

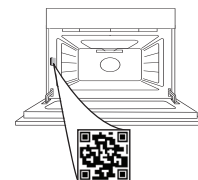
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

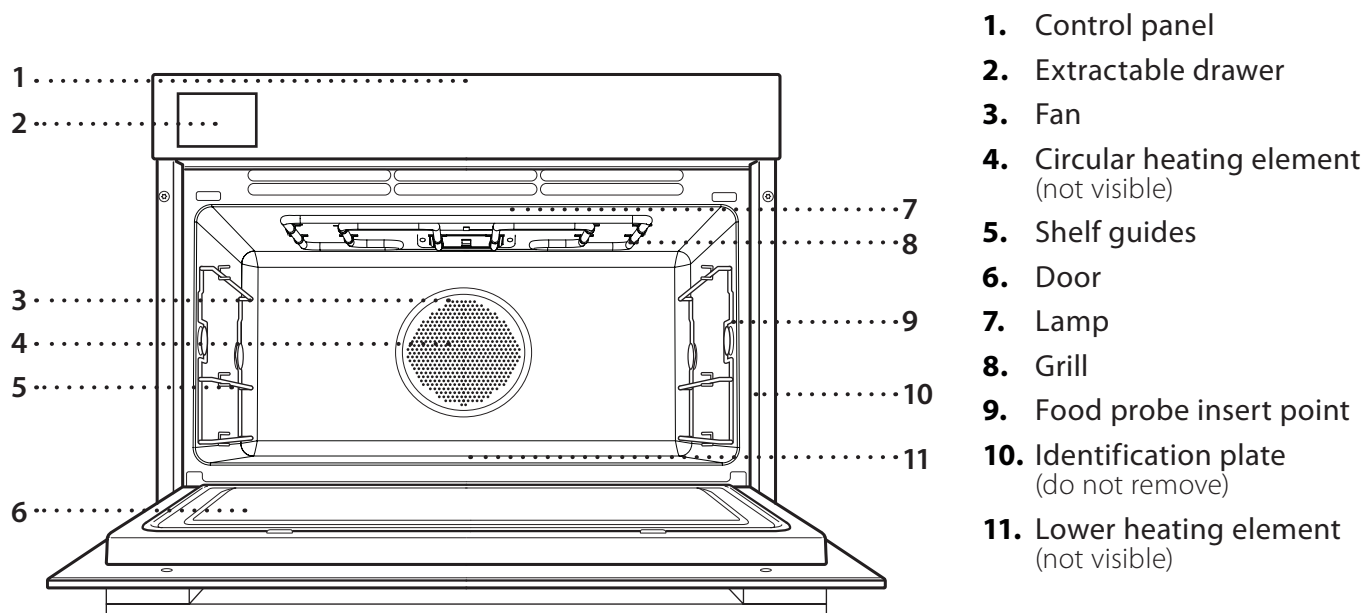


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

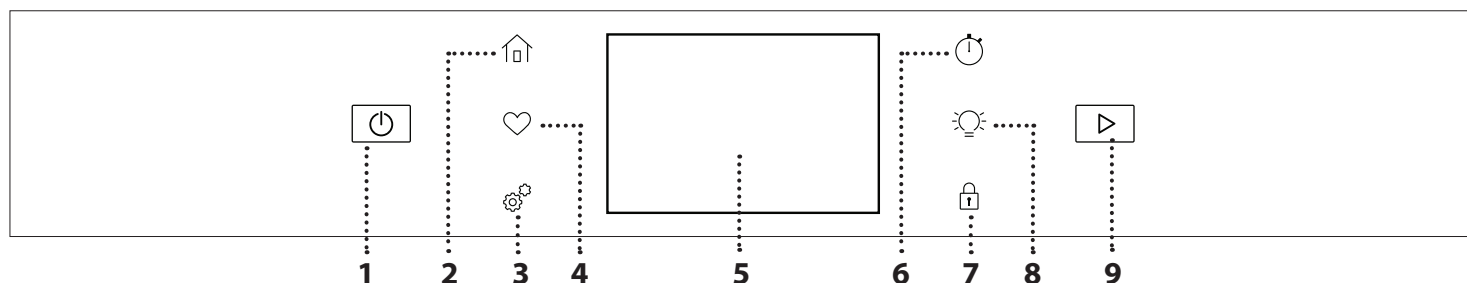
PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

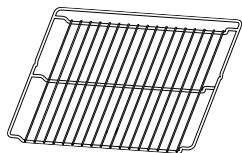
9. START

For starting a function.

ACCESSORIES

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

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



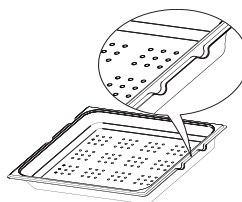
WIRE SHELF

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



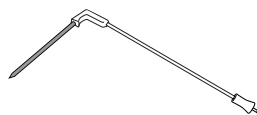
BAKING TRAY

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



STEAM TRAY

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



FOOD PROBE

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

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

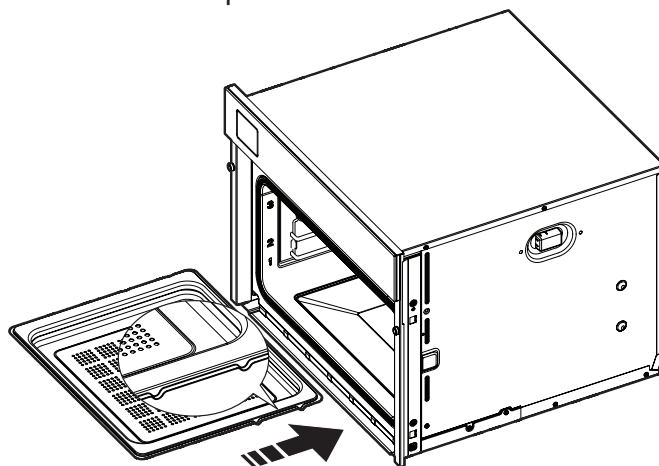
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

INSERTING THE STEAM TRAY

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

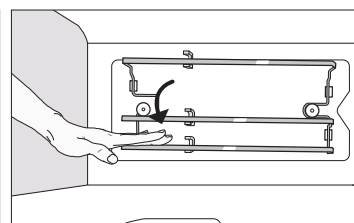
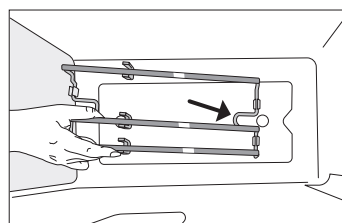
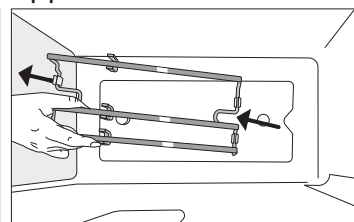
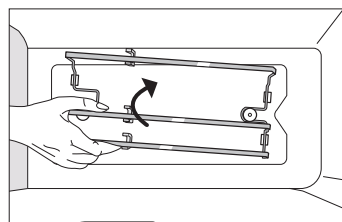


REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



CONVENTIONAL

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

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

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



FORCED AIR

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

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



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



STEAM



PURE STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food’s natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

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

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

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

Alternatively we suggest to:

