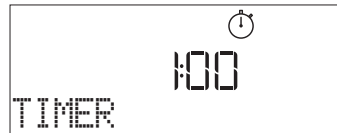
Merk: En melding vises på display for å minne deg om å utføre denne handlingen regelmessig.


. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på  eller  :  ikonet vil blinke på display.



Trykk på  eller  for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.

Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.




Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.


Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun  ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttet, trykk på  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

TILBEREDNINGSTABELL

Matkategori / Oppskrifter		Nivå & Tilbehør	Default varighet (min.)	Info for tilberedning	
KJØTT	Ovnsstekt	Roastbiff	2 2	40	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Svinestek	2 2	60	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Stekt kylling	2 2	50	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
	Kjøttretter	Kjøttpudding	2	35	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
		Hot dog	3 1	12	Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Dampede fileter	2 1	25	
		Kyllingstykker	2 1	25	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover dampbrettet med skinnen vendt nedover
FISK	Hel-ovnsstekt	2	30	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille	
	Hel-dampet	3 1	45		
	Fileter-dampet	3 1	14	Fordel de jevnt utover dampbrettet	
	Koteletter-damp	3 1	16		
GRØNNSAKER	Poteter	Hel-dampet	3 1	35	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Stykker-stekte	3 1	50	
		Grateng	2	45	
	Andre grønnsaker	Stekte poteter, frossen	2	20	Fordel de jevnt utover bakebrettet
		Frosne grønnsaker	3 1	15	Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Gulrøtter	3 1	25	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Erter	3 1	25	Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Brokkoli	3 1	18	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Rosenkål	3 1	25	Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Grønnsaker-fylte	2	30	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Pensle med olje og krydre etter behov
RIS & PASTA	Brun ris	3	25	Tilsett saltvann og ris i bakebrettet. Bruk 1 og en halv kopp vann for hver kopp ris	
	Basmatiris	3	25		
	Couscous	3	12	Tilsett saltvann og korn i bakebrettet. Bruk 2 kopper vann for hver kopp couscous	
	Lasagna	2	25	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning	
	Frossen lasagne	2	45	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet	

TILBEHØR



Panne på rist











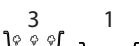








Dampbrett



Bakebrett



Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Default varighet (min.)	Info for tilberedning
EGG	Medium 	13	
	Hardkokt 	16	Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann
	Bløtkokt 	10	
PIZZA & PAIER	Pizza 	15	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Frossenpizza med tynn bunn 	10	
	Frossenpizza med tykk bunn 	15	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
	Kald pizza 	8	
DESSERTER	Salte kaker 	35	Fordel deigen ut over bakepannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 6 porsjoner
	Fruktpai 	30	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. Fordel deigen ut over bakepannen, fyll den deretter med 700 til -800 g skiver frisk frukt blandet med sukker og kanel
	Bakte epler 	20	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør
KAKER & BRØD	Fruktkompott 	12	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt opp i deler og fordel de jevnt utover dampbrettet
	Formbakt brød 	30	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovns egne funksjon for heving
	Rundstykker 	20	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene og la de heve seg. Bruk stekeovns egne funksjon for heving
	Frosne rundstyk. 	14	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Kjeks 	12	Lag en deig av 250g mel, 100g salt smør, 100g sukker, 1 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Ha det ut over slik at det har en tykkelse på 5 mm, form det til som du ønsker og fordel det jevnt ut over på bakebrettet
	Muffins 	17	Lag en deig til 10-12 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel de jevnt utover bakebrettet
Sukkerbrød i form 	40	Lag en sukkerbrøddeig på uten fett på 700-800 g. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt	

TILBEHØR



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Dersom det ikke utføres regelmessig rengjøring kan dette føre til at overflatene til apparatet å svekkes. Dette vil kunne redusere driftstiden til apparatet og føre til at det oppstår farlige situasjoner.

Pass på at apparatet er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Apparatet må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

Bruk vernehansker.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en tørr mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

INNVEDIGE OVERFLATER

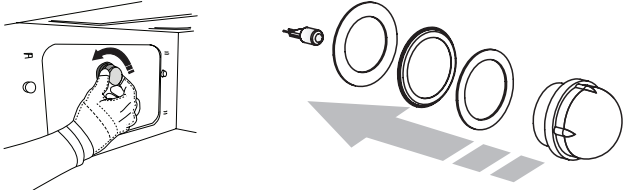
- Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester.
- For å fjerne fuktighet generert ved dampprosedyren, la den avkjøles og tørk ovnsrommet med en klut eller svampen som inngår. Vi anbefaler at funksjonen "Damprengjøring" brukes regelmessig.

TILBEHØR

- De fleste tilbehørene kan vaskes i oppvaskmaskinen, inkludert ristskinnene.
- Rengjør tanken forsiktig med en svamp og litt pH-nøytralt vaskemiddel. Skyll med drikkevann.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekslet fra lyset og fjern forsiktig tetningene og brikken.
3. Bytt pæren og skru lokket på igjen, var nøye med å montere tetningene og brikken riktig.
4. Koble ovnen til strømmettet igjen.




Merk: Bruk 10 W/12 V type G4, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i apparatet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

- Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampe-dekslet er satt tilbake på plass.


PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Ovnen produserer ikke damp.	Tanken er ikke satt riktig på plass. Tanken er tom.	Kontroller om tanken er plassert i riktig posisjon, og om den er fylt med drikkevann opp til "MAX"-merket, start deretter funksjonen du ønsker på nytt.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".

PRODUKTKORT

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside docs.whirlpool.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

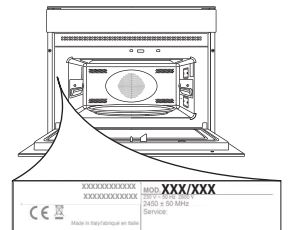
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



40001197186/B

Printed in Italy

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

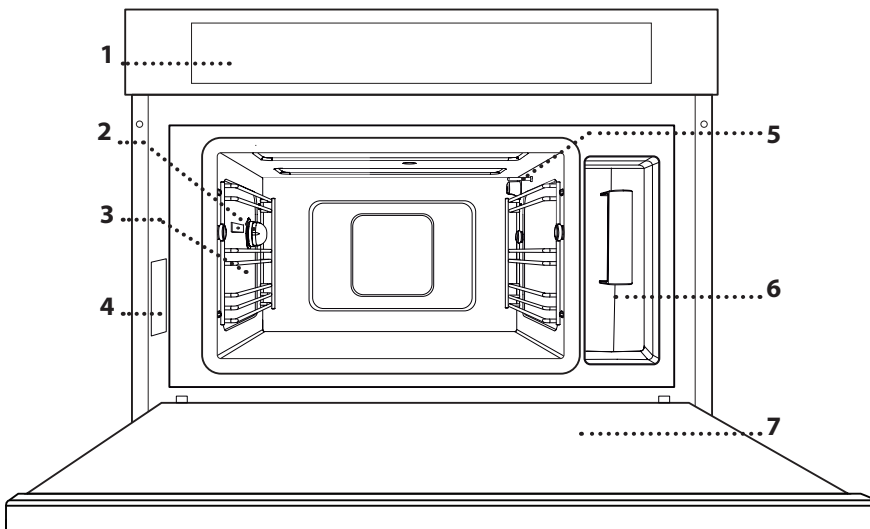


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.

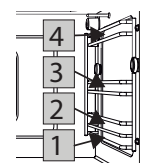


Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



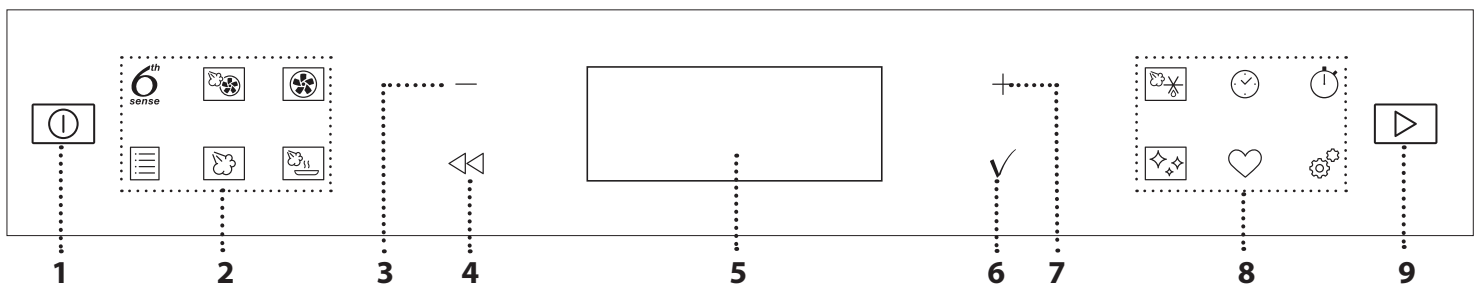
1. Painel de controlo
2. Luz
3. Guias da grelha



Os níveis nos quais se poderá colocar a grelha e outros acessórios estão numerados, sendo 1 o nível mais baixo e 4 o nível mais alto.

4. Placa de identificação (não remover)
5. Sensor de temperatura
6. Depósito
7. Porta

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. MENU / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu principal.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as configurações durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

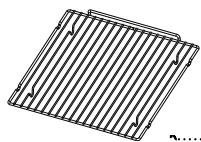
Para aceder rapidamente às funções, configurações e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

ACESSÓRIOS

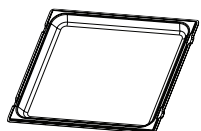
GRELHA METÁLICA



Permite a circulação eficiente do ar quente. Coloque os alimentos diretamente na grelha ou utilize-a como suporte para os tabuleiros e formas, ou outros recipientes para

forno resistentes ao calor. Ao cozinhar alimentos diretamente na grelha, coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo da mesma. A grelha também pode ser colocada por cima do tabuleiro coletor ou do prato perfurado no mesmo nível.

TABULEIRO PARA ASSAR



É utilizado como tabuleiro com as funções "Ar forçado" e "Ar forçado + vapor" para cozinhar carne, peixe, vegetais, ou diferentes tipos de pão e pasteleria. Este tabuleiro também é

útil como suporte de recipientes para forno resistentes ao calor, para que não tenha de colocar itens no fundo do forno. Também pode ser utilizado como tabuleiro coletor. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo da grelha ou do tabuleiro de vapor.

TABULEIRO DE VAPOR



Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos.

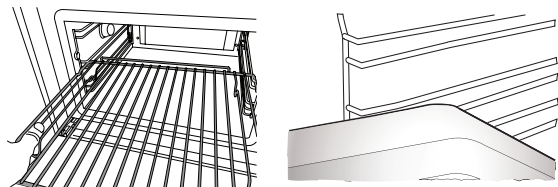
Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo do prato, para recolher o líquido da cozedura.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

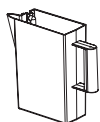
COMO INTRODUIZIR A GRELHA METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o prato perfurado, são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

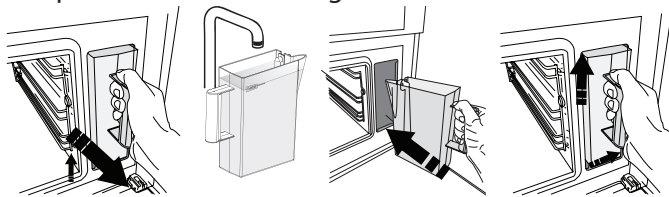


DEPÓSITO



Encha com água potável cada vez que utilizar uma das funções de vapor.

O reservatório pode ser facilmente acedido, abrindo a porta. Para retirá-lo, levante-o ligeiramente e puxe-o na sua direção. Antes de colocar o reservatório no seu suporte, certifique-se de que o tubo da água está posicionado corretamente na cavidade da extremidade superior do reservatório. Encha o reservatório até à marca "MAX" e coloque-o no seu suporte: A parte superior e o lado direito do reservatório devem estar em contacto com os lados do suporte. Introduza totalmente o reservatório e empurre-o para baixo até encaixar na respetiva posição. Esvazie o reservatório após cada utilização. Assegure-se de que retira também a água do tubo.



ESPONJA

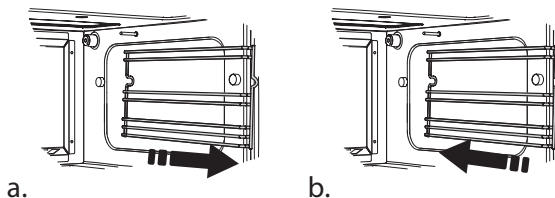


Para remover a eventual condensação formada durante a cozedura. Não a deixe dentro do depósito.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias da grelha, empurre-as para a frente e puxe-as na sua direção para desprendê-las dos suportes. (a)
- Para repor as guias da grelha, prenda-as nos suportes empurrando-as ligeiramente para baixo até encaixarem na respetiva posição. (b)



Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

FUNÇÕES

6th
sense

6th SENSE

Para selecionar uma das várias receitas predefinidas que lhe permitem cozinhar massas, arroz, pratos vegetarianos, carne, peixe, aves, acompanhamentos, pizzas, tartes, pão, bolos, ovos e sobremesas de forma mais eficiente. Estas funções selecionam automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de alimentos. Quando necessário, indique o tipo de comida e seleccione o tempo de cozedura do período de tempo sugerido.



