

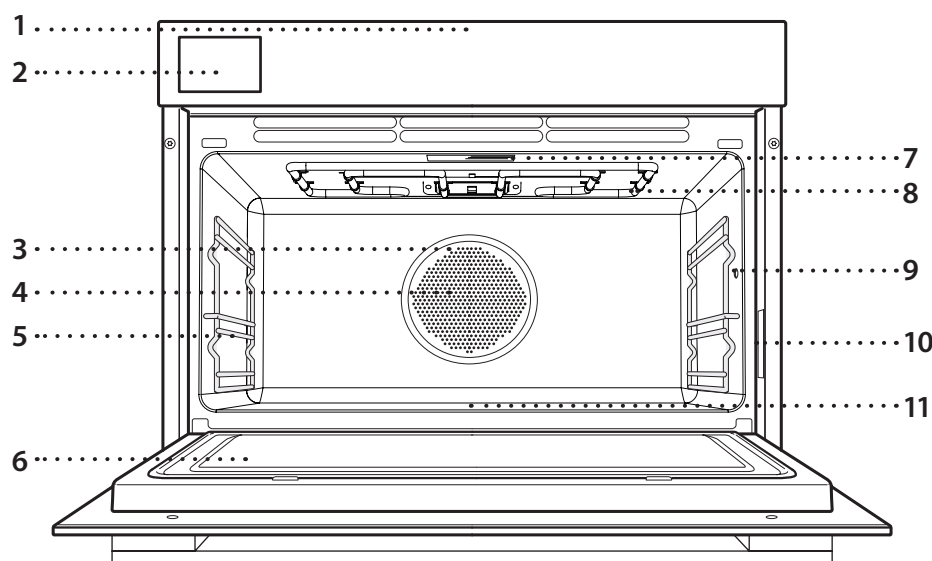


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu



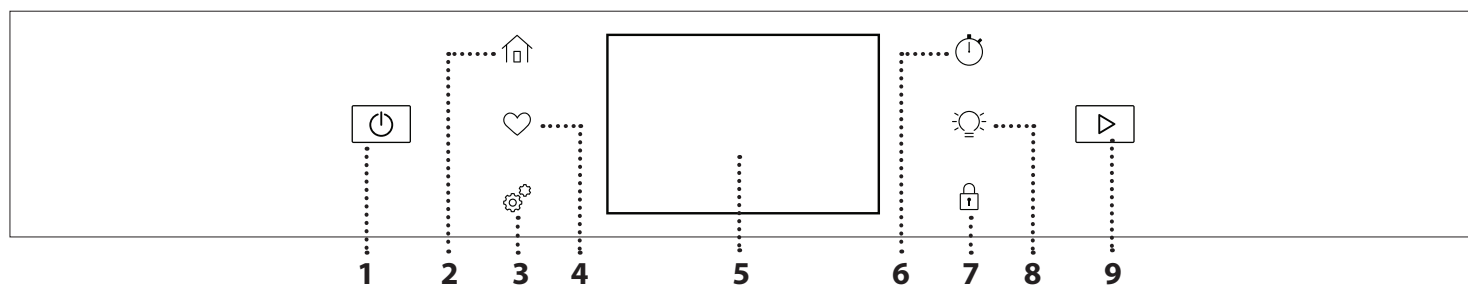
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

9. START

For starting a function.

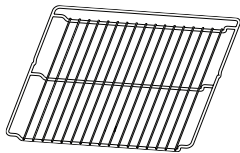
ACCESSORIES

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

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.



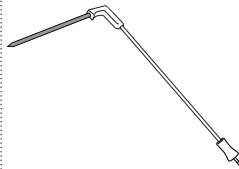
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.



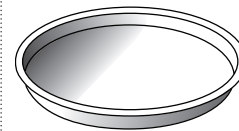
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" 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.



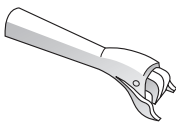
FOOD PROBE

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.



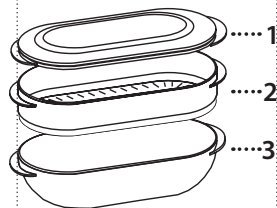
CRISP PLATE

Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf for added stability.



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

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.