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



STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



SOUS VIDE

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

Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

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



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

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



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



DISINFECTION

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



DEFROSTING

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



REHEAT

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



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

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



COOK 3

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

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



MENU 1

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

Example of complete meal

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



MENU 2

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

Example of complete meal

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



AUTO MODES

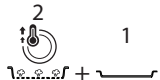
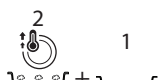
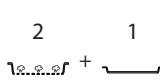
With these auto modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

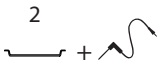
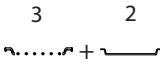
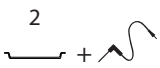
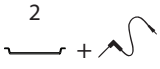
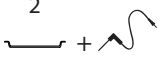
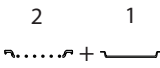
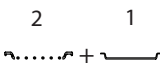
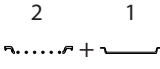
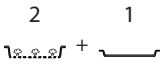
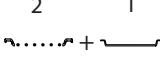
Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

AUTO MODES COOKING TABLE

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

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

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

Category	Food	Weight/thickness/portions/pieces	Note	Accessory
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	
	Burger Patties	1 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	
	Sausages & Wurstel	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	
	Bacon	0,5 - 2 cm	Distribute evenly on the wire shelf and use baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	
	Roast Chicken	800 g - 2,5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	
	Poultry Filet/Breast	1 - 4 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	

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

Category	Food	Weight/thickness/por- tions/pieces	Note	Accessory
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2  + 
	Steamed Whole Fish	-	Season as you prefer, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1  + 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Fish Fillets	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Fish Fillets [frozen]	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Mussels	500 g - 2.0 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Shrimps	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	King Prawns	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Squid	100 g - 1 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Octopus	-	Place in the center of steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 

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

Category	Food	Weight/thickness/por- tions/pieces	Note	Accessory
VEGETABLES	Roasted Potatoes	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven.	2 
	Vegetarian Burger	100 - 800 g	Distribute evenly in the baking tray.	2 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2,0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	2 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 
	Whole Potatoes	50 - 200 g	The weight refers to the single potato. To have uniform cooking in each potato, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute the potatoes in their skins evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Potatoes Pieces	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Roots Vegetables	200 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Soft Vegetables	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Fruit Pieces	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
	Vegetables [frozen]	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 

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

Category	Food	Weight/thickness/portions/pieces	Note	Accessory
SALTY BAKERY	Bread Rolls	1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	
	Sandwich Loaf	-	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.	 +  + 
	Big bread	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray. Use the oven's dedicated rise function.	 + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	
	Pizza [frozen]	250 g - 1.2 kg	Take out from packaging and distribute evenly on the wire shelf.	
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe.	 + 
	Cheese Cupcakes	-	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins. Distribute evenly on the baking tray.	

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

Category	Food	Weight/thickness/por- tions/pieces	Note	Accessory
SWEET BAKERY	Sponge Cake	-	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan.	 +  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	 + 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	
	Cookies	1 batch	Prepare the biscuit cookies as you prefer and let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	
	Brownies	800 g - 1.5 kg	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	 + 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	 + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	
	Caramel Flan	1 batch	Distribute cups with flan evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	 + 
EGGS	Chicken Eggs	50 - 80 g	The weight refers to the single egg. To have uniform cooking in each egg, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	 + 
	Quail Eggs	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	 + 

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Steam Recipes

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

Steam + Air Recipes

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

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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

Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.

- Tap the language you require.

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16

Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	very soft	0-6	0-10	0-7

2	soft	7-11	11-20	8-14
3	mid	12-16	21-29	15-20
4	hard	17-34	30-60	21-42
5	very hard	35-50	61-90	43-62

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

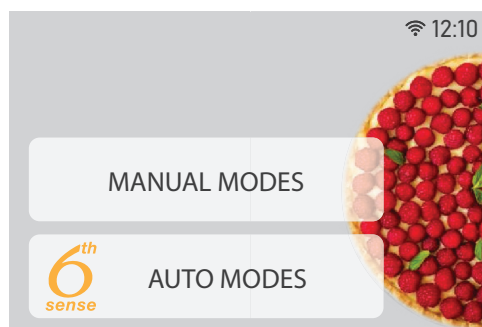
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

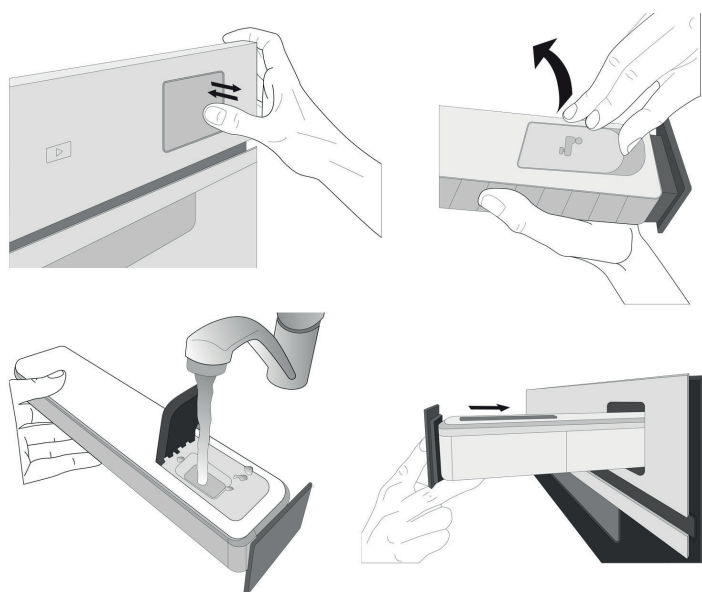
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

it will be needed.

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

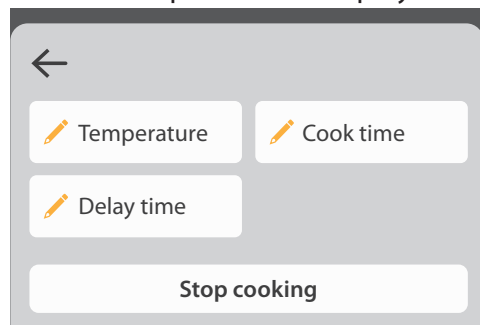
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap “SKIP DELAY”.

5. START THE FUNCTION

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

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

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



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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

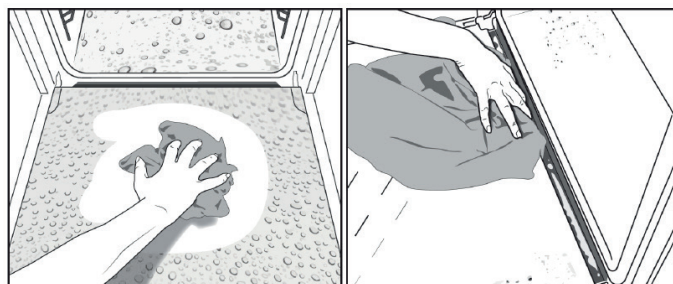
8. END OF COOKING

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

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

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

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap “ADD TO FAV” to

save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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

STEAM CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

11. FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket.

Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

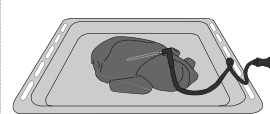
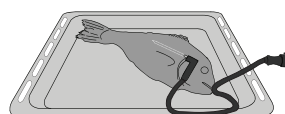
Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

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

USING THE FOOD PROBE

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

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



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

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

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

12. DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The duration of the full function may take up to 120 minutes and cannot be stopped. Descale can be started anytime by the user from the Cleaning Menu.