AR FORÇADO + VAPOR

Função para cozinhar pratos crocantes no exterior e tenros e suculentos no interior. É especialmente indicada para cozinhar pedaços de carne ou de aves, peixe, batatas, refeições prontas congeladas, bolos e sobremesas.

Ícone	Temperatura (°C)	Ícone	Ícone	Ícone
Pão	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Peito de peru	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Costeletas	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Peixe assado	190 - 200	1	15- 25	2 1
Legumes Assados	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. Recomendamos a utilização da grelha com esta função, uma vez que permite a circulação eficiente do ar. Em alternativa, o tabuleiro de cozedura pode ser utilizado para cozinhar certas comidas, tais como bolachas ou pãezinhos.

Ícone	Ícone	Temperatura (°C)	Ícone	Ícone
Bolos (Pastelaria)	Sim	160	35 - 40	2
Cookies	Sim	150 - 165	12 - 15	2
Massa "choux"	Sim	190 - 200	25 - 30	2
Tortas	Sim	230	7 - 8	2
Bolos salgados	Sim	180 - 190	35 - 40	2
Massa folhada	Sim	180 - 190	15 - 20	2
Asas frango cong.	Sim	190 - 200	15 - 18	2



ESPECIAIS

ACABAMENTO

Para otimizar a cozedura de refeições prontas, mantendo-as tenras e suculentas. Esta função permite aquecer uniformemente refeições prontas ou pré-cozinhadas, tais como nacos de carne, peixe e gratinados. É recomendável colocar a comida no seu recipiente na grelha ao nível 3 ou colocar diretamente a comida do tabuleiro de vapor no nível 3 com o tabuleiro coletor colocado no nível abaixo. Deve definir a temperatura do forno para a temperatura final que os alimentos deverão ter.

Ícone	Temperatura (°C)	Ícone	Ícone
Refeição pronta	100	18 - 25	3 2/1
Sopa / caldo	100	20 - 25	3
Legumes	100	20 - 25	3 2/1
Arroz / massas	100	15 - 20	3 2/1
Batatas	100	20 - 25	3 2/1
Carne aos pedaços	100	15 - 20	3 2/1
Carne com molho	100	25 - 30	3
Filetes de peixe	100	10 - 15	3 2/1

FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

PRESERVAÇÃO

Para fazer conservas de frutas e legumes.

É recomendável utilizar apenas fruta e vegetais frescos e de boa qualidade. Encha os frascos com fruta ou legumes (pré-cozidos, se possível) e deite líquido de conservação ou xarope de conserva, deixando um espaço de aprox. 2 cm até ao topo. Em seguida, coloque as tampas sem apertar muito. Coloque a grelha no nível 2, com o tabuleiro coletor no nível abaixo, e posicione os frascos sobre a grelha. Em alternativa, pode colocar os frascos diretamente no tabuleiro coletor. Ativar a função. Quando a cozedura estiver concluída, aperte totalmente as tampas dos frascos (use luvas de forno ou proteja as mãos com um pano resistente ao calor) e deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente.

• IOGURTE

Para fazer iogurtes. Antes de ativar a função, adicione cerca de 100 g de iogurte gordo disponível no mercado para um litro de leite gordo à temperatura ambiente.

Nota: Se utilizar leite não pasteurizado, aqueça-o até levantar fervura e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

















Verta a mistura para frascos resistentes ao calor, tape-os com película ou tampas resistentes ao calor e coloque-os na grelha, no nível 2. Selecione a função e defina a duração para cinco horas (a temperatura não pode ser alterada). Após a conclusão da função, deixe o iogurte a arrefecer no frigorífico durante algumas horas antes de servir.

• DESINFEÇÃO

Para desinfetar biberões ou frascos através do vapor. Coloque a grelha ou o tabuleiro coletor no nível 1 e coloque os itens neste, com espaço suficiente entre eles para permitir que o vapor alcance todos os lados.

VAPOR

Para cozinhar pratos naturais e saudáveis usando a função de vapor para preservar o valor nutricional dos alimentos. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar. Salvo indicação em contrário, remova quaisquer embalagens e películas protetoras antes de colocar os alimentos no forno.



				
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	 
Terrina de peixe		75 - 80	60 - 90	
Ovos cozidos		90	20 - 25	
Beterraba		100	50 - 60	 
Couve vermelha		100	30 - 35	 
Couve branca		100	25 - 30	 
Feijão branco		100	75 - 90	 

AQUECER

Para reaquecer refeições prontas congeladas, refrigeradas ou à temperatura ambiente. Esta função utiliza vapor para aquecer suavemente os alimentos sem os secar, permitindo, assim, que retenham o seu sabor original. O período de repouso melhora o resultado. Recomendamos que coloque os pedaços mais pequenos ou finos no meio do tabuleiro e os pedaços maiores ou mais grossos ao redor, nas extremidades. Se utilizar o prato perfurado, coloque o tabuleiro coletor abaixo do mesmo para recolher quaisquer líquidos resultantes dos alimentos.

DESCONGELAÇÃO A VAPOR

Para descongelar qualquer tipo de comida. Coloque alimentos tais como carne e peixe sem a respetiva embalagem no tabuleiro de vapor no nível 3. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo para recolher a água proveniente da descongelação. Para melhores resultados, não descongele completamente os alimentos permitindo a conclusão do processo durante o período de repouso. Recomendamos que mantenha o pão coberto para evitar que fique demasiado mole.

				
Carne	Picada	500	25 - 30	30 - 35
	Pedaços			20 - 25
	Salsicha alemã	450	10 - 15	10 - 15
Aves	Inteiro	1000	60 - 70	40 - 50
	Filetes	500	25 - 30	20 - 25
	Coxas		30 - 35	25 - 30
Peixe	Inteiro	600	30 - 40	25 - 30
	Filetes	300	10 - 15	10 - 15
	Porção	400	20 - 25	20 - 25
Legumes	Porção	300	25 - 30	20 - 25
	Pedaços	400	10 - 15	5 - 10
Pão	Pão de forma	500	15 - 20	25 - 30
	Fatias	250	8 - 12	5 - 10
	Pães / bolos		10 - 12	5 - 10
	Bolo	400	8 - 10	15 - 20
	Fruta	Misto	400	10 - 15
Bagas		250	5 - 8	3 - 5

TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA

• SMART CLEAN

Para facilitar a limpeza do compartimento de cozedura. A utilização regular evita a formação de depósitos, que podem danificar a superfície.

• DRENAR

Para escoar o fervedor, assegurando assim que não contém qualquer água residual.

• DESINSCRUSTAR

Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares.

FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.









quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto.

Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e selecione "Off".




Ao selecionar "REP. DE FÁBRICA", o produto desliga e volta a ligar como na primeira vez. Todas as configurações serão apagadas.



COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

Lista de tabelas:

receitas , caso seja necessário preaquecimento , temperatura , nível de vapor , peso , tempo de cozedura , tempo de repouso , acessórios e nível  sugerido para a cozedura. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

 Grelha,  forma de bolos na grelha,  tabuleiro de cozedura,

 tabuleiro de vapor,  tabuleiro com água

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



Prima **+** ou **-** para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima **✓** para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .


2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima **+** ou **-** para definir a hora atual e prima **✓** : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima **+** ou **-** para definir os minutos e prima **✓** para confirmar.

Nota: poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

3. AQUECER O FORNO


Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Ar forçado". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para uma das funções principais ou percorrendo o menu.

Para selecionar uma função integrada num menu, prima $+$ ou $-$ e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir \leftarrow poderá repor a definição anterior novamente.

TEMPERATURA / NÍVEL DE VAPOR



Quando o valor pisca no visor, prima $+$ ou $-$ para alterá-lo e prima \checkmark para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).


Na função "Ar forçado + Vapor" pode selecionar a quantidade de vapor a partir dos seguintes valores: 1 (Baixo), 2 (Médio), 3 (Alto), 4 (Extra).




Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura pode ser mudada utilizando $+$ ou $-$.

DURAÇÃO




Quando o ícone  pisca no visor, prima $+$ ou $-$ para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : prima $+$ ou $-$ para corrigi-lo e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.


Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima \checkmark ou \rightarrow para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.



Prima $+$ ou $-$ para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima \checkmark para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos. Durante o tempo de espera, pode premir $+$ ou $-$ para corrigir o tempo final programado ou \leftarrow para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima \rightarrow para ativar a função.

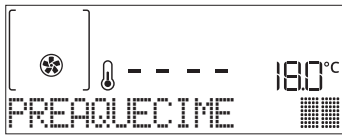
Durante a fase de início diferido, ao premir \rightarrow o forno irá iniciar imediatamente a função.

Nota: Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima \leftarrow para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

A função de ar forçado requer uma fase de preaquecimento: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada, sendo-lhe solicitado que introduza os alimentos.

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou - .

5. PARAR COZEDURA / ADICIONAR OU VIRAR ALIMENTOS

PAUSA

Ao abrir a porta, a cozedura pausará temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para continuar a cozedura, feche a porta.

Nota: Durante a execução das funções "6th Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

ADICIONAR OU VIRAR ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense Cozinhar requerem que os alimentos sejam adicionados após a fase de preaquecimento ou que os ingredientes sejam adicionados para concluir a cozedura. Da mesma forma, ser-lhe-á solicitado que vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.



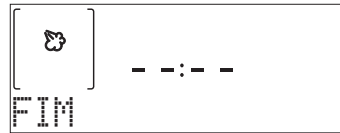
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

Abra a porta, execute a ação solicitada pelo visor e feche a porta.

Nota: Sempre que for necessário virar ou mexer os alimentos e o utilizador não o faça no período de 2 minutos, o forno irá continuar a cozedura. A fase "ADIC. ALIMENTO" tem a duração de 2 minutos: caso não sejam adicionados alimentos, a função será concluída.

6. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para cozinhar ou prima + para corrigir o tempo e definir uma nova duração. Os parâmetros de cozedura permanecerão iguais.

Premindo ou , a cozedura começa novamente.

. FAVORITO

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 10 das suas funções favoritas.

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.

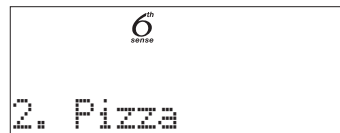


Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima , caso contrário, prima para ignorar.

Uma vez premido , premido + ou - para selecionar a posição do número e, em seguida, prima para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno irá perguntar se quer substituir a antiga função.


Para posterior acesso às funções que gravou, prima : O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.

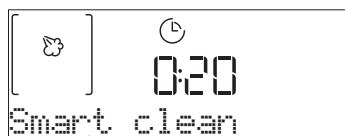




Prima + ou - para selecionar a função, confirme premindo e, em seguida, prima para ativar.


. LIMPEZA

SMART CLEAN

Prima  e, em seguida, selecione a função "Smart Clean".



Prima  para ativar a função de limpeza: o visor irá apresentar, em sequência, as ações a realizar antes de iniciar a limpeza. Prima  em qualquer altura quando a função tiver terminado.


Após a última confirmação, prima  para iniciar o ciclo de limpeza.

Uma vez terminada, conclua a limpeza com a ajuda de um pano suave e, em seguida, seque o interior do forno com uma esponja.

Recomendamos que execute esta função após longos períodos de inatividade ou semanalmente, se o produto FOR utilizado com regularidade.

DRENAR

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. É aconselhável utilizar sempre ou periodicamente a "Drenagem" após a utilização do forno, especialmente se uma nova utilização do forno não estiver para breve. O visor indicará quando o fervedor for completamente drenado. Após algumas utilizações, esta ação será obrigatória e não será possível utilizar a função de vapor até que seja realizada.


Após selecionar a função "DRENAR", ou quando sugerido pelo visor, prima  e siga as instruções indicadas.

Assim que a função terminar, escoe e lave o reservatório com água da torneira.

Nota: Se a caldeira estiver demasiado quente, a função não será ativada.

DESINCRUSTAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o fervedor e o circuito da água nas melhores condições. A duração média da função completa é de cerca de 240 minutos.


A função está dividida em várias fases: drenagem, descalcificação, lavagem. Uma vez iniciada a função, siga os passos indicados no visor e prima  quando finalizado para iniciar a próxima fase.


Para obter melhores resultados, recomendamos que encha o reservatório com o produto fornecido pelo Serviço Pós-Venda (siga as instruções fornecidas com o produto).

Não desligue o forno até ao final da operação. As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza.

Nota: Surgirá uma mensagem no ecrã para o recordar de realizar regularmente esta ação.


. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima $+$ ou $-$: O ícone  começará a piscar no visor.



Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima  para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.