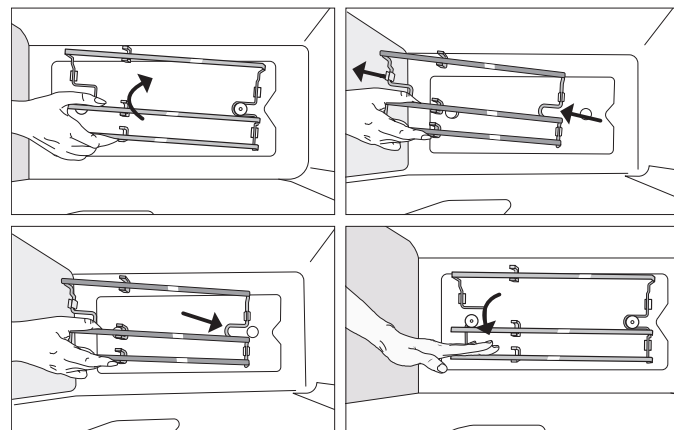
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks 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 onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
950	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25



CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes.

To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.



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



GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Roast Chicken	350	Medium	20 - 30

*Turn food halfway through cooking



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	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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.



FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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



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



CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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.



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.



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



AUTO MODES

With the 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.

6TH SENSE DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results, except for Crisp Bread Defrost. At the end let the food stand for 5 minutes.

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function, directly placed on wire shelf.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100 g - 2.0 kg
Poultry	100 g - 3.0 kg
Fish	100 g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

6TH SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish directly on wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400 g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.

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.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Milk	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

6TH SENSE SOFT & MELT

For melting and softening food. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof container directly on the wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process.
Cheese Melting	100 - 500 g	Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. 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.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

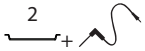
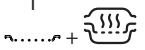
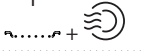
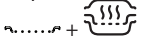
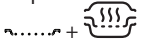
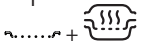
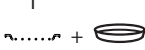
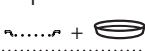
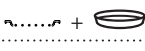
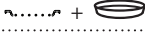
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

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

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/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	-	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 
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 rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	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 rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  + 1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 
ACCESSORIES	 Wire shelf  Heathproof tray on wire shelf  Drip tray / Baking tray  Heath and MW-proof container  Food Probe  Steamer bottom and lid  Entire steamer  Crisp plate			

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1 
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1 
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 
	Crispy Shrimps	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Vegetarian Burger [*]	100 - 500 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	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.	1  + 
	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  + 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
SALTY BAKERY	Bread Rolls	-	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2 
	Sandwich Loaf	-	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.	1  + 
	Big bread	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray. Use the oven's dedicated rise function.	2  + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 
	Cheese Cupcake	1 batch	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.	2 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SWEET BAKERY	Sponge Cake	-	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan.	1  +  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	2 
	Hot Chocolate	1-5 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add corn starch to increase density. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Onion Rings [*]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

MW SOUS VIDE TABLE

This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check this cooking table to properly use the function. Select the food category you want to cook and follow the suggested settings. Select the food weight (and the cooking temperature, only for beef) and follow thickness indications if present. Enter the suggested cooking time: this is the specific cooking time for the type of food and its quantity and will start after a Sensing phase in which the oven brings the food to the optimal temperature condition to begin cooking in order to ensure optimal performance. The Sensing phase will be longer for heavier weights. To better plan your meals, use the column in the table indicating the approximate times of the Sensing phase. Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function. Remember that suggested cooking times are referred to refrigerated food. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the wire shelf at level 1. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed.

Recipe	Food	Thickness (not selectable)	Weight (selectable)	Temperature [°C]	Sensing Phase (time to reach temperature - not editable)	Cooking time*
Beef	Tender cuts (tenderloin)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tough cuts (chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Pork	Tender cuts (tenderloin)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tough cuts (shoulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fish	Fatty (salmon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Lean (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Vegetables	Root (potatoes, carrots)	pieces	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Soft (asparagus, zucchini)	whole, pieces	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Apple, pear, pineapple	pieces, wedges	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Cooking time: lower values refer to lower weights and doneness; higher values refer to higher weights and doneness.

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.

Crisp Recipes

Crisp cooking method allows you to automatically achieve a perfect golden brown results both on the top and bottom of the food. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Crisp Fry Recipes

Crisp Fry cooking method combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking. Crisp plate is always needed. To get the best results from

this function, follow the indications on the relative cooking table.