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

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

*considering the default value (4 - Hard) of water

hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Descale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

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

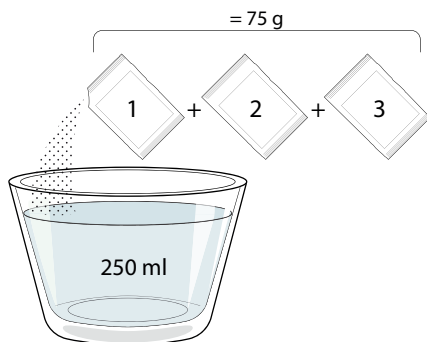
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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

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



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press  to start the main descaling process.

The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Steam Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.
- The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

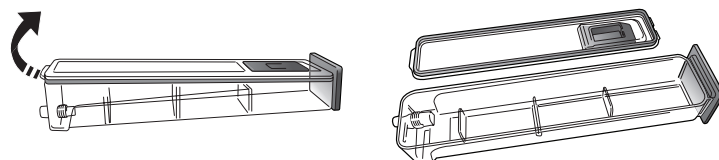
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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



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

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

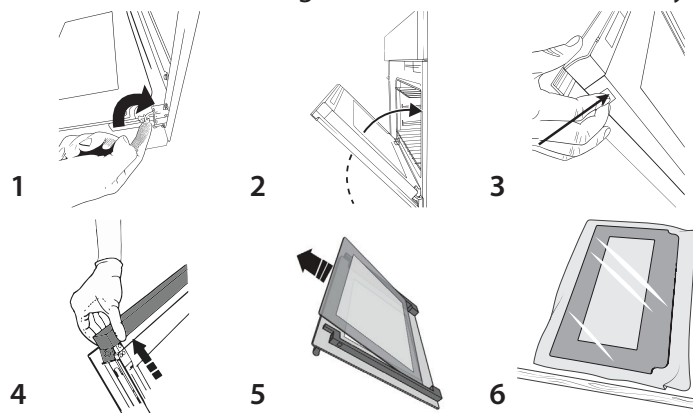
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

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



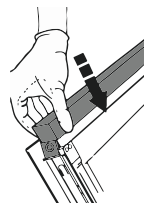
HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

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

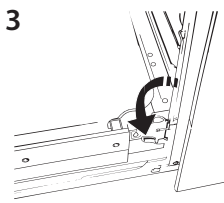
1



2



3



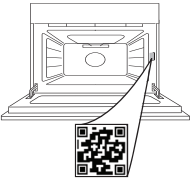
TROUBLESHOOTING

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

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

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

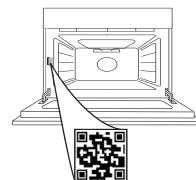
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

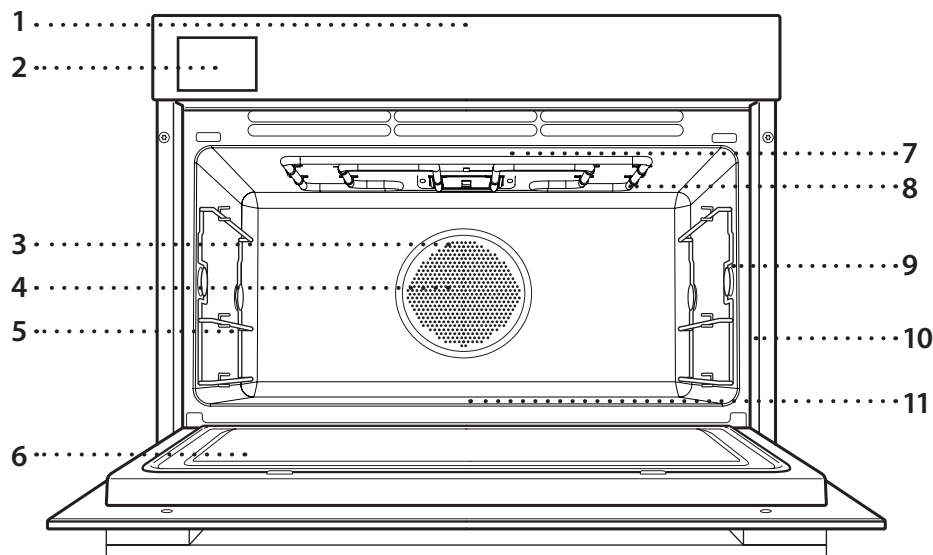
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



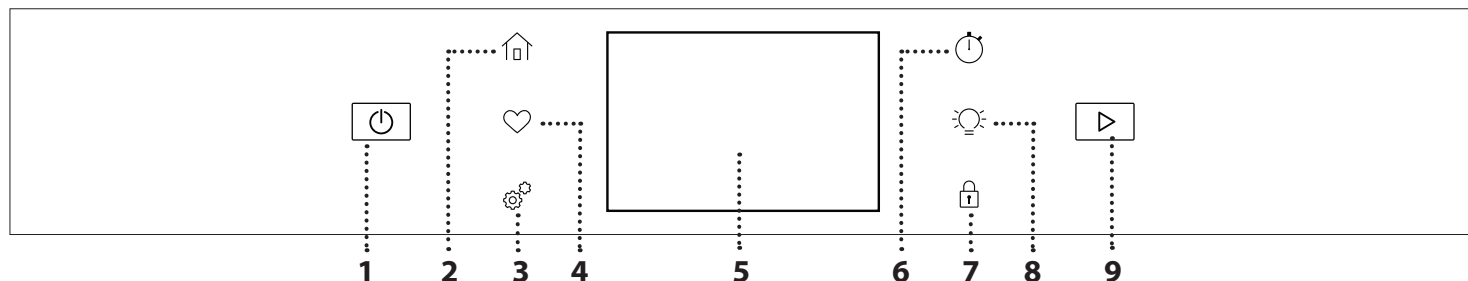
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

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

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. BLOCCO TASTI

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

8. LUCE

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

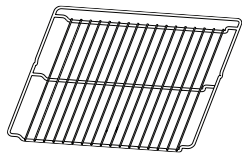
9. AVVIO

Per avviare una funzione.

ACCESSORI

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

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



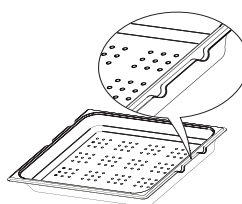
GRIGLIA

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



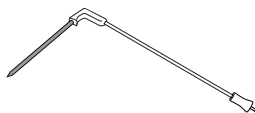
TEGLIA

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



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

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



SONDA ALIMENTI

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

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

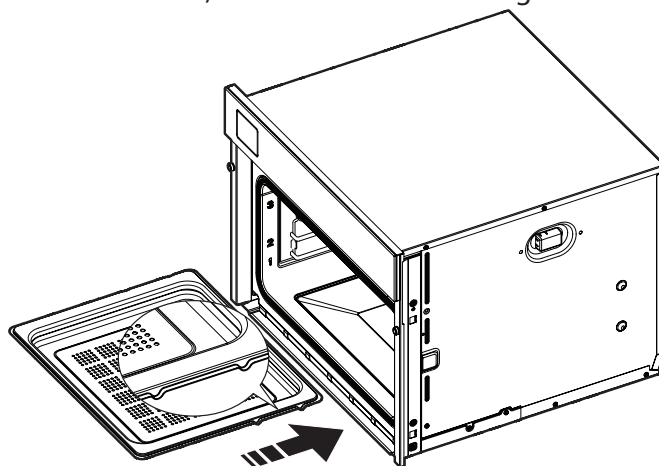
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