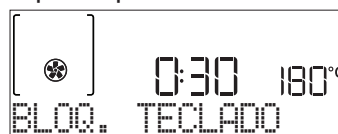
Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função. Prima  para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone  será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima  para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.














































Nota: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

TABELA DE COZEDURA

Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Duração predefinida (min.)	Informações de cozedura	
CARNE	Assado	Rosbife  2  2	40	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar	
		Porco assado  2  2	60	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar	
		Frango assado  2  2	50	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima	
	Pratos de carne	Carne assada  2	35	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar	
		Cachorro quente  3  1	12	Distribua uniformemente pelo tabuleiro de vapor	
		Filetes ao vapor  2  1	25		
		Pedaços de frango  2  1	25		Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor com a pele virada para baixo
PEIXE	Inteiro-assado  2	30	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa		
	Inteiro-ao vapor  3  1	45			
	Filetes-ao vapor  3  1	14			
	Costeletas coz. vapor  3  1	16		Distribua uniformemente pelo tabuleiro de vapor	
LEGUMES	Batatas	Inteiro-ao vapor  3  1	35	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Pedaços-assadas  3  1	50		
		Gratinados  2	45		Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Batatas fritas-congelados  2	20		Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura
	Outros legumes	Legumes congelados  3  1	15	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Cenouras  3  1	25	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Ervilhas  3  1	25	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Brócolos  3  1	18	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Couves bruxelas  3  1	25	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor	
		Legumes recheados  2	30	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Pincele com azeite e tempere a gosto	
ARROZ E MASSAS	Arroz castanho  3	25	Adicione água com sal e arroz ao tabuleiro de cozedura. Use 1 copo e meio de água para cada chávena de arroz		
	Arroz basmati  3	25			
	Cous cous  3	12	Adicione água com sal e grãos ao tabuleiro de cozedura. Use 2 copos de água para cada chávena de cous cous		
	Lasanha  2	25	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito		
	Lasanha cong.  2	45	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico		

ACESSÓRIOS

Grelha metálica



Tabuleiro de assar na grelha



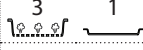







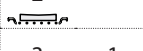








Tabuleiro de vapor



Tabuleiro para assar



Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Duração predefinida (min.)	Informações de cozedura
OVOS	Médio	 3 1	13	Se pretender comer os ovos frios, passe-os imediatamente por água fria
	Duros	 3 1	16	
	Moles	 3 1	10	
PIZZA & TARTES	Pizza	 2	15	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina cong.	 2	10	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
	Pizza massa alta cong.	 2	15	
	Pizza arrefecida	 2	8	
Bolos salgados	 2	35	Coloque a massa na forma para assar e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine suficiente para 6 porções	
SOBREMESAS	Tarte de fruta	 2	30	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte na forma de assar, juntando 700-800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
	Maçãs assadas	 2	20	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga
	Compota de frutas	 3 1	12	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte em pedaços e distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
BOLOS & PÃO	Pão de forma	 2	30	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Rolls	 2	20	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde em rolos e deixe levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Rolls cong.	 2	14	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Cookies	 2	12	Faça massa com 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente na forma de assar
	Muffins	 2	17	Prepare uma massa para 10-12 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Pão-de-ló na forma	 2	40	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 700-800g. Despeje na forma devidamente forrada e untada

ACESSÓRIOS

Grelha metálica



Tabuleiro de assar na grelha



Tabuleiro de vapor



Tabuleiro para assar



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A ausência de limpeza regular pode causar a deterioração das superfícies do aparelho. Além disso, tal poderá reduzir a vida útil do aparelho, bem como provocar a ocorrência de situações perigosas.

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

Use luvas de proteção.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

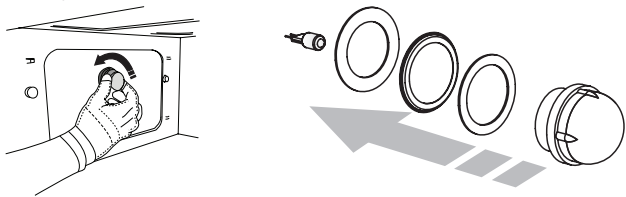
- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.
- Para remover a humidade produzida pela vaporização, deixe que o forno arrefeça e, em seguida, limpe o compartimento com um pano ou a esponja fornecida. Recomendamos que utilize a função "Limpeza a vapor" regularmente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada e remova cuidadosamente as vedações e a anilha.
3. Substitua a lâmpada e aperte a cobertura, tendo o cuidado de repor corretamente as vedações e a anilha.
4. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.




Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 10 W/12 V tipo G4, T300 °C. A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O forno não está a produzir vapor.	Depósito incorretamente inserido. Depósito vazio.	Verifique se o reservatório foi colocado na posição correta e se está cheio de água da torneira até à marca "MAX"; em seguida, inicie novamente a função pretendida.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

FICHA DE PRODUTO

 **www** A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website docs.whirlpool.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

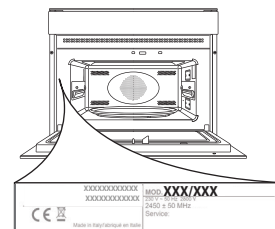
>  **www** Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.whirlpool.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



40001197186/B

Printed in Italy

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

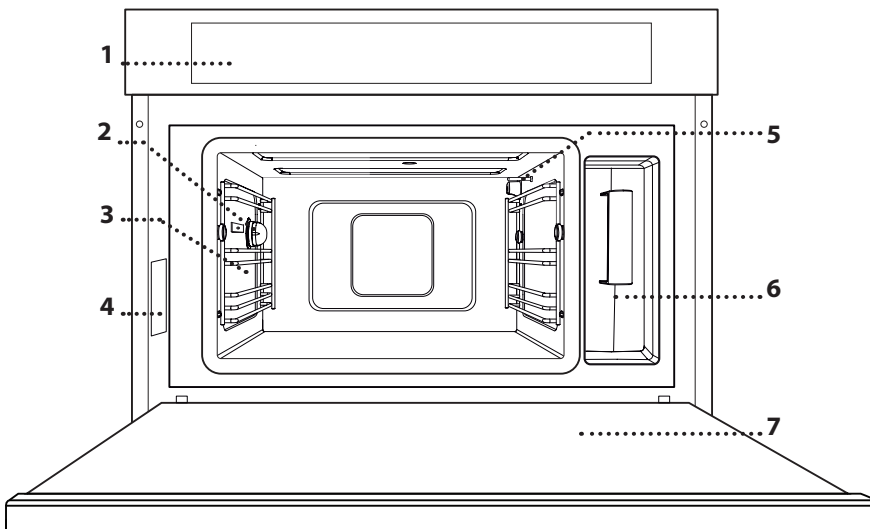


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.

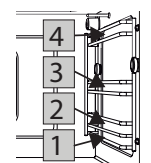


Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



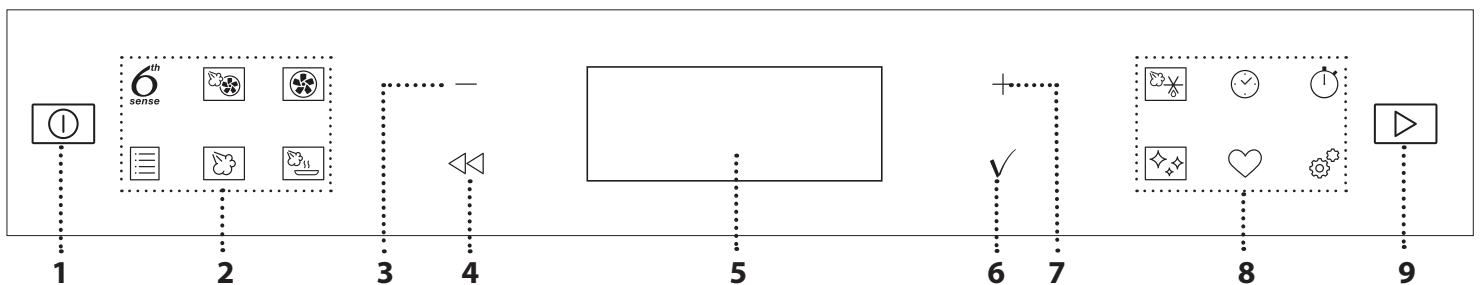
1. Panel de control
2. Luz
3. Guías para los estantes



Los niveles sobre los que se pueden colocar la rejilla y otros accesorios están numerados, siendo el 1 el nivel más bajo y el 4, el más alto.

4. Placa de características (no debe retirarse)
5. Sensor de temperatura
6. Depósito
7. Puerta

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

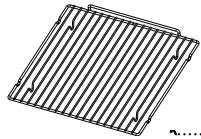
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

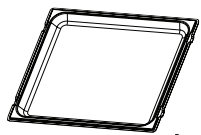
ACCESORIOS

REJILLA



Permite que el aire caliente circule correctamente. Puede usarla para colocar los alimentos directamente sobre ella o como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes resistentes al calor. Al cocinar los alimentos directamente en la rejilla, coloque la grasea debajo. También puede colocarse encima de la grasea o de la bandeja de cocción al vapor, en el mismo nivel.

BANDEJA PASTELERA



Se utiliza como bandeja pastelera con las funciones «Aire Forzado» y «Aire Forzado+Vapor» para cocinar carne, pescado, verdura o diferentes tipos de pan y pastas. También se puede emplear como soporte para recipientes resistentes al calor, ya que permite no tener que introducir los elementos en la parte inferior del horno. También puede utilizarla como grasea. Al colocarla debajo de la rejilla o de la bandeja de cocción al vapor, sirve para recoger los jugos de cocción.

BANDEJA VAPOR



Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cocinen de forma más uniforme.

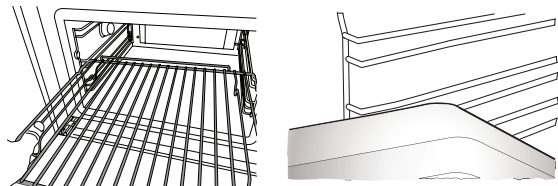
Coloque la grasea en el nivel inferior para coger los jugos de cocción.

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

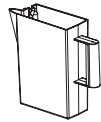
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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 grasea y la bandeja de cocción al vapor, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.



DEPÓSITO

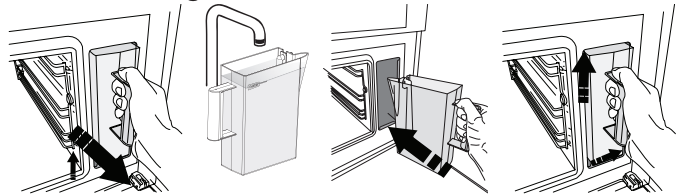


Llénelo con agua potable cada vez que use una de las funciones de vapor.

Puede acceder fácilmente al depósito abriendo la puerta. Para extraerlo, levántelo un poco hacia arriba y tire de él hacia usted.

Antes de colocar el depósito en su soporte, asegúrese de que el tubo del agua esté colocado correctamente en el hueco de la parte superior del depósito.

Llene el depósito hasta la marca «MAX» y colóquelo en su soporte: La parte superior y el lado derecho del depósito deben estar tocando los lados del soporte. Introduzca completamente el depósito y empujelo hacia abajo hasta que quede sujeto en su sitio. Vacíe el depósito de agua después de cada uso. Tenga cuidado de no verter agua fuera del tubo.



ESPONJA

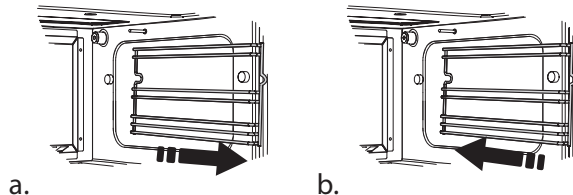


Sirve para eliminar la condensación que se forma durante la cocción. No la deje dentro del depósito.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, deslícelas hacia adelante y tire de ellas hacia usted para desengancharlas de los soportes. (a)
- Para volver a colocarlas, engánchelas en los soportes empujándolas hacia abajo poco a poco hasta que encajen en su sitio. (b)



Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

FUNCIONES

6th SENSE

Sirve para seleccionar una de las numerosas recetas preestablecidas que permiten cocinar pasta, arroz, platos vegetarianos, carne, pescado, aves, guarniciones, pizza, tartas saladas, pan, pasteles, huevos y postres con mayor eficacia. Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos. Cuando sea necesario, indique el tipo de alimento y seleccione el tiempo de cocción entre el abanico de tiempo sugerido.

AIRE FORZADO + VAPOR

Función para cocinar platos crujientes por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Es especialmente adecuada para cocinar asados o pollo, pescado, patatas, platos preparados congelados, pasteles y postres.

Alimento	Temperatura (°C)	Rejilla	Tiempo (min)	Nivel
Pan	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Pechuga de pavo	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Costillas	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Pescado al horno	190 - 200	1	15- 25	2 1
Verduras asadas	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1

AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Con esta función, recomendamos que utilice la rejilla, ya que permite que el aire circule correctamente. También puede utilizar la bandeja pastelera para cocinar algunos alimentos, como galletas y bollos.

Alimento	Rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Tartas dulces	Sí	160	35 - 40	2
Galletas	Sí	150 - 165	12 - 15	2
Lionesas	Sí	190 - 200	25 - 30	2
Bollos suizos	Sí	230	7-8	2
Tartas saladas	Sí	180 - 190	35 - 40	2
Hojaldres	Sí	180 - 190	15 - 20	2
Alitas Buffalo congeladas	Sí	190 - 200	15 - 18	2

FUNCIONES ESP

• TERMINADO

Para optimizar la cocción de los alimentos precocinados manteniendo su ternura y jugosidad. Esta función permite que los platos preparados o parcialmente precocinados, como los asados, el pescado y los gratinados, se calienten uniformemente. Recomendamos colocar los alimentos en su recipiente en una rejilla en el nivel 3 o colocarlos directamente en la bandeja de cocción al vapor en el nivel 3 con la grasea colocada un nivel más abajo. Debería establecer la temperatura del horno a la temperatura final a la que desea que estén los alimentos.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Comida preparada	100	18 - 25	3 2/1
Sopa/caldo	100	20 - 25	3
Verduras	100	20 - 25	3 2/1
Arroz/pasta	100	15 - 20	3 2/1
Papas	100	20 - 25	3 2/1
Trozos de carne	100	15 - 20	3 2/1
Carne en salsa	100	25 - 30	3
Filetes pescado	100	10 - 15	3 2/1

• 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.