Steam + Air Recipes

This cooking method, combining the properties of steam with those of the forced air, allows 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.

MW Steam Recipes

MW Steam cooking method allows you to achieve optimal results, similar to traditional Steam cooking method, but in easier and quicker way. Steamer accessory is always required. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table or oven display.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

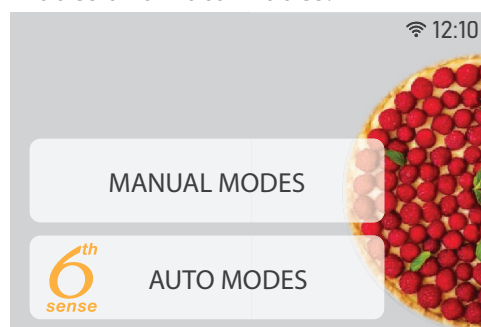
- Tap the relevant numbers to set the date.

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.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

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.

MICROWAVE 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.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

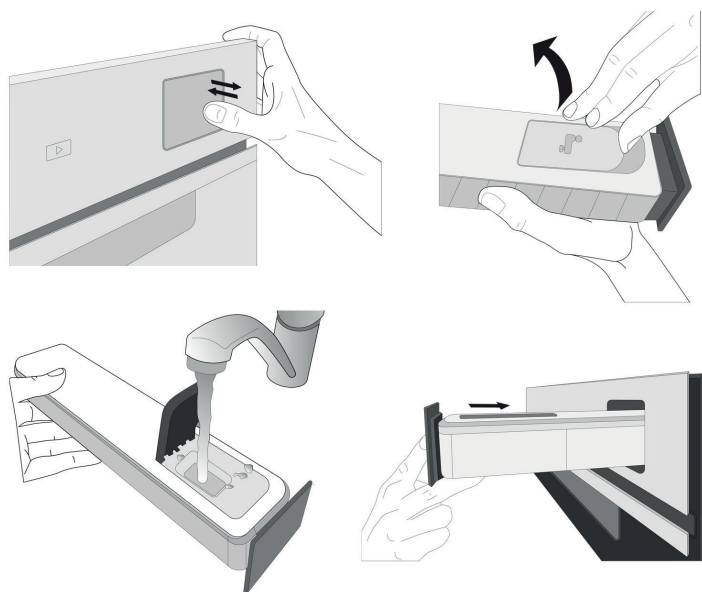
COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam + 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.

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.

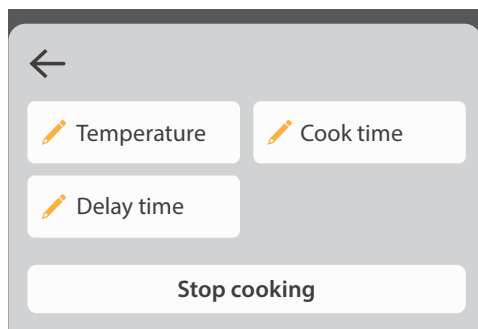
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

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.

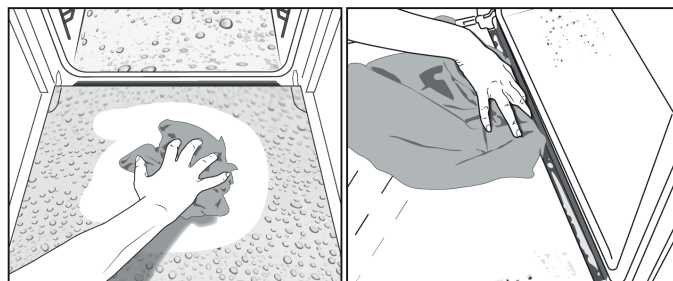
- Check the food
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, 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.

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.

SMART 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.

FOOD PROBE

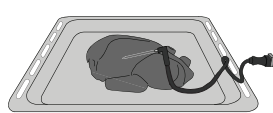
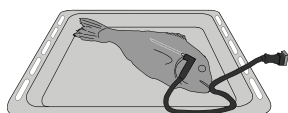
Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature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

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.