INSERIRE LA TEGLIA PER LA COTTURA A VAPORE

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

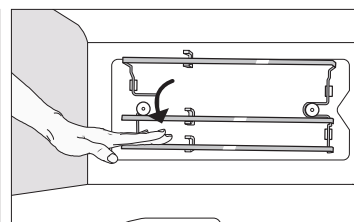
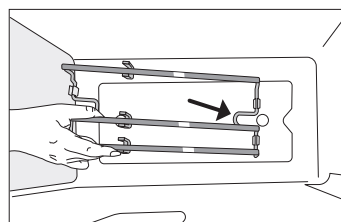
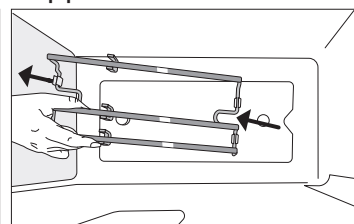
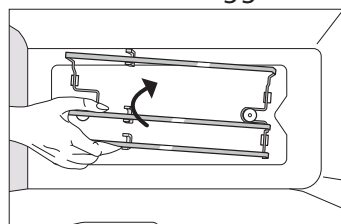


SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

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

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

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



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

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



TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia



STATICO

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

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

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



TERMOVENTILATO

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

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



VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



VAPORE



VAPORE PURO

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

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

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

ASCIUGATURA DOPO LE OPERAZIONI A VAPORE

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

In alternativa suggeriamo di:

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



VAPORE + ARIA

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

Accessori consigliati: Teglia/griglia



SOUS VIDE

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

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

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



FUNZIONI SPECIALI



MANTENERE IN CALDO

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



LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.



DISINFEZIONE

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



SCONGELAMENTO

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



RISCALDA

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



CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

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



COOK 3

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

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



BISCOTTI

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



CROSTATA

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



PIZZA (SURGELATA)

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



MENU 1

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

Esempio di pasto completo

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



MENU 2

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

Esempio di pasto completo

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



MODALITÀ AUTO

Con le modalità Auto è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

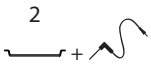
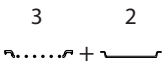
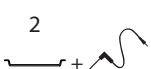
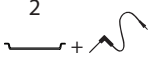
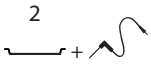
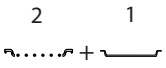
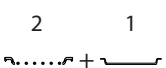
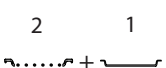
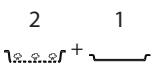
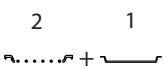
Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTOMATICHE

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

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

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/Porzioni/ Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	
	Polpette di hamburger	1 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	
	Roast Beef - Cottura lenta	-	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.	
	Arrosto di maiale	-	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.	
	Stinco di maiale	-	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.	
	Salsicce & wurstel	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	
	Bacon	0,5 - 2 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia e utilizzare la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	
	Filetto/petto di pollame	1 - 4 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/Porzioni/ Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Pesce intero al vapore	-	Condire a piacimento, per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2 1
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Filetti di pesce	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Filetti di pesce (sur-gelati)	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Cozze	500 g - 2,0 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Gamberetti	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Gamberoni	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Calamaro	100 g - 1 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Polipo	-	Posizionare al centro della vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/Porzioni/ Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	Patate arro- sto	400 g - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare.	2 
	Burger vegetale	100 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Ripiene verdure	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	2 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 
	Intero Patate	50 - 200 g	Il peso si riferisce alla singola patata. Per ottenere una cottura uniforme in ogni patata, è consigliabile sceglierle tutte di dimensioni simili. Distribuire le patate con la buccia in modo uniforme nella pentola a vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Patate in pezzi	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure a radice	200 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Tenere verdure	400 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Frutta in pezzi	400 g - 1,5 kg	Tagliare a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure (surgelate)	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/Porzioni/ Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2 
	Pane per tramezzini	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2  +  + 
	Pagnotta	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia. Usare l'apposita funzione del forno.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surge-lata]	250 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione e distribuire uniformemente sulla griglia.	2 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 
	Tortini al formaggio	-	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/Porzioni/ Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	-	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	 +  + 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	 + 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	
	Biscotti	1 teglia	Preparare i biscotti come si preferisce e lasciarli raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	 + 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	 + 
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	
	Flan al caramello	1 teglia	Distribuire le coppette con il flan uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	 + 
UOVA	Uova di gallina	50 - 80 g	Il peso si riferisce al singolo uovo. Per avere una cottura uniforme in ogni uovo, è consigliabile sceglierli tutti di dimensioni simili. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	 + 
	Uova di quaglia	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	 + 

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette a vapore

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

Ricette Vapore + Termoventilato

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

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

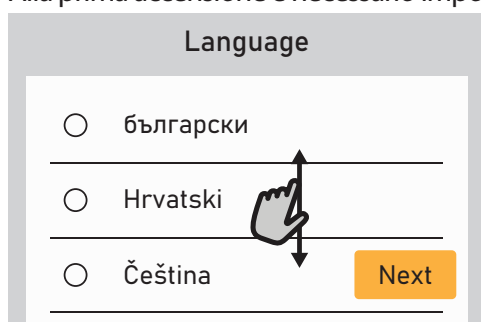
PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



CONTAMINUTI

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

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

Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

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

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

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

- Toccare la lingua desiderata.

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

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

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

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

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

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

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

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

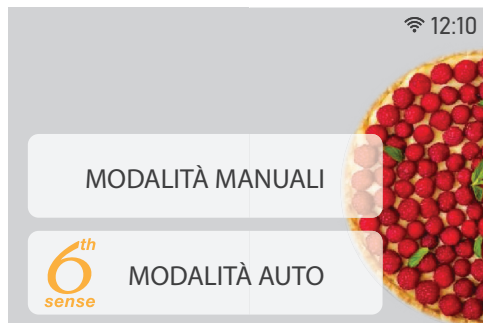
Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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



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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

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

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco.

L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte

delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

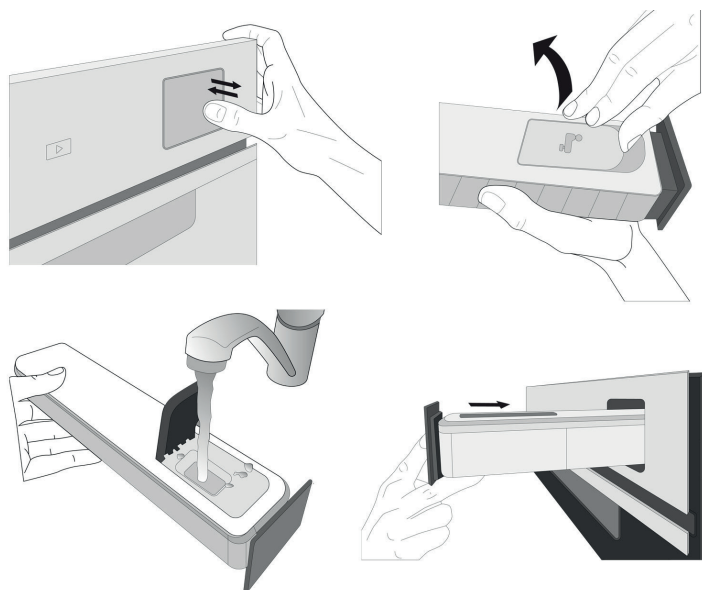
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