• CONSERVACIÓN

Sirve para hacer conservas de frutas y verduras. Recomendamos utilizar solamente frutas o verduras frescas y de buena calidad. Llene los tarros con fruta o verdura (precocinada, si es posible) y cúbrala con jugos o almíbares de conserva, dejando unos 2 cm en la parte superior. A continuación, ponga encima las tapas sin apretarlas.

Coloque la rejilla en el nivel 2 con la grasea en el nivel inferior e introduzca los tarros en la rejilla. También puede colocar los tarros directamente encima de la grasea. Active la función. Cuando haya terminado, apriete las tapas de los tarros por completo (cuando lo haga, póngase unas manoplas para horno o protéjase las manos con un paño resistente al calor) y deje que se enfríen a temperatura ambiente.

• YOGURT

Sirve para hacer yogur. Antes de activar la función, añade aproximadamente 100 g de yogur entero fresco a un litro de leche entera a temperatura ambiente.

Nota: Si utiliza leche no pasteurizada, tendrá que llevarla a ebullición y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.

















Vierta la mezcla en tarros resistentes al calor, cúbralos con film o tapas resistentes al calor y póngalos sobre la rejilla, colocada en el nivel 2. Seleccione la función y establezca la duración a cinco horas (la temperatura no puede modificarse). Cuando haya terminado la función, deje enfriar el yogur en el frigorífico durante varias horas antes de servir.

• DESINFECCIÓN

Sirve para esterilizar biberones o potitos con vapor. Introduzca la rejilla o la graspera en el nivel 1 y coloque todos los objetos en ella, con espacio suficiente para que el vapor llegue a todas partes.

VAPOR

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.






			
Ñoquis	90 - 100	10 - 15	 3  1
Terrina de pescado	75 - 80	60 - 90	 2
Huevos cocidos	90	20 - 25	 3
Remolacha	100	50 - 60	 3  1
Col roja	100	30 - 35	 3  1
Col blanca	100	25 - 30	 3  1
Alubias	100	75 - 90	 3  2/1

RECALENTAR VAPOR

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. Esta función usa vapor para calentar lentamente la comida sin secarla, permitiendo que conserve su sabor original. El tiempo de reposo mejora el resultado. Recomendamos colocar los trozos más pequeños o delgados en el centro y los trozos más grandes o gruesos alrededor. Si usa la bandeja de cocción al vapor, coloque la graspera debajo para recoger cualquier líquido que desprendan los alimentos.

DESCONGELACIÓN VAPOR

Para descongelar cualquier tipo de alimento. Coloque alimentos como carne y pescado en la bandeja de vapor en el nivel 3 sin envase ni envoltorio. Coloque la graspera un nivel por debajo para recoger el agua. Para obtener los mejores resultados, no descongele los alimentos del todo. Deje que el proceso finalice durante el tiempo de reposo. Recomendamos conservar el pan envuelto para evitar que se ablande demasiado.

					
Carnes	Picada	500	25 - 30	30 - 35	60°C
	Rebanada			20 - 25	
	Salchicha Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Aves	Entero	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filetes	500	25 - 30	20 - 25	
	Pierna		30 - 35	25 - 30	
Pescado	Entero	600	30 - 40	25 - 30	
	Filetes	300	10 - 15	10 - 15	
	Porción	400	20 - 25	20 - 25	
Verduras	Porción	300	25 - 30	20 - 25	
	Piezas	400	10 - 15	5 - 10	
Pan	Barra de pan	500	15 - 20	25 - 30	
	Porciones	250	8 - 12	5 - 10	
	Panecillos		10-12	5 - 10	
	Pastel	400	8 - 10	15 - 20	
Frutas	Mezcla	400	10 - 15	5 - 10	
	Bayas	250	5 - 8	3 - 5	

TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.

TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.

LIMPIEZA

• SMART CLEAN

Sirve para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. El uso regular de esta función previene la formación de residuos que podrían dañar la superficie.

• DRENAR

Para drenar el hervidor y asegurarse de que no contiene agua residual.

• DESINCRUSTAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares.

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto.









Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde

el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

Lista de tablas:

recetas , si es necesario precalentar , temperatura , nivel de vapor , peso , tiempo de cocción , tiempo restante , accesorios y nivel  sugerido para la cocción.

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.

 Rejilla,  molde sobre rejilla,  bandeja pastelera,  bandeja de cocción al vapor,  bandeja con agua

PRIMER USO


1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .


2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

3. 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 utilizando la función «Aire forzado». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN


Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú.

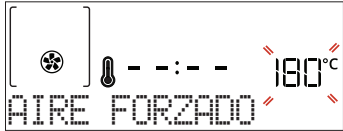
Si desea seleccionar una función de un menú, pulse + o - para seleccionar la función deseada y pulse  para confirmar.


Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

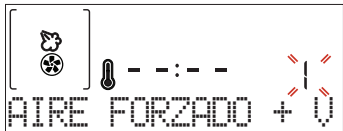
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando  puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / NIVEL DE VAPOR



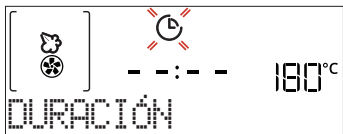
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o - para cambiarlo, después pulse  para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).



En la función «Aire forzado + Vapor» puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: 1 (Bajo), 2 (Medio), 3 (Alto), 4 (Extra).







Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con + o -.

DURACIÓN




Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.


Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o - para cambiarlo y pulse  para confirmar.



Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse  o  para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)


En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.




Pulse + o - para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.


Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o - para cambiar el tiempo final programado o pulsar  para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar  el horno iniciará la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTANDO

La función de aire forzado requiere una fase de precalentamiento: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos.

En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o - .

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

PAUSA

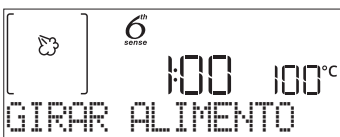
Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Nota: Durante las funciones «6th Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.

AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6th Sense le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.



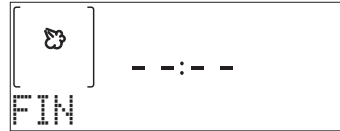
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

6. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse para seguir cocinando o pulse + para cambiar el tiempo de cocción y establecer una nueva duración. Se mantendrán los parámetros de cocción. Si pulsa o la cocción se inicia de nuevo.

. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas.

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

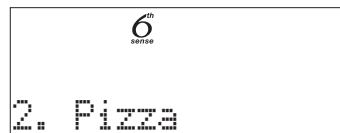


Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse + o - para seleccionar la posición, después pulse para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.





Pulse + o - para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse para activarla.


. LIMPIEZA

SMART CLEAN

Pulse  y seleccione la función «Smart Clean».



Pulse  para activar la función de limpieza: la pantalla le indicará una secuencia de acciones que deberá llevar a cabo antes de iniciar la limpieza. Pulse  en cualquier momento cuando termine.

Después de la última confirmación, pulse  para iniciar el ciclo de limpieza.


Cuando haya terminado, acabe de limpiar con un paño suave y seque la cavidad del horno con un paño de microfibras húmedo o con la esponja.

Se recomienda iniciar esta función tras largos periodos de inactividad o semanalmente si el producto se utiliza regularmente.

DRENAR

La función de descarga permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Es recomendable realizar una «Descarga» cada vez que se haya utilizado el horno, sobre todo si es probable que no vuelva a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.

Cuando el hervidor deba vaciarse completamente, la pantalla se lo indicará. Después de un número determinado de usos, esta acción será obligatoria y no se podrá iniciar una función de vapor sin haberla completado.

Una vez seleccionada la función «DRENAR», o cuando se lo sugiera la pantalla, pulse  y siga las acciones que se indican.


Cuando haya terminado, vacíe y lave el depósito con agua potable.

Nota: Si el hervidor está muy caliente, la función no se activará.

DESINCRUSTAR

Esta función, activada a intervalos regulares, le permite mantener el hervidor y el circuito de agua en condiciones óptimas.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 240 minutos.


La función se divide en varias fases: descarga, descalcificación, aclarado. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla y pulse  cuando se hayan completado para iniciar la fase siguiente.


Para obtener los mejores resultados, recomendamos llenar el depósito con el producto suministrado por el Servicio Postventa (siga las instrucciones facilitadas con el producto).

No apague el horno hasta que finalice. Las funciones de cocción no se pueden activar durante el ciclo de limpieza.

Nota: Se mostrará un mensaje en la pantalla para recordarle que lleve a cabo esta operación de forma regular.


. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $+ 0 -$: El icono  parpadeará en la pantalla.



Pulse $+ 0 -$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse  para detener la función que esté activa.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado \ll durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.














































Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

TABLA DE COCCIÓN

Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Duración predeterminada (min.)	Información de cocción	
CARNE	Asado	Roast Beef  	40	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar	
		Cerdo asado  	60	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar	
		Pollo asado  	50	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba	
	Platos de carne	Pastel de carne 	35	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire	
		Hot Dog  	12	Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja de cocción al vapor	
		Filetes al vapor  	25		
Presas de pollo  	25	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor con la parte de la piel hacia abajo			
PESCADO	Entero asado 	30	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil		
	Entero al vapor  	45			
	Filetes al vapor  	14			
	Chuletas al vapor  	16		Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja de cocción al vapor	
VERDURAS	Papas	Entero al vapor  	35	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor	
		Piezas asadas  	50		Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
		Gratinado 	45		Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Otras verduras	Patatas fritas congeladas 	20		Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera
		Verduras congeladas  	15		Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
		Zanahorias  	25		Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
		Arvejas  	25		Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
		Brócoli  	18		Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
		Coles de bruselas  	25		Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
Verduras rellenas 	30	Prepare según su receta preferida. Unte con aceite y sazone al gusto			
ARROZ Y PASTA	Arroz moreno 	25	Añada agua salada y arroz a la bandeja pastelera. Utilice 1 taza y media de agua por cada taza de arroz		
	Arroz basmati 	25			
	Cuscús 	12		Añada agua salada y el cereal a la bandeja pastelera. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús	
	Lasaña 	25		Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Lasaña congelada 	45		Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico	

ACCESORIOS

Rejilla



Bandeja sobre rejilla




























Bandeja de vapor



Bandeja pastelera



Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Duración predeterminada (min.)	Información de cocción
HUEVOS	Medio	 	13	Si los huevos se van a comer fríos, enfriarlos de inmediato con agua fría
	Duros	 	16	
	Pasados por agua	 	10	
PIZZA & EMPANADA	Pizza		15	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina congelada		10	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico
	Pizza gruesa congelada		15	
	Pizza refrig		8	
	Tartas saladas	 	35	Cubra la bandeja pastelera con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 6 porciones
POSTRES	Tarta de frutas	 	30	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra una bandeja pastelera con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
	Manzanas asadas	 	20	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Compota de frutas	 	12	Pele la fruta y quítele el corazón. Corte a trozos y distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor
TARTAS Y PAN	Barra de pan de molde		30	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Panecillos		20	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de bolas y deje fermentar. Utilice la función de leudado especial del horno
	Bollos cong.		14	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Galletas		12	Elabore una masa con 250 g de harina, 100 g de mantequilla salada, 100 g de azúcar y un huevo. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en la bandeja pastelera
	Muffins		17	Prepare una masa para 10-12 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Bizcocho en molde	 	40	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 700-800 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada

ACCESORIOS

Rejilla



Bandeja sobre rejilla



Bandeja de vapor



Bandeja pastelera



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Si no lo limpia regularmente, las superficies del aparato se pueden deteriorar. A su vez, esto puede acortar la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.

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

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

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

Utilice guantes de protección.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

SUPERFICIES INTERIORES

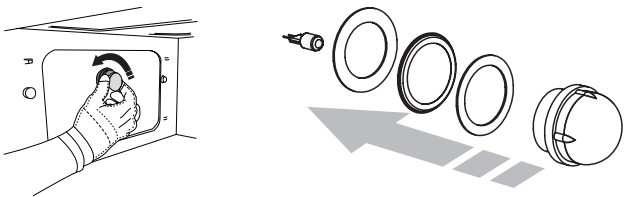
- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos.
- Para eliminar la humedad generada por el vapor, deje que el horno se enfríe y luego limpie el compartimento con un paño o con la esponja suministrada. Recomendamos que utilice la función de «Limpieza con vapor» con regularidad.

ACCESORIOS

- La mayoría de los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, incluidas las guías para los estantes.
- Limpie el depósito con cuidado utilizando una esponja y un poco de detergente neutro. Aclárelo con agua potable.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla y quite con cuidado las juntas y la arandela.
3. Cambie la bombilla y vuelva a enroscar la tapa, con cuidado de volver a colocar las juntas y la arandela correctamente.
4. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.




Nota: Utilice bombillas halógenas de 10W/12 V tipo G4, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las lámparas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.