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

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

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

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

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

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

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

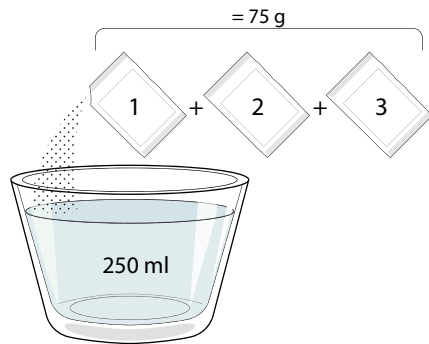
When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product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

Whirlpool will not be held responsible for any

damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

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

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



» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.

- Insert accessories only at their respective heights.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance. Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the wire shelf. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convection bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convection Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

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 "Smart 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.

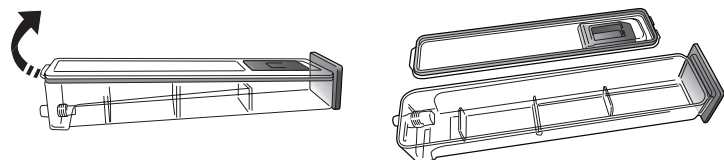
WATER DRAWER MAINTENANCE

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 “Descal” 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.

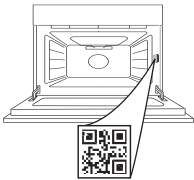
TROUBLESHOOTING

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:

- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Using QR Code
- 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.



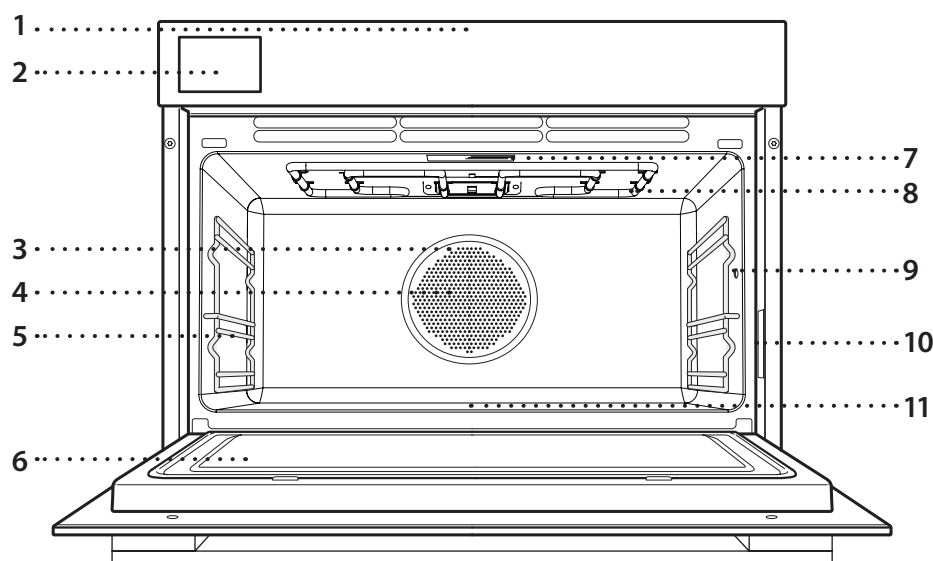


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu



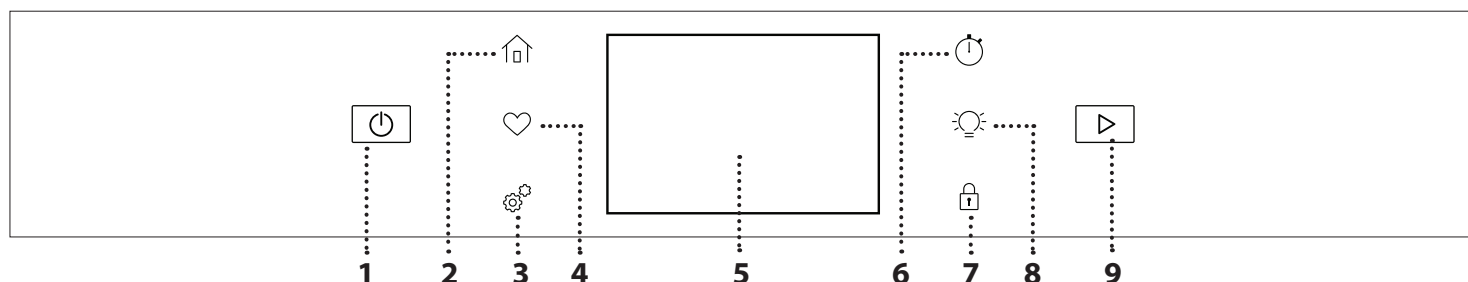
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Réservoir d'eau amovible
3. Ventilateur
4. Élément chauffant rond (invisible)
5. Guides pour les grilles
6. Porte
7. Ampoule
8. Gril
9. Point d'insertion de la sonde autoportante
10. Plaque signalétique (ne pas enlever)
11. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN

6. MINUTERIE

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

7. VERROUILLAGE

Permet de verrouiller les boutons de l'écran tactile afin d'éviter toute pression accidentelle.

8. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four et économiser de l'énergie.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

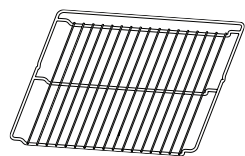
ACCESSOIRES

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

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment

de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.



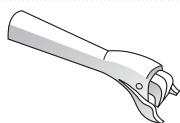
GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas). Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.



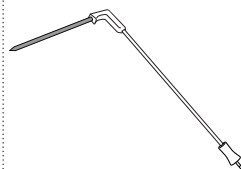
LÈCHEFRITE

La lèchefrite convient à tous les modes de cuisson, à l'exception des fonctions « micro-ondes ». Il peut être utilisé pour cuisiner toutes sortes d'aliments sans récipient. Utilisez-le pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique.



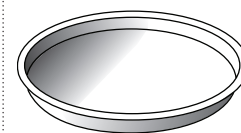
POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



SONDE AUTOPORTANTE

Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.



PLAT CRISP

Utiliser seulement avec les fonctions désignées. Le plat Crisp doit toujours être placé au centre de la grille métallique et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Placez les pieds en silicone entre les barres de la grille métallique pour plus de stabilité.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

CUIT-VAPEUR*

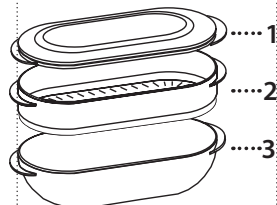
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.



INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

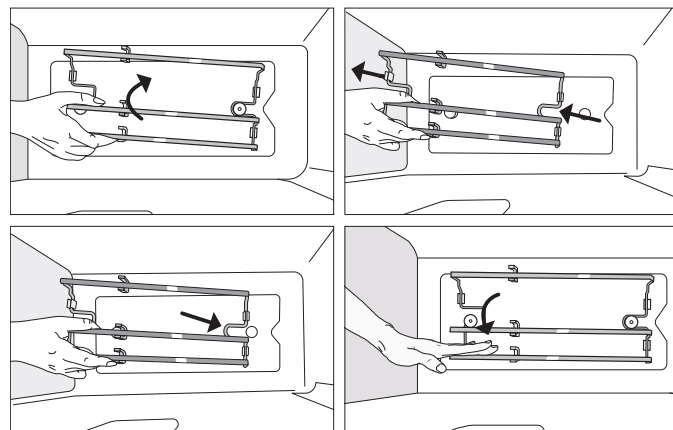
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

Les deux côtés de la cavité du four sont pourvus d'une grille en forme d'échelle, ancrée sur deux supports en forme de bouton. Les grilles en forme d'échelle sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

1. Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.

2. Pour repositionner les grilles en échelles, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois ancré, poussez l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en échelle soit insérée dans le support frontal.



FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
950	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	950	1 - 2
Cuisson	Génoise	750	5 - 6
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	600	15 - 25



CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	10 - 12

ALIMENTS	DURÉE (min)
Hamburgers*	9 - 15
*Tourner les aliments à mi-cuisson	

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction Crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments frais, brossez ou assaisonnez avec une petite quantité d'huile. Cuire les aliments surgelés directement sans ajout d'huile.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.



PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Rôtie	Élevée	5 - 6



GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions du micro-ondes et gril.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de

retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Poulet rôti	350	Moyen	20 - 30

*Tourner les aliments à mi-cuisson



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire et dorer parfaitement tout type de plat sur un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : lèchefrite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Biscuits	165	15 - 20



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le micro-ondes.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson des plats sucrés et des viandes avec circulation d'air chaud. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments. Il est possible de l'utiliser pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

Accessoires nécessaires : lèchefrite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Pour la cuisson de tout type de plat sur un seul niveau en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



VAPEUR + CHALEUR PULSÉE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles

de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuisiner

des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, mais

en même temps tendres et succulents à l'intérieur. Pour

obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de

sélectionner un niveau de vapeur HAUT pour la cuisson du poisson, MOYEN

pour la viande et BAS pour le pain et les desserts.