COTTURA A VAPORE

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

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

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



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

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

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

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

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

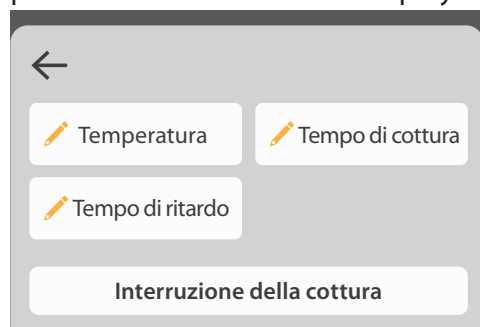
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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



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

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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

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

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

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

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

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

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

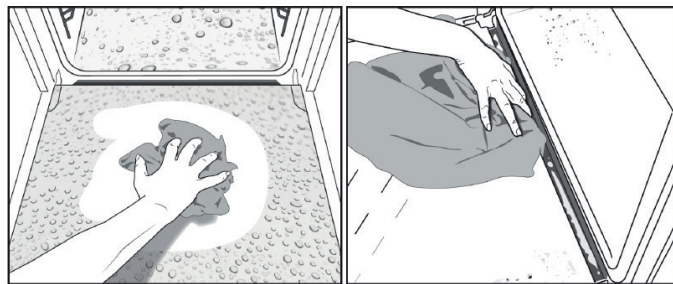
8. FINE COTTURA

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

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

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

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



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

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

10. STRUMENTI

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

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

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

STEAM CLEAN

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

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

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

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

PREFERENZE

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



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

11. TERMOSONDA

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

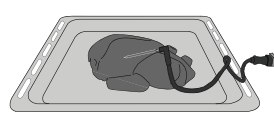
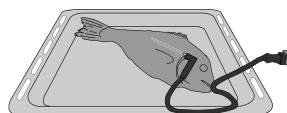
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

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

USO DELLA TERMOSONDA

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

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



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

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

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti, è necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) compatibili. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni AUTO MODES (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

12. DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata della funzione completa può durare fino a 120 minuti e non può essere interrotta. La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

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

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

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

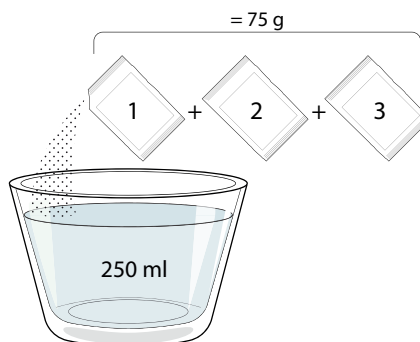
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

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

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN.)

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

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



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

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

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

ACCESSORI

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

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

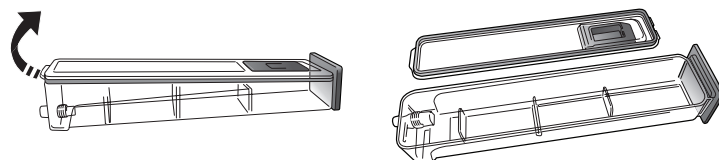
Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

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

Note: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni. Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:

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

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



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

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

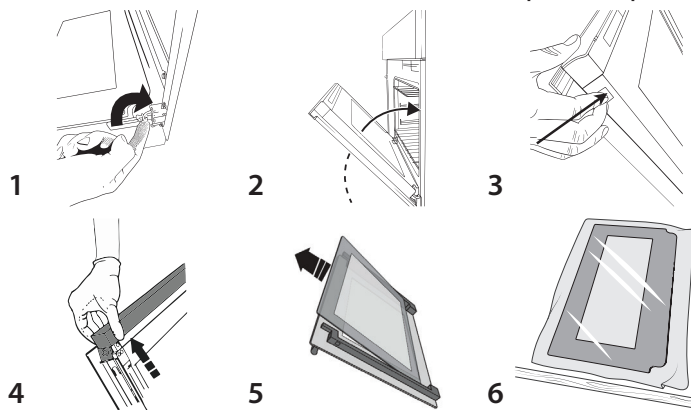
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

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

PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

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



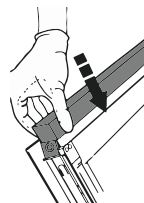
COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

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

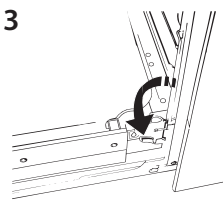
1



2



3



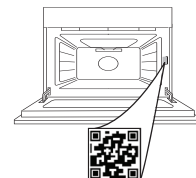
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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



Whirlpool

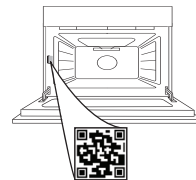


400020023650

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

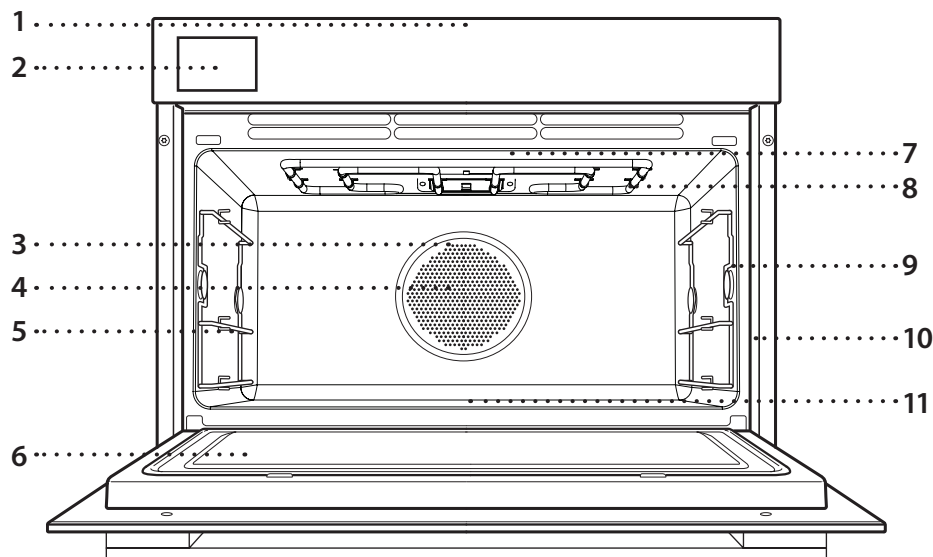
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



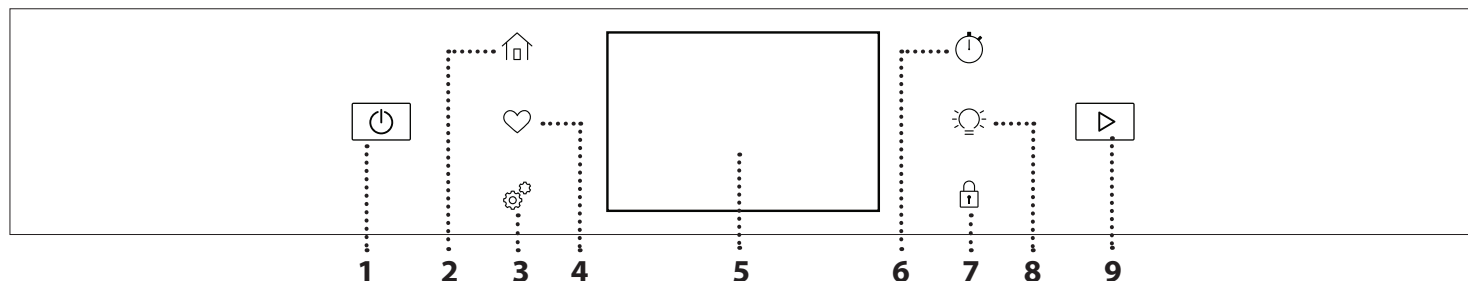
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cajón extraíble
3. Ventilador
4. Resistencia circular (no visible)
5. Guías para los estantes
6. Puerta
7. Lámpara
8. Grill
9. Punto de inserción de la sonda de alimentos
10. Placa de características (no debe retirarse)
11. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno

2. INICIO

Para obtener acceso rápido al menú principal.