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.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
El horno no produce vapor.	El depósito no se ha introducido correctamente. Depósito vacío.	Compruebe que el depósito esté colocado en la posición correcta y que esté lleno de agua potable hasta la marca «MÁX» y active de nuevo la función deseada.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.whirlpool.eu/docs) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool docs.whirlpool.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

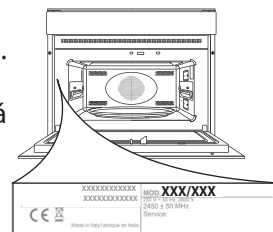
>  [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



40001197186/B

Printed in Italy

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

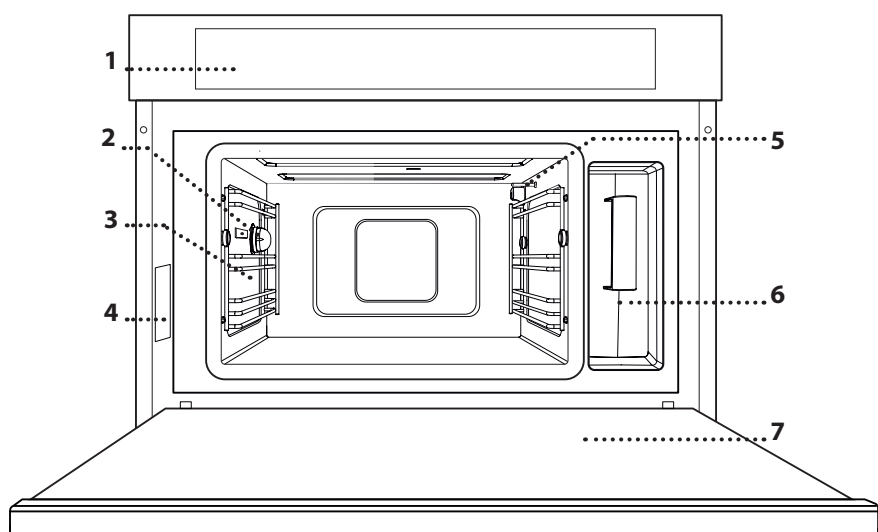


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

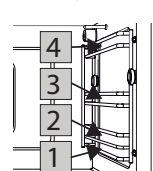
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel

2. Belysning

3. Ugnsstegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 4 den högsta nivån.

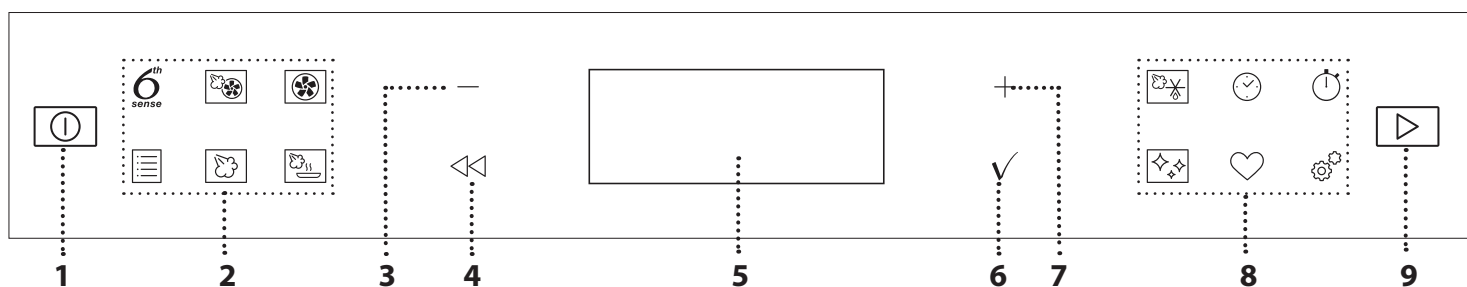
4. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)

5. Temperatursensor

6. Tank

7. Lucka

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

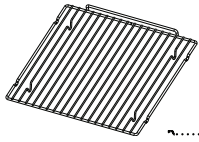
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

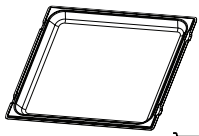
GALLERHYLLA



Detta tillåter den varma luften att cirkulera på ett effektivt sätt. Placera maten direkt på gallret eller använd det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra

värmebeständiga kärl. När du lagar mat direkt på gallret, placera långpannan på nivån under den. Den kan också placeras ovanpå antingen långpannan eller ångbrickan på samma nivå.

BAKPLÅT



Den används som en plåt i funktionen "Varmluft" och "Varmluft + Ånga" för att tillaga kött, fisk, grönsaker eller olika typer av bröd och bakverk. Den kan också användas som underlag till

värmebeständiga kärl för att undvika att placera föremål på ugnsbotten. Den kan även användas som långpanna. Den samlar upp steksky när den placeras under gallret eller ångbrickan.

ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt.

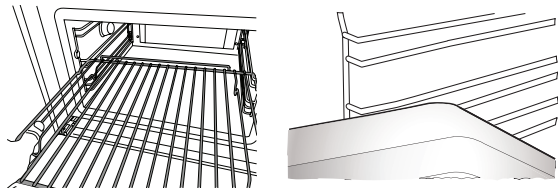
Placera långpannan på nivån under för att samla upp steksky.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

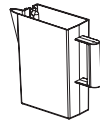
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Andra tillbehör, såsom långpannan och den perforerade plåten, sätts in vågrätt på samma sätt som gallret.



TANK

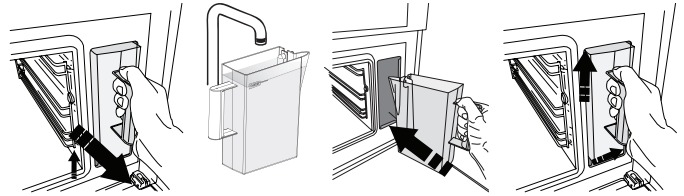


Fyll med kranvatten varje gång du använder en av ångfunktionerna.

Tanken kan lätt nås genom att öppna luckan. Ta bort den genom att lyfta den något uppåt och dra den sedan mot dig. Innan

tanken sätts in i sin hållare ska man försäkra sig om att vattenslangen är korrekt placerad i öppningen längst upp på kanten av tanken.

Fyll tanken upp till "MAX"-markeringen och sätt in den i hållaren: Den övre och den högra sidan av tanken ska vidröra hållarens sidor. För in tanken helt och skjut sedan nedåt tills den klickar på plats. Töm tanken efter varje användning. Var noga med att även hälla ut vatten från röret.



RENGÖRINGSSVAMP

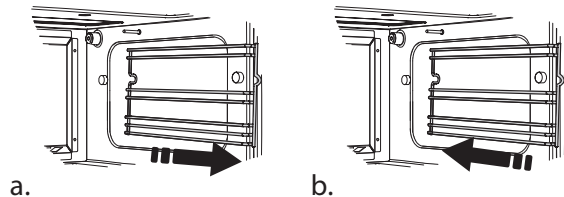


För att ta bort eventuell kondens som bildas under tillagningen. Låt det inte vara kvar i tanken.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort ugnsstegarna, skjut dem framåt och dra dem mot dig för att haka loss dem från fästena. (a)
- För att montera tillbaka ugnsstegarna, haka fast dem i fästena genom att trycka ner dem försiktigt tills de klickar på plats. (b)



Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

FUNKTIONER

6th
sense

6th SENSE

För att välja ett av de många förinställda recept som gör att du kan laga pasta, ris, vegetariska rätter, kött, fisk, fågel, smårätter, pizzor, pajer, bröd, kakor, ägg och desserter mer effektivt. Med den här funktionen väljs automatiskt optimal temperatur och tillagningssmetod för alla typer av mat. Vid uppmaning anger du vilken typ av mat som ska tillagas och väljer sedan tillagningstid baserat på det föreslagna tidsintervallet.



VARMLUFT + ÅNGA

Funktion för maträtter som är krispiga på utsidan men möra och saftiga på insidan. Den är särskilt lämplig för att laga stekar av kött eller fågel, fisk, potatis, fryst färdigmat, tårtor och efterrätter.

☺	🌡️°C	🌀	🕒	🔢
Bröd	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkonbröst	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Revben	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Inbakad fisk	190 - 200	1	15- 25	2 1
Rostade grönsaker	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Vi rekommenderar att du använder gallret med den här funktionen eftersom den tillåter luften att cirkulera effektivt. Använd bakplåten för att baka bullar eller kakor.

☺	☑️	🌡️°C	🕒	🔢
Bakverk (kakor/tårtor)	Ja	160	35 - 40	2
Kakor	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Petit-chouer	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Rulltårtor	Ja	230	7-8	2
Pajer	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Smördegskakor	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frysta buffalo wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2



SPECIAL

• SLUTBEREDNING

För att optimera tillagningen av färdiglagad mat samtidigt som rätten hålls mjuk och saftig. Denna funktion tillåter en jämn uppvärmning av färdig eller delvis färdiglagad mat, så som stekar, fisk och gratänger. Vi rekommenderar att du låter maten vara kvar i formen och ställer den på nivå 3, eller placerar livsmedlet direkt i ångbrickan på nivå 3 och ställer en ångpanna på nivån under. Du bör ställa in ugnstemperaturen på den slutliga temperaturen du vill att maten ska ha.

☺	🌡️°C	🕒	🔢
Halvfabrikat	100	18 - 25	3 2/1
Soppa / buljong	100	20 - 25	3
Grönsaker	100	20 - 25	3 2/1
Ris / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Potatis	100	20 - 25	3 2/1
Kött i skivor	100	15 - 20	3 2/1
Kött i sås	100	25 - 30	3
Fiskfiléer	100	10 - 15	3 2/1

• JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

• KONSERVERING

För att göra konserverad frukt och grönsaker. Använd alltid färsk frukt och grönsaker av hög kvalitet. Fyll burkarna med frukt eller grönsaker (förkokta, om möjligt) och fyll dem med konserveringsvätska eller konserveringssirap och lämna ungefär 2 cm upptill. Sätt sedan på locken löst utan att dra åt dem.

Placera gallret på nivå 2 med långpannan på nivå under och placera burkarna på gallret. Alternativt kan du placera burkarna direkt på långpannan. Aktivera funktionen. När du är klar, dra åt locken på burkarna helt (använd grytlappar eller skydda händerna med en värmefålig duk när du gör det) och låt dem sedan svalna till rumstemperatur.

• YOGHURT

För framställning av yoghurt. Innan du aktiverar funktionen, tillsätt ca. 100 g kommersiellt tillgänglig färsk standardyoghurt till en liter standardmjölk vid rumstemperatur.

Observera: Om du använder opastöriserad mjölk, värmden tills den sjuder innan du lämnar den att svalna till rumstemperatur.












Häll blandningen i värmebeständiga burkar, täck dem med värmetåliga lock eller plastfilm och placera dem sedan på gallret, som förts in på nivå 2. Välj funktion och ställ in tidslängden på fem timmar (temperaturen kan inte ändras). När funktionen är klar, låt yoghurten svalna i kylskåpet i flera timmar före servering.

• DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. För in gallret eller långpannan på nivå 1 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas sig till alla delar.

ÅNGKOKNING

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.






				
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	 3 1
Fiskterrin		75 - 80	60 - 90	 2
Kokade ägg		90	20 - 25	 3
Rödbeta		100	50 - 60	 3 1
Rödkål		100	30 - 35	 3 1
Vitkål		100	25 - 30	 3 1
Vita bönor		100	75 - 90	 3 2/1

ÅTERUPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av den perforerade plåten ska man ställa långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

UPPTINING M ÅNGA

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångtråget på nivå 3. Placera långpannan nivån under för att samla upp vattnet. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

					
Kött	Köttfärs	500	25 - 30	30 - 35	60
	Skivor			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Fågel	Hel	1000	60 - 70	40 - 50	60
	Filéer	500	25 - 30	20 - 25	
	Lår		30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hel	600	30 - 40	25 - 30	60
	Filéer	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Grönsaker	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60
	Delar	400	10 - 15	5 - 10	
Bröd	Brödlimpa	500	15 - 20	25 - 30	60
	Skivor	250	8 - 12	5 - 10	
	Kuvertbröd / bullar		10-12	5 - 10	
	Tårta	400	8 - 10	15 - 20	
Frukt	Blandad	400	10 - 15	5 - 10	60
	Bär	250	5 - 8	3 - 5	

KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.

TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

• SMART CLEAN

För att göra det lättare att rengöra ugnsutrymmet. Regelbunden användning förhindrar att avlagringar som kan skada ytan bildas.

• TÖMNING

Används för att tömma kokaren och bli av med restvattnet.

• AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum.

FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.





När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyen INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Lista över tabeller:

recept , om förvärmning krävs , temperatur , ångnivå , vikt , tillagningstid , vilotid , tillbehör och föreslagen nivå  för tillagning.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

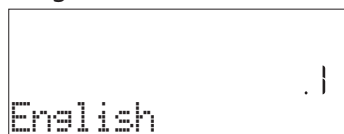
Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

 Galler,  tårtform på galler,  bakplåt,  ångbricka,  plåt med vatten

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN


1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på **+** eller **-** för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på **✓**.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på .


2. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på **+** eller **-** för att ange aktuell timma och tryck sedan på **✓**: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med **+** eller **-** och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på  och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. VÄRM UGNEN


En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200° C i cirka en timme med funktionen "Varmluft". Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn.

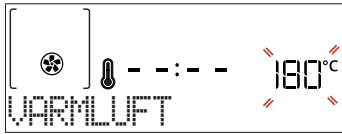
Tryck på **+** eller **-** för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på **✓**.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

2. STÄLLA IN FUNKTION

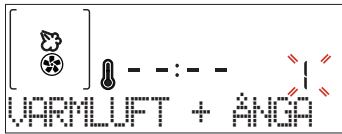
Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på **◀** kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / ÅNG NIVÅ



När värdet blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på **✓** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).