Accessoires recommandés : Lèchefrite / Grille métallique



CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux et tartes avec garnitures sur une grille uniquement. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).



LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.



YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.



DÉSHYDRATATION

Pour déshydrater des fruits et des légumes. Coupez-les en fines tranches et placez-les directement sur une grille.

Accessoires nécessaires : grille



XL CUISSON GROSSES PIÈCES

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.



PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme ECO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite.



COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps sans mélanger les arômes et les odeurs. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas surgelées congelées et pour préparer un repas complet. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

**BISCUITS**

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de biscuits sablés similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

**TARTE**

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de tartes similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

**PIZZA (SURGELÉE)**

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de pizzas surgelées similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

**MENU 1**

Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de viande et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 - 2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique

au niveau deux. Préparer 6 à 10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à 800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

**MENU 2**

Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de poisson ou végétarien et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes au pesto ou des cannelloni selon vos préférences (1,5 - 2 kg) dans un plat métallique ou en pyrex à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer des filets de poisson en papillote (700 - 900 g) avec des légumes en tranches (600 - 900 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 45-55 minutes, sortez la tarte, après 55-65 minutes, sortez les lasagnes, après 60-70 minutes, sortez le poisson et les légumes.

**6th SENSE MODES AUTO**

Avec les Modes Auto, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

DÉCONGÉLATION 6TH SENSE

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments. Pour de meilleurs résultats, placez toujours les aliments dans un récipient directement sur la grille métallique, sauf pour la décongélation du pain croustillant. À la fin, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction, directement placé sur la grille métallique.

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100 g - 2,0 kg
Volaille	100 g - 3,0 kg
Poisson	100 g - 2,0 kg

ALIMENTS	POIDS
Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

6TH SENSE RECHAU

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à température ambiante. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

Aliments	Poids/portions/morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Lasagnes (surgelées)	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Lait	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

6TH SENSE FONDRE & RAMOLLIR

Pour faire fondre et ramollir les aliments. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement

possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Beurre ramolli	100 - 500 g	Pour de meilleurs résultats, placer le beurre dans un récipient directement sur la grille métallique.
Crème glacée ramollie	100 - 500 g	Si vous placez le récipient de crème glacée directement dans le four, assurez-vous qu'il est compatible avec les micro-ondes.
Chocolat fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion.
Fromage fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion.

6TH SENSE MO SOUS VIDE

Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées. Cette fonction innovante utilise les micro-ondes pour accélérer le processus de cuisson sans perdre la précision et les performances garanties par ce mode de cuisson. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

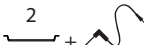
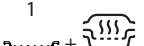
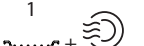
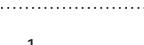
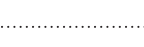
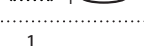
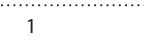
Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

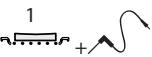
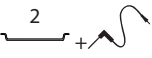
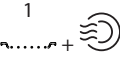
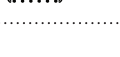
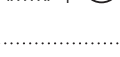
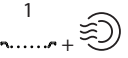
Catégorie	Aliments	Poids/ portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1 
	Lasagnes	-	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1  + 
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1 
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.	1 
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.	1 
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2 
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2 
	Jarret de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2 
	Saucisses et Würstel	200 g - 1 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	1 
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2  1 
	Poitrine de volaille à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
ACCESSOIRES	 Grille  Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique  Gouttière/Lèchefrite  Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes  Sonde autoportante  Cuit-vapeur avec couvercle  Cuisson vapeur Cuit-vapeur  Plat Crisp			