3. HERRAMIENTAS

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

4. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

5. PANTALLA**6. TEMPORIZADOR**

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

7. BLOQUEO

Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.

8. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.

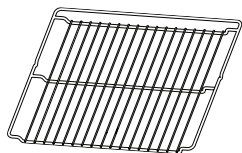
9. INICIO

Sirve para activar una función.

ACCESORIOS

Antes de comprar otros accesorios del mercado, asegúrese de que estos sean resistentes al calor y aptos para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio libre de al menos 30 mm entre la parte superior de cualquier recipiente y las paredes del compartimento de cocción para permitir que el vapor fluya suficientemente.



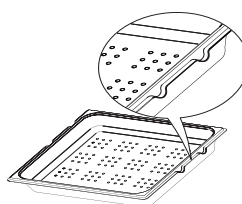
REJILLA

El estante de alambre es apto para todos los modos de cocción. Puede colocar los alimentos directamente en el estante de alambre o utilizarlo para apoyar bandejas y moldes de horno u otros utensilios resistentes al calor.



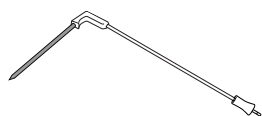
BANDEJA DE HORNEAR

La bandeja de horno es apta para todos los modos y funciones de cocción. Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



BANDEJA DE VAPOR

Esta bandeja perforada especial facilita la circulación del vapor, lo que ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme. Coloque la bandeja recogegotas en el nivel inferior para recoger los jugos de cocción con los topes hacia la parte posterior del producto.

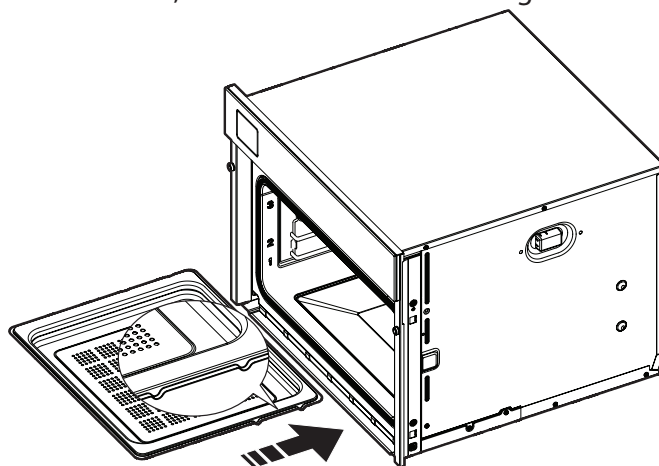


SONDA PARA ALIMENTOS

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

INSERTAR LA BANDEJA DE VAPOR

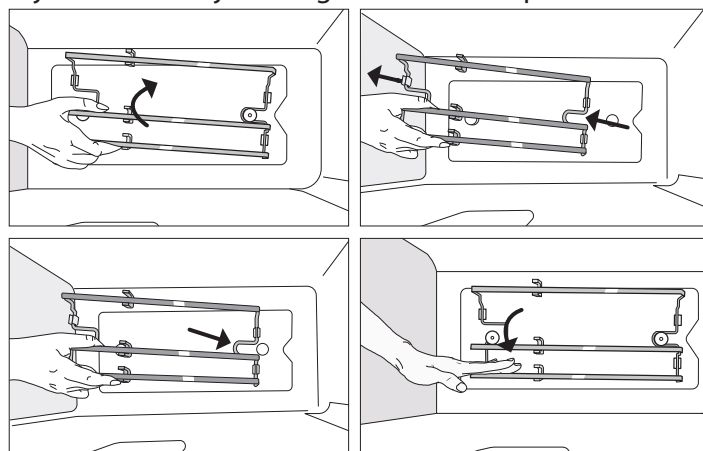
La bandeja de vapor debe introducirse con los relieves laterales de referencia hacia la parte posterior de la cavidad, como se ilustra en la imagen:



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay una rejilla en forma de escalera, anclada sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.
2. Para reposicionar las rejillas de bandeja deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez deslizada, haciendo pivotar el soporte trasero, tire del conjunto hacia abajo hasta que la rejilla de bandeja se enganche en el soporte frontal.



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

*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

FUNCIONES

MODOS MANUALES



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6



TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla



CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

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



AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



VAPOR



VAPOR PURO

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta,

así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

Accesorios recomendados: Bandeja de vapor en el nivel 2 y bandeja de horno en el nivel 1

SECADO TRAS OPERACIONES CON VAPOR

Cocinar con vapor genera mucha humedad en el interior del horno. Se trata de un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Al final de cada periodo de cocción recomendamos, utilizar el ciclo de Secado Rápido para ayudar a eliminar la humedad del horno (disponible a partir de la actualización del software). Haga clic en para seleccionar este ciclo.

Como alternativa le sugerimos:

1. deje que el aparato se enfríe;
2. seque cuidadosamente el compartimento de cocción y los accesorios, incluida la bandeja de goteo situada detrás de la puerta, justo debajo de la junta de la puerta, con un paño suave o papel absorbente;
3. deje la puerta abierta durante el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.



VAPOR + AIRE

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

Accesorios recomendados: Bandeja de horno / Rejilla



AL VACÍO

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

Recetas de MW Sous Vide	Cómo	Accesorios
Carne de res al vacío	Distribuya los paquetes de forma uniforme en la bandeja de vapor. Asegúrese de que el paquete está envasado al vacío. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2
Cerdo al vacío		+
Filete al vacío		1
Verduras al vacío		
Frutas al vacío		

FUNCIONES ESPECIALES



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.



FERMENTACIÓN

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.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



YOGURT

Para hacer yogur.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla



MAXI-COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.



DESINFECCIÓN

Sirve para esterilizar biberones o potitos con vapor. Inserte la bandeja de horno en el nivel 1 y la bandeja de vapor en el nivel 2, coloque los artículos sobre ella, con suficiente espacio entre ellos para permitir que el vapor llegue a todas las partes.



DESCONGELACIÓN

Para descongelar cualquier tipo de alimento. Coloque alimentos como carne y pescado en la bandeja de vapor en el nivel 2 sin envase ni envoltorio. Coloque la bandeja de horno en el nivel 1 para recoger el agua de descongelación. 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.



RECALENTAR

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 utiliza la bandeja de cocción al vapor, coloque la bandeja de horno debajo para recoger el líquido que salga de los alimentos.



CICLO ECO

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

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno.

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



COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.

Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.



GALLETAS

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



TARTA

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



PIZZA (CONGELADA)

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500 - 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.



MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.