För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: 1 (Låg), 2 (Medel), 3 (Hög), 4 (Extra).





Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen med hjälp av **+** eller **-**.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Tryck på **+** eller **-** för att ändra och sedan på **✓** för att bekräfta.


Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på **✓** eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)


I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.





Tryck på **+** eller **-** för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på **✓** för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på **+** eller **-**, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på **◀** under tiden. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

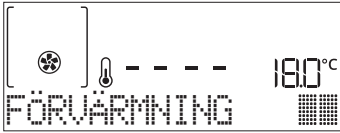
Genom att trycka på  under fördröjningsfasen kommer ugnen att genast starta funktionen.

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på **◀** för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Varmluft behövs under förvärmningen: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur, och att maten kan ställas in.

Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller - .

5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmingselementen avaktiveras.

För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Observera: Om du använder "6th Sense"-funktionerna ska luckan endast öppnas vid uppmaning..

LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

Om man använder 6th Sense - tillagning ska maten ibland ställas in först efter förvärmningen. Du kan även behöva lägga till ingredienser under tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.



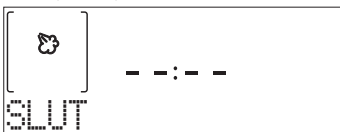
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen och stäng luckan.

Observera: Tillagningen fortsätter två minuter efter vändningen, även om ingen åtgärd utförs. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter. Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▶ för att fortsätta tillagningen eller på + för att ändra tidslängden för tillagningen. Tillagningsparametrarna behålls.

Tryck på ✓ eller ▶ för att återuppta tillagningen.

. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 10 av de egna favoritfunktionerna.

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.

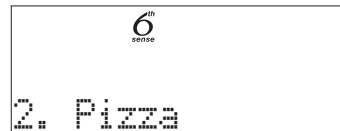


Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ◀.

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller - för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓ .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♥ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

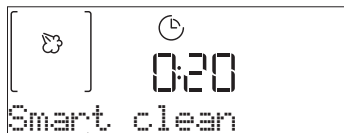




Tryck på + eller - för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▶ för att aktivera.


. RENGÖRING

SMART CLEAN

Tryck på  och välj sedan Smart Clean-funktionen.



Tryck på  för att aktivera funktionen: Stegvisa åtgärder visas innan du kan påbörja rengöringen. Tryck på  när du är klar.


Efter den sista bekräftelsen trycker du på  för att påbörja rengöringsprogrammet.

När rengöringen är slutförd torkar du av med en mjuk trasa. Torka även av ugnsutrymmet med en fuktig mikrofibertrasa eller svampen.

Vi rekommenderar att du vidtar denna åtgärd efter långa perioder av inaktivitet eller varje vecka om produkten används regelbundet.

TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Vi rekommenderar att du alltid, eller i alla fall regelbundet, tömmer ugnen efter användning. Det är särskilt viktigt om den inte har använts på ett tag. Du kommer att se på displayen när kokaren har tömts helt. Denna åtgärd måste utföras efter ett visst antal användningar, och det går inte att använda ångfunktionen förrän tömningen är genomförd.

När du har valt tömningsfunktionen, eller blir uppmanad till det på displayen, trycker du på  och följer anvisningarna.


När du är klar, håll bort vattnet och skölj tanken med kranvatten.

Observera: Om kokaren är för het kommer funktionen inte att aktiveras.

AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du kokaren och vattenkretsloppet i bästa skick.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 240 minuter.




Funktionen har flera faser: tömning, avkalkning, sköljning. Följ samtliga steg som visas på displayen och tryck på  när fasen är slutförd för att gå till nästa.




För de bästa resultaten rekommenderar vi att du fyller tanken med vätska som tillhandahålls av Kundservice (var god följ instruktionerna som kom med vätskan).

Stäng inte av ugnen förrän processen är slutförd. Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln.

Observera: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.


. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på  eller  : Ikonen  blinkar på displayen.



Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.




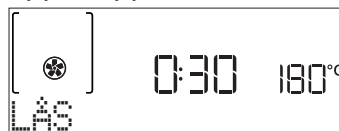
När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.


När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

TILLAGNINGSTABELL

	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Standardtidslängd (min.)	Tillagningsinformation	
KÖTT	Ugnsbakning	Rostbiff	2 2	40	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Fläskstek	2 2	60	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Grillad kyckling	2 2	50	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
	Köttretter	Köttfärslimpa	2	35	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
		Varmkorv	3 1	12	Fördela jämnt på ångbrickan
		Ång.filéer	2 1	25	
	Kycklingbitar	2 1	25	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ångbrickan med skinnet nedåt	
FISK	Hel, ugnsbakad	2	30	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja	
	Hel, ångkokt	3 1	45		
	Filé - ångkokt	3 1	14		
	Kotlett - ångk.	3 1	16	Fördela jämnt på ångbrickan	
GRÖNSAKER	Potatis	Hel, ångkokt	3 1	35	
		Delar-ugnsbakade	3 1	50	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget
		Gratäng	2	45	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över gräde. Strö över ost
		Pommes frites -fryst	2	20	Fördela jämnt på bakplåten
	Andra grönsaker	Grönsaker - frysta	3 1	15	Fördela jämnt på ångtråget
		Morötter	3 1	25	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget
		Ärtor	3 1	25	Fördela jämnt på ångtråget
		Broccoli	3 1	18	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget
		Brysselkål	3 1	25	Fördela jämnt på ångtråget
		Grönsaker - fyllda	2	30	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Pensla med olja och krydda efter tycke och smak
RIS & PASTA	Råris	3	25	Häll saltat vatten och ris i bakplåten. Använd ett och ett halvt mått vatten för varje mått ris	
	Basmatiris	3	25		
	Couscous	3	12	Häll saltat vatten och kornen i bakplåten. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous	
	Lasagne	2	25	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering	
	Fryst lasagne	2	45	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie	

TILLBEHÖR

Galler



Ugnsfast form på galler




















Ångtråg



Bakplåt



	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Standardtidslängd (min.)	Tillagningsinformation
ÄGG	Medel	 3 1	13	
	Hårdkokt	 3 1	16	Om äggen ska ätas kalla sköljer du dem i kallt vatten
	Löskokt	 3 1	10	
PIZZA & PAJ	Pizza	 2	15	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Tunn pizza - fryst	 2	10	
	Pan pizza - fryst	 2	15	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
	Pizza - kall	 2	8	
	Pajer	 2	35	Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 6 portioner
EFTERRÄTTER	Fruktpaj	 2	30	Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä en bakform med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Bakade äpplen	 2	20	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör
	Fruktkompott	 3 1	12	Skala och kärna ur frukten. Skär den i bitar och fördela sedan jämnt på ångbrickan
KAKOR & BRÖD	Formbakad limpa	 2	30	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsningsfunktion. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
	Bullar	 2	20	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma den till bullar och låt dem jäsa. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
	Frallor - frysta	 2	14	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
	Kakor	 2	12	Gör en deg med 250 g mjöl, 100 g saltat smör, 100 g socker och 1 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt på bakplåten
	Muffins	 2	17	Gör en smet för 10-12 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
	Sockerkaka i form	 2	40	Gör en fettfri sockerkakssmet på 700-800 g. Häll i en smord och bröad bakform

TILLBEHÖR

Galler



Ugnsfast form på galler



Ångtråg



Bakplåt



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Försummelse att regelbundet rengöra apparaten kan orsaka att dess ytor förstörs. Detta i sin tur kan medföra att apparatens livslängd förkortas och ger upphov till farliga situationer.

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Apparaten måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Ha på dig skyddshandskar.

Använd inte ångtvätt.

YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel.

INRE YTOR

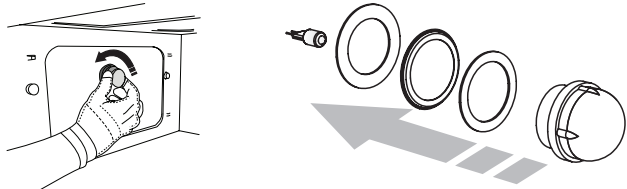
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.
- För att ta bort fukt som genereras av ångan, låt ugnen svalna och torka sedan ugnsutrymmet med en trasa eller den medföljande svampen. Vi rekommenderar att använda funktionen "Ångrengöring" regelbundet.

TILLBEHÖR

- De flesta tillbehören kan diskas i diskmaskinen, inkluderat ugnsstegarna.
- Rengör tanken försiktigt med en svamp och lite pH-neutralt rengöringsmedel. Skölj med kranvatten.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan och ta försiktigt bort tätningarna och brickan.
3. Byt ut lampan och skruva tillbaka locket. Var noga med att montera tätningarna och brickan korrekt.
4. Anslut ugnen till elnätet igen.




Observera: Använd 10 W/12 V typ G4, T300° C halogenlampor. Glödlampan som används i apparaten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen producerar ingen ånga.	Tanken sitter fel. Tanken är tom.	Kontrollera om tanken har placerats i rätt läge och huruvida den är fylld med kranvatten upp till "MAX"-markeringen, starta sedan önskad funktion igen.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.whirlpool.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats docs.whirlpool.eu

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

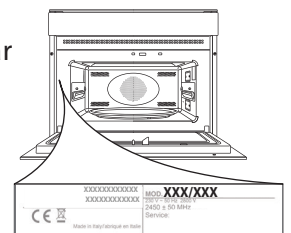
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



40001197186/B

Printed in Italy

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة

WHIRLPOOL

للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع

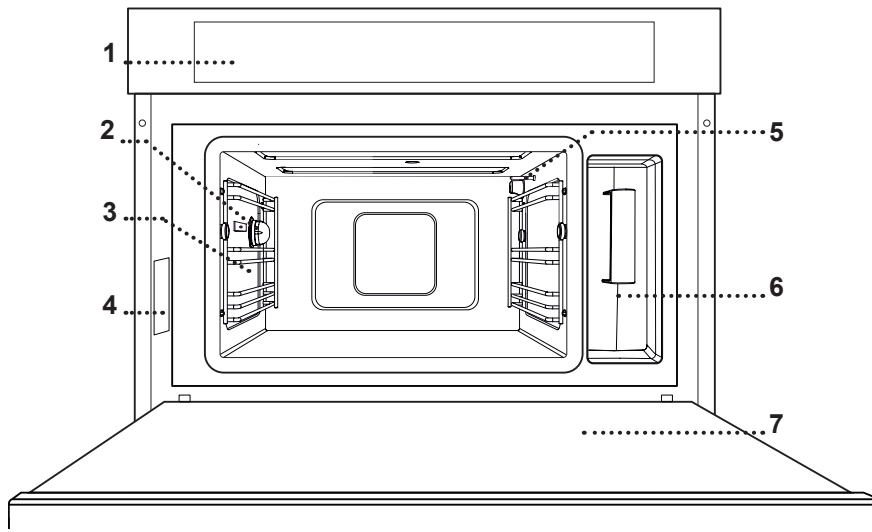


www.whirlpool.eu/register

قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.



شرح المنتج

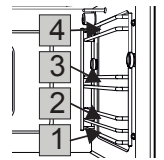


1. لوحة التحكم

2. الإضاءة

3. مجاري الأرفف

المستويات التي يمكن وضع الشبكة السلكية والكماليات الأخرى عليها تشمل على ترقيم، حيث 1 هو المستوى الأدنى و 4 هو المستوى الأعلى.



4. لوحة التمييز

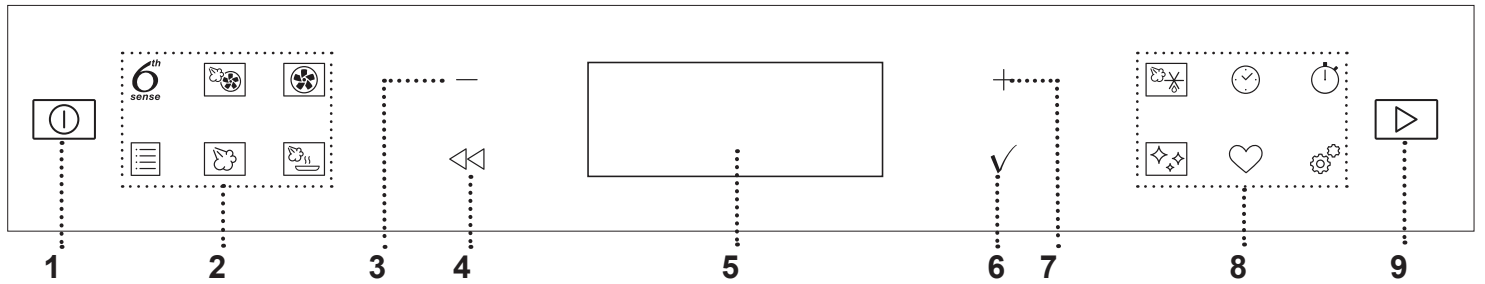
(لا تخلصها)

5. مستشعر درجة الحرارة

6. خزان

7. الباب

وصف لوحة التحكم



1. تشغيل / إيقاف

لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.

2. الدخول المباشر للوظائف / القائمة

للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.

3. زر التنقل السالب

للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

4. رجوع

للمرجع إلى الشاشة السابقة.

أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

5. وحدة العرض

6. تأكيد

لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

7. زر التنقل الموجب

للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

8. الدخول المباشر للخيارات / الوظائف

للدخول السريع إلى الوظائف والإعدادات والمفضلات.

9. تشغيل

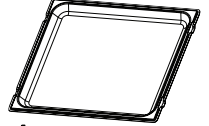
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

الشبكة السلكية



يتيح تدوير الهواء الساخن بفعالية. ضع الطعام مباشرة على الشبكة السلكية أو استخدمه كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الفرن المقاومة للحرارة. عند طهي الطعام مباشرة على الشبكة السلكية، ضع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي أسفلها. ويمكن أيضا وضعها أعلى صينية تجميع القطرات أو صينية البخار على نفس المستوى.

صينية الخبز



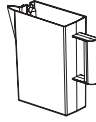
تستخدم كصينية مع وظائف "دفع الهواء" و"دفع الهواء + البخار" لطهي اللحوم أو الأسماك أو الخضروات أو الأنواع المختلفة من الخبز والمعجنات. كما يمكن الاستفادة منها كدعامة لأواني الفرن المقاومة للحرارة وهو ما يعني عدم الحاجة إلى وضع الأواني على السطح السفلي للفرن. ويمكن استخدامها أيضا كصينية تجميع القطرات. وتتجمع فيها أيضا عصارة الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية أو صينية البخار.

صينية البخار



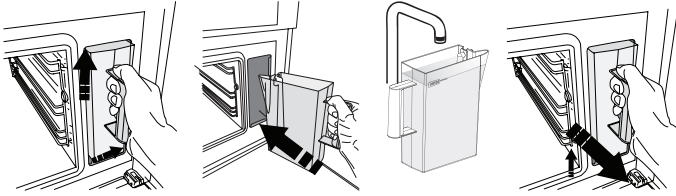
تتيح تدوير البخار بسهولة، مما يساعد على طهي الأطعمة بشكل متساوي. ضع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي السفلي لتجميع عصارة الأطعمة.

خزان



يملأ بماء الشرب في كل مرة يتم استخدام وظائف البخار. يمكن الوصول إلى الخزان بسهولة عن طريق فتح الغطاء. ويمكن خلعه عن طريق رفعه لأعلى بعض الشيء ثم جذبه في اتجاهك. قبل وضع الخزان في الحامل المخصص له تأكد أن أنبوب الماء موضوع بشكل صحيح في التجويف الموجود على حافة الخزان.

املأ الخزان حتى علامة "MAX" وضعه في الحامل المخصص: يجب أن يكون الجانب العلوي والجانب الأيمن للخزان ملاسبين لجانبي الحامل. قم بتركيب الخزان بالكامل ثم اضغط عليه لأسفل إلى أن يثبت في مكانه. قم بتفريغ الخزان بعد كل استخدام. احرص على تفريغ الماء من الأنبوب أيضا.



الإسفنجة

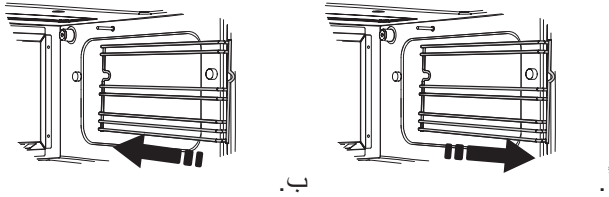


لإزالة أي تكثف قد يحدث أثناء الطهي. لا تتركها داخل الخزان.

يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

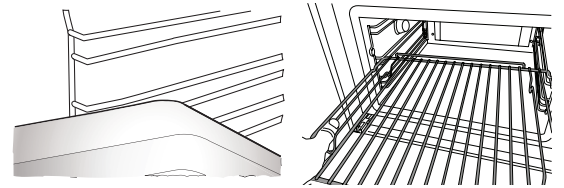
خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، قم بتحريكها للأمام واجذبها ناحيتك لخلعها من ركانزها. (a)
- ولإعادة تركيبها، قم بثنيتها في الركانز بالضغط عليها لأسفل برفق إلى أن تثبت في مكانها. (b)



إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل إناء تجميع القطرات وصينية جهاز الطهي بالبخار بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.



احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي للوعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف.

قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار.

الوظائف الخاصة (SPECIALS)



الانتهاء

لتحسين عملية طهي الأطعمة الجاهزة مع الحفاظ على طراوتها وعصارتها. تتيح هذه الوظيفة إعادة تسخين الوجبات الجاهزة أو سبابة الطهي جزئياً مثل قطع لحم الروست والأسماك والجراتين بشكل متساو. نوصي بوضع الأطعمة في الأوعية الخاصة بها على الشبكة السلكية في المستوى 3 أو وضع الطعام مباشرة على صينية البخار في المستوى 3 مع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي السفلي. ينبغي عليك ضبط درجة حرارة الفرن على درجة الحرارة النهائية التي ترغب أن يكون عليها الطعام.

الوقت	الدرجة	°C	الوظيفة
1/2 3	25 - 18	100	الوجبات الجاهزة
3	25 - 20	100	الحساء / المرق
1/2 3	25 - 20	100	الخضروات
1/2 3	20 - 15	100	أرز / معجنات
1/2 3	25 - 20	100	البطاطس
1/2 3	20 - 15	100	شرائح لحم
3	30 - 25	100	لحم بالصوص
1/2 3	15 - 10	100	فيليه سمك

التخمير (RISING)

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

الحفظ (PRESERVATION)

لعمل المعلبات من الفاكهة والخضراوات.

نوصي بالاقتران على استخدام الفاكهة والخضراوات الطازجة. املاً البرطمانات بالفاكهة أو الخضراوات (سبابة الطهي، إن أمكن) ثم ضع سائل الحفظ أو شراب التعليل واركب حوالي 2 سم من أعلى البرطمان. ثم ضع الأغذية سائبة بدون إحكام الربط.

ضع الشبكة السلكية في المستوى 2 ثم ضع صينية تجميع القطرات في المستوى الأسفل وضع البرطمانات على الشبكة السلكية. ويمكن كحل بديل وضع البرطمانات على صينية تجميع القطرات مباشرة. تفعيل الوظيفة. بعد الانتهاء، أحكم ربط أغذية البرطمانات تماماً (قم بإرتداء قفازات أو استخدم قطعة قماش مقاومة للحرارة عند القيام بذلك لحماية يديك) ثم اترك البرطمانات تبرد عند درجة حرارة الغرفة.

وظيفة 6th SENSE



لاختيار واحدة من الوصفات سابقة الضبط 27 التي تتيح لك تحضير المعجنات والأرز والوجبات النباتية واللحوم والأسماك والدواجن والأطباق الجانبية وأنواع البيتزا والفطائر والخبز والكيك والبيض والحلويات بشكل أكثر فعالية. تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك. عند الحاجة، ما عليك سوى الإشارة إلى نوع الطعام واختيار وقت الطهي من النطاق الزمني المقترح.

FORCED AIR + STEAM (دفع الهواء + البخار)



الوظيفة المخصصة لأطباق الطهي المقرمشة من الخارج وغضنة ونضرة من الداخل. وهي مناسبة بشكل خاص لطهي قطع لحم الروست أو الطيور أو الأسماك أو البطاطا أو الوجبات السريعة المجمدة أو الكيك أو الحلويات.

الوقت	الدرجة	°C	الوظيفة
2	40 - 35	190 - 180	الخبز
1 2	60 - 50	210 - 200	صدر الديك الرومي
1 2	90 - 80	170 - 160	ضلوع
1 2	25 - 15	200 - 190	السمك المشوي
1 2	30 - 20	210 - 200	خضروات محمرة

FORCED AIR (دفع الهواء)



لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. نوصي باستخدام الشبكة السلكية مع هذه الوظيفة لأنها تتيح تدوير الهواء بفعالية. وكحل بديل، يمكن استخدام صينية الخبيز لطهي بعض الأطعمة، مثل الكوكيز أو لفائف الخبز.

الوقت	الدرجة	°C	الوظيفة
2	40 - 35	160	الجاتوه (كيك)
2	15 - 12	165 - 150	كعك صغير
2	30 - 25	200 - 190	معجنات الشو
2	8 - 7	230	سويسرول (كعكة إسفنجية ملفوفة مع المربي)
2	40 - 35	190 - 180	كيشي
2	20 - 15	190 - 180	عجين الفطير
2	18 - 15	200 - 190	أجنحة البوفالو المجمدة

STEAM DEFROST (إذابة التجمد بالبخار)



لإزالة تجمد أي نوع من الأطعمة. ضع الأطعمة مثل اللحوم والأسماك دون تغليف أو أغطية في صينية البخار على المستوى 3. ضع صينية تجميد القطرات على السطح المستوي السفلي لتجميع ماء الذوبان. للحصول على أفضل نتائج، لا تقم بإذابة التجمد عن الطعام بالكامل ولكن دع العملية تكتمل أثناء زمن الانتظار. نوصي بلف الخبز حتى لا يصبح هشاً للغاية.

°C	°C	°C	°C	°C	°C
35 - 30	30 - 25	500	مفروم	لحوم	
25 - 20			شرائح		
15 - 10	15 - 10	450	نقانق		
50 - 40	70 - 60	1000	كاملة	الدواجن	
25 - 20	30 - 25	500	شرائح		
30 - 25	35 - 30		أوراك		
30 - 25	40 - 30	600	كاملة	سمك	
15 - 10	15 - 10	300	شرائح		
25 - 20	25 - 20	400	الكمية		
25 - 20	30 - 25	300	الكمية	الخضروات	
10 - 5	15 - 10	400	قطع		
30 - 25	20 - 15	500	رغيف خبز		
10 - 5	12 - 8	250	شرائح	الخبز	
10 - 5	12 - 10		لحاف خبز / كعك مستدير		
20 - 15	10 - 8	400	الكعك		
10 - 5	15 - 10	400	مختلطة	الفواكه	
5 - 3	8 - 5	250	التوت		

أجهزة الميكاتي



لتعديل قيم أوقات الوظائف.

MINUTEMINDER (ميكاتي الدقائق)



لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

التنظيف



SMART CLEAN (التنظيف الذكي)

لتسهيل تنظيف حيز الطهي. يحول الاستخدام المتكرر دون تكون الترسبات، والتي قد تؤدي إلى تلف السطح.

DRAIN (لتصريف)

لتفريغ الغلاية، وبذلك تضمن عدم وجود ماء متبقي.

DESCALE (إزالة الترسبات الجيرية)

لإزالة الترسبات الجيرية من الغلاية. نوصي باستخدام هذه الوظيفة على فترات دورية.

FAVORITES (المفضلات)



لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

SETTINGS (الإعدادات)



لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفيئ اللبنة بعد مرور دقيقة واحدة.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

الزبادي

لتحضير الزبادي. قبل تفعيل الوظيفة، أضف حوالي 100 جرام من الزبادي الطازج كامل الدسم المتوفر في الأسواق إلى 1 لتر من الحليب كامل الدسم عند درجة حرارة الغرفة.

يرجى ملاحظة: عند استخدام حليب غير مبستر، قم بتسخينه حتى درجة الغليان قبل تركه يبرد عند درجة حرارة الغرفة.

قم بسكب الخليط في برطمانات مقاومة للحرارة، وقم بتغطيتها بأغطية أو رقائق مقاومة للحرارة ثم ضعها على الشبكة السلوكية في المستوى 2. اختر الوظيفة واضبط المدة حتى 5 ساعات (يتغير تغيير درجة الحرارة). بعد انتهاء الوظيفة، اترك الزبادي يبرد في الثلاجة لعدة ساعات قبل تقديمه.

التعقيم

لتعقيم الزجاجات أو البرطمانات المخصصة للأطفال باستخدام البخار. أدخل الشبكة السلوكية أو صينية تجميد القطرات على المستوى 1 وضع عناصر الطهي عليها، مع مساحة كافية بينهما للسماح بوصول البخار إلى جميع أجزاء.

STEAM (البخار)



لطهي أطباق طبيعية وصحية باستخدام البخار لحفظ القيمة الغذائية للطعام. تلائم هذه الوظيفة بشكل خاص طهي الخضراوات والأسماك والفاكهة وكذلك للطهي الأولي. قم بإزالة كافة مواد التغليف والغشاء الواقية قبل وضع الطعام في الفرن، ما لم يذكر خلاف ذلك.

°C	°C	°C	°C
100 - 90	15 - 10	3	نوكي
80 - 75	90 - 60	2	طاجن سمك
90	25 - 20	3	بيض مسلوق
100	60 - 50	3	جذور الشمندر
100	35 - 30	3	الكربن الأحمر
100	30 - 25	3	الكربن الأبيض
100	90 - 75	3	فاصوليا بيضاء

STEAM REHEAT (إعادة التسخين بالبخار)



لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. تستخدم هذه الوظيفة البخار في إعادة تسخين الطعام باعتدال دون التسبب في جفافه مما يحافظ على مذاقه الأصلي. فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي. نوصي بوضع قطع طعام أصغر وأقل في السمك في الوسط بينما توضع قطع الطعام الأكبر والأكثر سمكا حول الأطراف. في حالة استخدام صينية جهاز الطهي بالبخار ضع صينية تجميد القطرات تحتها لتجميع أي سوائل تنزل من الطعام.

الوصفات |٥١|، عند الحاجة للإحماء |٥٥|، درجة الحرارة |٥٥|، مستوى البخار |٥٥|، الوزن |٥٥|، وقت الطهي |٥٥|، مدة تهدئة الطعام |٥٥|، الكماليات والمستوى |٥٥| مقترح الطهي

وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة).

درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة.

..... الشبكة السلكية، صينية كيك على الشبكة السلكية، صينية الخبز، صينية البخار، صينية بها ماء

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English" (الإنجليزية).



اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

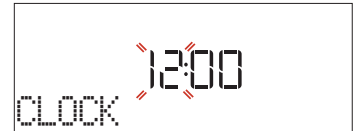
اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار

"LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⏸.

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⏸.

3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن حتى 200 °م لمدة ساعة واحدة تقريبا باستخدام وظيفة "دفع الهواء". اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ⌚ .



اضغط على + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجياً، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على + أو - لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على < لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على ⌚ ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

3. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على ▶ لتفعيل الوظيفة.

أثناء مرحلة التأخير، عن طريق الضغط على الفرن ▶ ستبدأ وظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على ⏏ .

إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على < للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر ⏏ لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق تصفح إحدى القوائم. لاختيار وظيفة موجودة في القائمة، اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة المرغوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

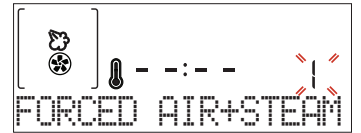
2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على < يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

درجة الحرارة / مستوى البخار



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت). في وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يمكنك تحديد مقدار البخار من القيم التالية: 1 (منخفض)، 2 (متوسط)، 3 (عالي)، 4 (إضافي).



يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة باستخدام + أو - .

DURATION (المدة)



عندما تومض الأيقونة ⌚ في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ⌚ : اضغط على + أو - لتعديله ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو ▶ للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

(المفضلات) FAVORITES .

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 10 وظائف مفضلة لديك.

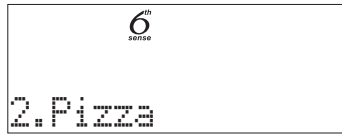
بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ، أو لتجاهل الطلب اضغط على . بعد الضغط على اضغط على ، أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على ، ثم اضغط على للتفعيل.

4. PREHEATING (الإحماء)

تتطلب وظيفة forced air (دفع الهواء) مرحلة إحماء: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الموقد إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع الطعام. وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام أو - .

5. الإيقاف المؤقت للطهي / إضافة الطعام أو قلبه**الإيقاف المؤقت**

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب.

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6th Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

قم بإضافة الطعام أو قلبه

بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6th Sense يحتاج إلى إضافة الطعام بعد مرحلة الإحماء أو إلى إضافة المكونات لإكمال عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلب الطعام أو قلبه أثناء الطهي.

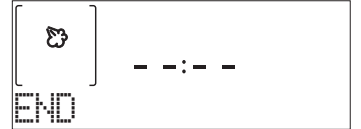


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، قم بتنفيذ الإجراء الذي تطلبه الشاشة وأغلق الباب.

يرجى ملاحظة: إذا طلب منك قلب الطعام، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط لمواصلة الطهي أو اضغط لتعديل وقت الطهي عن طريق تحديد مدة جديدة. سيتم الحفاظ على بارامترات الطهي.



عن طريق الضغط على أو تبدأ عملية الطهي مرة أخرى.


CLEANING (التنظيف)

SMART CLEAN (التنظيف الذكي)

اضغط  ثم اختر وظيفة "Smart Clean".




اضغط على  لتنفيذ وظيفة التنظيف: سوف يُطلب منك في وحدة العرض القيام بإجراءات متتالية قبل بدء التنظيف. اضغط على  في أي وقت بعد الانتهاء.

بعد التأكيد الأخير، اضغط على  لتشغيل دورة التنظيف.

بعد الانتهاء، قم بإنهاء عملية التنظيف بالاستعانة بقطعة قماش ناعمة، وقم بتجفيف تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة أو أسفنجية. يوصى بإجراء هذه الوظيفة بعد فترات طويلة من عدم التشغيل أو أسبوعياً في حالة استخدام المنتج بانتظام.

التفريغ

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الغلاية. يُنصح دائماً ماو دوري، بإجراء "التفريغ" بعد استخدام الفرن، وخاصة إذا كان من غير المرجح استخدام الفرن لفترة زمنية طويلة. سيظهر بينا بوحدة العرض عند الانتهاء من تفريغ الغلاية بشكل كامل. بعد عدد معين من الاستخدامات، مسيكون هذا الإجراء إلزامي اول ن تبدأ وظيفة البخار إلى حين الانتهاء منه .


بعد تحديد وظيفة "التفريغ"، أغو عند اقتراحها من قبل لوحة العرض، اضغط على  واتبع الإجراءات المشار إليها.

بعد الانتهاء، قم بتفريغ غوشت ف الخزان باستخدام امه الشرب . يرجى ملاحظة: إذا كانت الغلاية ساخنة للغاية، لن يتم تفعيل الوظيفة.

إزالة الترسبات تلجيرية

يتم تفعيل هذه الوظيفة الخاصة على فترات منتظمة، يسمح ذلك بالحفاظ على الغلاية ودائرة المياه في أفضل حالة.




يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 240 دقيقة .




الوظيفة مسممة لعدم تراجل: التفريغ، غزالة الترسبات الجيرية، الشطف. بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المشار إليها على وحدة العرض واضغط على  عند الانتهاء لبدء المرحلة التالية .

لتحقيقاً قضل النتائج، ننصح بلءمء الخزان بالمنتج المورد بعمرفة خدمة ما بعد البى ع (يرجى اتبع التعللى مات ال واردمع ةالمنت. ج) لا تقم بإيقاف الفرن لحين الانتهاء. لا يمكن تفعيل وظائف الطهى خلال دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: يظهر بوحدة العرض رسالة لتذكرك بإجراء هذه اللمعية بشكل منتظم.


MINUTEMINDER (مِقَاتِي الدقائق)



عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمِقَاتِي. لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على  أو  : تومض الأيقونة  في وحدة العرض.

اضغط على  أو  لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على  لتنفيذ المِقَاتِي.


تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء مِقَاتِي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.




فور تفعيل مِقَاتِي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على  لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة مِقَاتِي الدقائق اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على  واحتفظ به مضغوطاً لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على .

معلومات الطهي	المدة الافتراضية (دقيقة)	المستوى والكماليات	فئة الطعام / الوصفات	
ادهن زيتا بالفرشاة وافركها بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	40	2 2	Roast beef (روز بيف)	Roasted (روست)
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	60	2 2	Roast pork (لحم دسم مشوي)	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	50	2 2	Roast chicken (لحم دجاج مشوي)	
حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشيكلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	35	2	Meat loaf (لحم مفروم)	Meat dishes (طبق اللحم)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	12	1 3	Hot dog (هوت دوغ)	
	25	1 2	Steam fillets (فيليه بالبخار)	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار والجلد لأسفل	25	1 2	Chicken Pieces (قطع دجاج)	FISH (الأسماك)
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	30	2	roasted-Whole (شواء كامل)	
	45	1 3	steamed-Whole (بخار كامل)	
	14	1 3	steamed-Filets (شرائح مطهية بالبخار)	Potatoes (البطاطس)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	16	1 3	steamed-Cutlets (شرائح مضلعة مطهية بالبخار)	
	35	1 3	steamed-Whole (بخار كامل)	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	50	1 3	roasted-Pieces (روست قطع)	Other vegetables (خضروات أخرى)
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	45	2	Gratin (غرانتان)	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز	20	2	Potatoes fried-frozen (البطاطس المقلية المجمدة)	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	15	1 3	Vegetables-frozen (الخضروات المجمدة)	Other vegetables (خضروات أخرى)
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	25	1 3	Carrots (الجزر)	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	25	1 3	Peas (البقوليات)	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	18	1 3	Broccoli (البروكولي)	Other vegetables (خضروات أخرى)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار	25	1 3	Brussel sprouts (كرنب بروكسيل)	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة	30	2	Vegetables-stuffed (خضروات محشية)	

الكماليات

صينية الخبز



صينية البخار



صينية الفرن على الرف السلكي



الشبكة السلكية



معلومات الطهي	المدة الافتراضية (دقيقة)	المستوى والكماليات	فئة الطعام / الوصفات	
أضف ماء ملح وأرز لصينية الخبيز. استخدم كوب ونصف من الماء لكل كوب أرز	25	3	Brown rice (الأرز الكامل)	RICE & PASTA (أرز و معجنات)
	25	3	Basmati rice (أرز بسمتي)	
أضف ماء ملح وحبوب لصينية الخبيز. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس	12	3	Cous Cous (الكسكس)	RICE & PASTA (أرز و معجنات)
جهز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة ننية مناسبة	25	2	Lasagna (لازانيا)	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك	45	2	Lasagna frozen (لازانيا مجمدة)	
إذا كنت تريد أكل البيض باردا، فاشطفه بالماء البارد على الفور	13	3	Medium (متوسط)	EGGS (البيض)
	16	3	Hard (شديد)	
	10	3	Soft (طري)	
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرغ العجينة داخل صينية الخبيز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريللا وشرائح اللحم	15	2	Pizza (بيتزا)	PIZZA & PIES (بيتزا و فطائر)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك	10	2	Thin pizza-frozen (بيتزا رقيقة مجمدة)	
	15	2	Thick pizza-frozen (بيتزا سميكة مجمدة)	
	8	2	Pizza-chilled (بيتزا مبردة)	
ضع العجينة داخل صينية الخبيز وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 6 قطع	35	2	Quiche (كيشي)	PIZZA & PIES (بيتزا و فطائر)
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية الخبيز واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700-800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	30	2	Fruit pie (فطيرة فاكهة)	
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	20	2	Baked Apples (تفاح مطبوخ)	
انزع قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع ثم وزعها بشكل متساوي في صينية البخار	12	3	Fruit compote (كومبوت الفاكهة)	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	30	2	Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)	DESSERTS (الحلويات)
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بالتشكيل على هيئة لفائف وأتركها لترتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	20	2	Rolls (رولز)	
اخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبيز	14	2	Rolls-frozen (لفائف مجمدة)	CAKES & BREAD (خبز وكيك)
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة مملحة، 100 جم من السكر، بيضة. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بفرداها حتى تصل لسماك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية الخبيز	12	2	Cookies (كعك صغير)	
قم بتحضير مجموعة من 10-12 قطعة تبعا لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبيز	17	2	Muffins (كعكة مافين)	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 700-800 جم. أسكبها داخل صينية الخبيز المبطنة والمدهونة	40	2	Sponge cake in tin (الكيكة الإسفنجية في صينية)	

صينية الخبيز



صينية البخار



صينية الفرن على الرف السلكي



الشبكة السلكية



الكماليات

عدم تنظيف الجهاز بصورة منتظمة قد يؤدي إلى تلف أسطح الجهاز. مما قد يقلل العمر الافتراضي للجهاز ويتسبب في ظهور مواقف خطيرة. تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر. يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة. قم بارتداء قفازات واقية. لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.

الكماليات

- يمكن غسل معظم الكماليات في غسالة الأطباق، بما في ذلك مجاري الأرفف.
- قم بتنظيف الخزان جيدا باستخدام إسفنجة أو بكمية قليلة من منظف محايد. واشطف بماء صالح للشرب.

الأسطح الخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش من الألياف الناعمة مبللة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب.

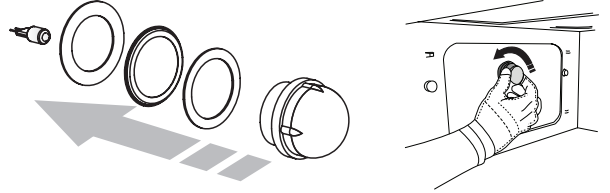
الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- لإزالة الرطوبة المتولدة عن استخدام البخار، اترك الفرن يبرد ثم قم بمسح الحيز باستخدام قطعة قماش أو بالإسفنجة الموردة. نوصي باستخدام وظيفة «التنظيف بالبخار» على فترات منتظمة.

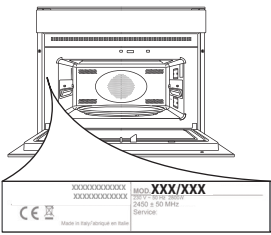
تغيير اللمبة

يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 10 واط/12 فلط من النوع G4، T300 °C. اللمبة المركبة بالجهاز مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة 2009/244 EC). تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل الغطاء من اللمبة وبعناية شديدة اخلع إطارات الإحكام والوردة.
3. قم بتغيير اللمبة ثم أعد ربط الغطاء مع مراعاة إعادة تركيب إطارات الإحكام والوردة بشكل صحيح.
4. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	الفصل من الشبكة الكهربائية.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن لا ينتج بخار.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	لم يتم إدخال الخزان بشكل صحيح.	تأكد من وضع الخزان في مكانه الصحيح وملئه بماء صالح للشرب حتى العلامة "MAX" ثم أعد بدء تشغيل الوظيفة المرغوبة.
	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".



الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

كتيب المنتج

يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملا معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت docs.whirlpool.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< [www](http://www.whirlpool.com) قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.



< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



40001197186/B

Printed in Italy