MODOS AUTOMÁTICOS

Con estos modos automáticos, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio.

Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).

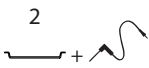
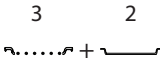
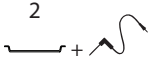
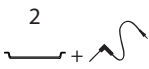
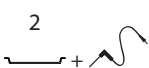
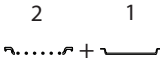
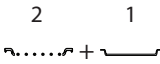
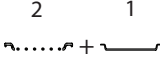
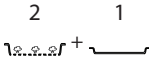
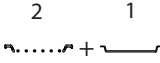
TABLA DE COCCIÓN DE MODOS AUTOMÁTICOS

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible.

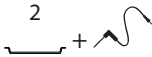
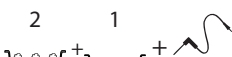
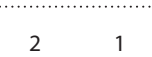
Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTA & CEREALES	Lasaña	-	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Arroz	100-500 g	Añada el agua y el arroz en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de arroz. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Espelta	100-500 g	Añada el agua y la espelta en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de espelta. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Cebada	100-500 g	Añada el agua y la cebada en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de cebada. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Dumpling	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta	

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/Bandeja de horno	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trincar.	
	Hamburguesas	1-3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trincar.	
	Cerdo asado	-	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 trincarlo.	
	Codillo de cerdo	-	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 trincarlo.	
	Salchichas y wurstel	400 g-1.5 kg	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	
	Bacon	0,5-2 cm	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla y utilice la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	
	Filete de ave/pechuga	1-4 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/Bandeja de horno	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	
	Pescado entero al vapor	-	Sazone como prefiera, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	
	Filetes de pescado	0,5-3 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Filetes de pescado [congelados]	0,5-3 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Mussels (Mejillones)	500 g-2.0 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Shrimps (Camarones)	500 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Langostinos	500 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Squid (Calamar)	100 g - 1 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Pulpo	-	Coloque en el centro de la bandeja de vapor, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	 Grasera/ Bandeja de horno	 Recipiente hermético	 Sonda de alimentos	 Bandeja de cocción al vapor
------------	--	--	---	--	---	--

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
VERDURAS	Papas asadas	400 g-1.5 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y condimento con hierbas antes de meter en el horno.	2 
	Hamburguesa vegetariana	100-800 g	Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera.	2 
	Rellenos Verduras y hortalizas	600 g-2,0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	2 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1 
	Entero Papas	50 - 200 g	El peso hace referencia a la patata individual. Para que la cocción de cada patata sea uniforme, es aconsejable elegir las todas de tamaño similar. Distribuya las patatas con piel uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Papas en trozos	400 g - 1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Raíces Verduras y hortalizas	200 g-1.0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Blanda Verduras y hortalizas	400 g - 1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Piezas de frutas	400 g-1.5 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Verduras [congeladas]	400 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	 Grasera/ Bandeja de horno	 Recipiente hermético	 Sonda de alimentos	 Bandeja de cocción al vapor
------------	--	--	---	---	---	--

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTAS SALADAS	Panecillos	1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno.	2 
	Pan de sándwich	-	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	2  +  + 
	Pan grande	-	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera. Utilice la función de leudado especial del horno.	2  + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 
	Pizza [congelada]	250 g-1.2 kg	Sáquelo del envase y distribúyalo uniformemente en el estante de alambre.	2 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita.	1  + 
	Cupcakes de queso	-	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	 Grasera/ Bandeja de horno	 Recipiente hermético	 Sonda de alimentos	 Bandeja de cocción al vapor
------------	--	--	---	--	---	--

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTAS DULCES	Bizcocho	-	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	 +  + 
	Tarta marmoleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	 + 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	
	Galletas	1 Hornada	Prepare las galletas como prefiera y déjelas enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	
	Brownies	800 g-1,5 kg	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	 + 
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	
	Tarta de manzana	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincéelos con huevo.	 + 
POSTRES	Manzanas asadas	1 Hornada	Retire el corazón y rellene con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.	
	Flan de caramelo	1 Hornada	Distribuya las tazas con el flan uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta.	 
HUEVOS	Huevos de gallina	50-80 g	El peso corresponde a un solo huevo. Para que la cocción de cada huevo sea uniforme, es aconsejable elegirlos todos de tamaño similar. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfíelos de inmediato con agua fría.	 
	Huevos de codorniz	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfíelos de inmediato con agua fría.	 

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/ Bandeja de horno	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

Para aumentar la facilidad de uso del producto, los menús siguientes agrupan todas las funciones que comparten el mismo método de cocción y que ya están presentes en los menús divididos por alimentos.

Recetas al vapor

El método de cocción al vapor permite cocinar platos naturales y sanos, conservando el valor nutritivo natural de los alimentos. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Siempre se necesita una bandeja de vapor y una bandeja de horno.

Recetas de Vapor + Aire

Método de cocción Vapor + Aire. Combinando las propiedades del vapor con las del aire forzado, permite cocinar platos agradablemente crujientes y dorados por fuera, pero al mismo tiempo tiernos y succulentos por dentro. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

MENÚ OTRAS FUNCIONES



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

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 LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

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



Para desplazarse por un menú o una lista:

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



TEMPORIZADOR DE COCINA

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

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.

Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



BLOQUEO DE CONTROL

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

Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

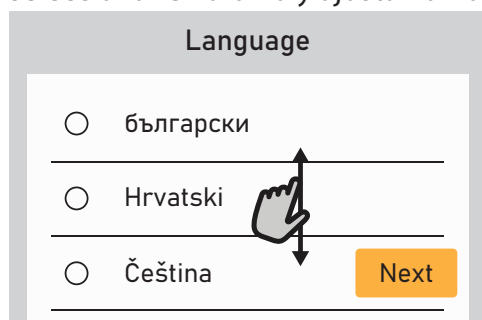
PRIMER USO

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

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

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

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



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

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:

Toque «←».

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.

- Toque el idioma que desea.

puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

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

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA

Nivel		°dH Grados alemanes	°fH Grados franceses	°Clark Grados ingleses (o grado Clark)
1	muy blando	0-6	0-10	0-7
2	blando	7-11	11-20	8-14
3	medio	12-16	21-29	15-20
4	duro	17-34	30-60	21-42
5	muy duro	35-50	61-90	43-62

Toque «AJUSTAR» para confirmar.
Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

5. CALENTAR EL HORNO

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

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». 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

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

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



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

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

El icono  situado en la esquina superior derecha de la pantalla le ofrece más información sobre la función seleccionada.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

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

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

DURACIÓN

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

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Puede seleccionar la duración desplazándose por los números, o pulsando  puede tocar los números correspondientes para ajustar el tiempo de cocción que desee.
- Pulse  para confirmar.
- Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos  y editar el tiempo de cocción.
- Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

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

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

- Escoja una receta de la lista.

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

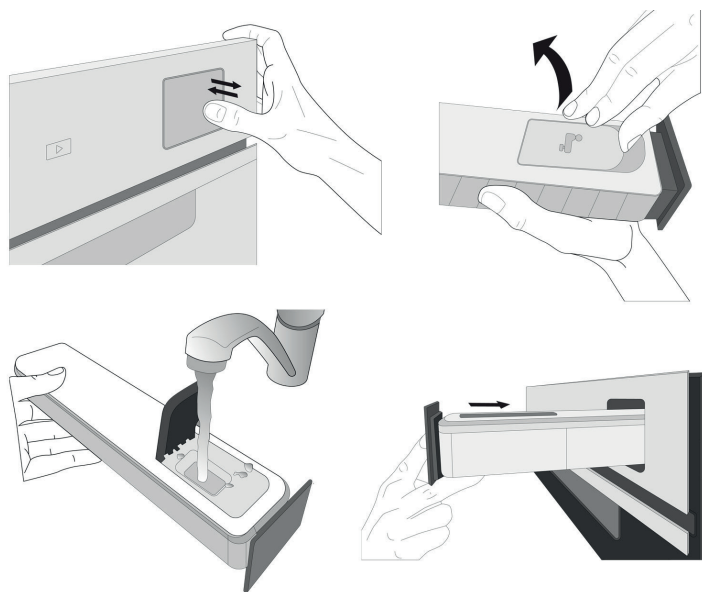
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar la función "Vapor" o "Vapor + Aire" dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas dedicadas de los Modos Automáticos, es posible cocinar cualquier tipo de alimento, gracias al uso del vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, conservando los valiosos nutrientes de los alimentos y garantizando resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

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

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



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

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

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

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

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

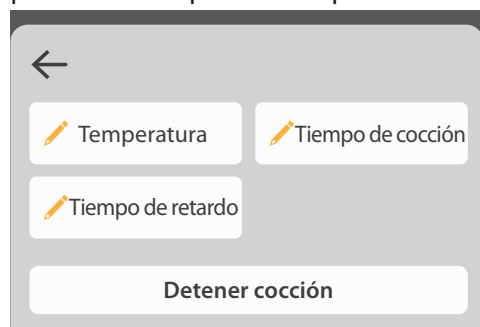
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos (...) situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.



En cualquier momento puede detener una función activa pulsando [⏻].

6. PRECALENTAMIENTO

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

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

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

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

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

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

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

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción. Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.
- Compruebe la comida
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

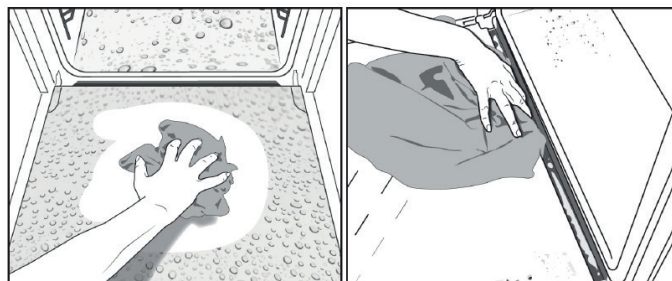
8. FINAL DE COCCIÓN

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

- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción
- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.

Nota: Cuando termine un ciclo de vapor, abra la puerta con cuidado para evitar fugas de agua.

CUANDO EL APARATO SE HAYA ENFRIADO:



1. Pase un paño o una esponja por la puerta interior de cristal y el embellecedor de condensación.
2. Limpie las superficies de la cavidad prestando especial atención a no dejar depósitos de agua.

9. FAVORITOS

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

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

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

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

UNA VEZ GUARDADA

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

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO» .

10. HERRAMIENTAS

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

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

Otros ajustes específicos del volumen del sonido pueden gestionarse en el menú Preferencias, en Sonido y volumen.

LIMPIEZA CON VAPOR

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

Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

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

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

11. Sonda de Alimentos

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

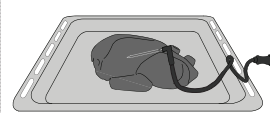
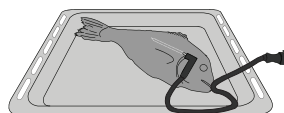
Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

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

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



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

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

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

12. DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración de la función completa puede durar hasta 120 minutos y no puede detenerse. El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

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

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

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

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

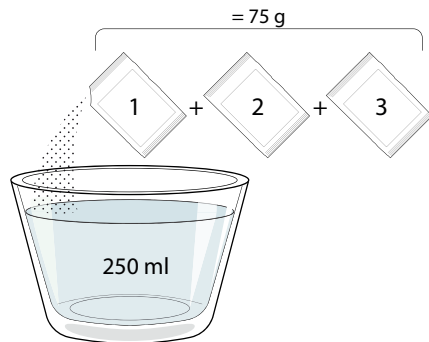
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

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

» FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN.)

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

Beko Europe no se hace responsable de los daños causados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse  para iniciar el proceso de descalcificación principal.

Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

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

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

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

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

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Lleve guantes protectores.

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

ACCESORIOS

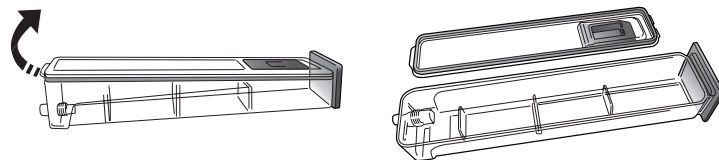
- Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
- La vaporera puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- No limpie nunca la sonda para alimentos ni la bandeja Crisp en el lavavajillas.
- La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

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

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

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días. Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.

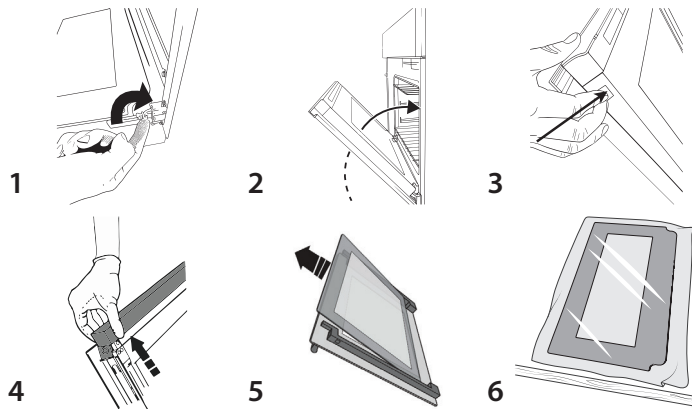
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo.
6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



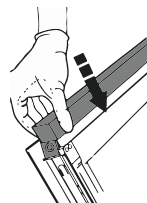
CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
2. Introduzca el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje en su sitio.
3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.

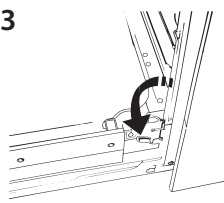
1



2



3



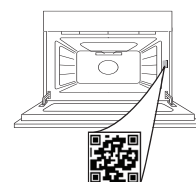
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no enciende.	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.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con nuestro Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F». Pulse  , toque sobre «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
La pantalla muestra F3E3.	La sonda no está bien conectada o puede que no esté haciendo contacto correctamente.	En primer lugar, comprueba la sonda; si se introduce correctamente pero persiste el error, llame al Centro de atención telefónica. Notifique el error que aparece en la pantalla.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. La palabra DEMO aparece en pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El producto se reinicia cada 10 segundos.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica.
La pantalla del horno muestra F8E8 (o imposibilidad de utilizar la función de Vapor por fallo F8E8)	Contaminación excesiva del sistema de agua y vapor.	Llene el cajón con agua limpia y ejecute la función de limpieza/descalcificación. Una vez finalizado el proceso, reinicie el proceso de descalcificación utilizando la solución con el descalcificador y vuelva a realizar el proceso. Si sigue apareciendo el error F8E8, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.whirlpool.eu/docs**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.



Whirlpool



400020023650