Catégorie	Aliments	Poids/ portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	2 
	Poisson entier cuit à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et positionnez le poisson au centre du panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Filets de poisson à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Moules à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Crevettes à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 
	Fruits de mer frits [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Crevettes croustillantes	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Bâtonnets de poissons panés [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/ Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/ portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1  + 
	Burger végétarien [*]	100 - 500 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1  + 
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1  + 
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/Lèche-frite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/ portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
BOULANGERIE SALÉE	Petits pains	-	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	
	Pain de mie	-	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	
	Gros pain	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	
	Pizza [*]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;	
PÂTISSERIE	Gâteau au fromage	1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	
	Génoise	-	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé.	
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	
DESSERTS	Tarte aux pommes	-	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	
	Pommes au four	1 fournée	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre.	
CEUFS	Chocolat chaud	1-5 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	
COLLATIONS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	
	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	
	Rondelles d'oignon [*]	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/ Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

TABLEAU MO SOUS VIDE

Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction. Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : Il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection. Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction. N'oubliez pas que les temps de cuisson suggérés se rapportent à des aliments réfrigérés. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur l'étagère métallique au niveau 1. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Recette	Aliments	Épaisseur (non sélectionnable)	Poids (sélectionnable)	Température [°C]	Phase de détection (temps pour atteindre la température - non modifiable)	Temps de cuisson*
Bœuf	Morceaux tendres (filet)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Morceaux durs (paleron)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Porc	Morceaux tendres (filet)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Morceaux durs (épaule)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Poisson	Gras (saumon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Maigre (morue)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Légumes	Racines (pommes de terre, carottes)	Morceaux	100 - 225 g	-	10 minutes	5 min
			250 - 350 g	-	15 minutes	10 minutes
			375 - 500 g	-	20 min	15 minutes
	Douce (asperges, courgettes)	entiers, en morceaux	100 - 225 g	-	10 minutes	max
			250 - 350 g	-	15 minutes	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruits	Pomme, poire, ananas	en morceaux, en quartiers	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Temps de cuisson : les valeurs inférieures se rapportent à des poids et à des degrés de cuisson inférieurs ; les valeurs supérieures correspondent à des poids plus importants et à une meilleure cuisson.

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

Pour augmenter la facilité d'utilisation du produit, les menus suivants regroupent toutes les fonctions partageant la même méthode de cuisson qui sont déjà présentes dans les menus divisés par aliment.

Recettes CRISP

La méthode de cuisson Crisp vous permet d'obtenir automatiquement un résultat doré parfait sur le dessus et le dessous des aliments. Un plat Crisp est toujours nécessaire. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

Recettes CRISP FRY

La méthode de cuisson Crisp Fry combine la qualité de la fonction Crisp avec les propriétés de la circulation d'air chaud. Elle permet d'obtenir des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction remarquable de la quantité d'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel. Un plat Crisp est toujours nécessaire.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

Recettes Vapeur + chaleur pulsée

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette méthode de cuisson vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

Recettes vapeur MICRO-ONDES

La méthode de cuisson à la vapeur MICRO-ONDES vous permet d'obtenir des résultats optimaux, similaires à la méthode traditionnelle de cuisson à la vapeur, mais de manière plus simple et plus rapide. L'accessoire cuit-vapeur est toujours nécessaire. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant ou l'affichage du four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

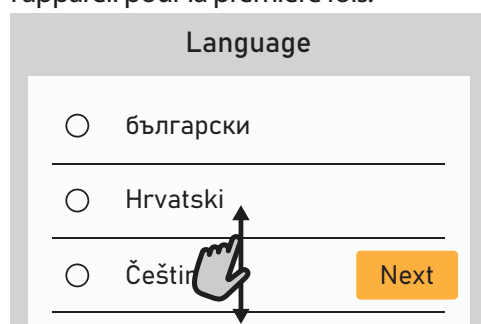
PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
 - Appuyez sur la langue que vous souhaitez.
- vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

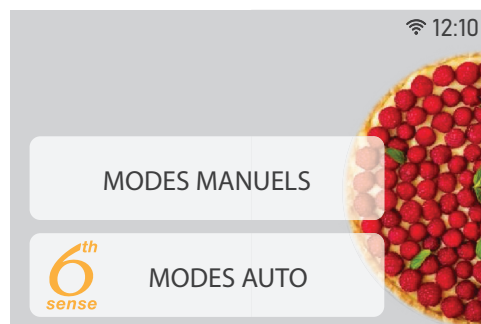
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et Auto.



- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur DÉMARRER.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points  et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE MODES AUTO

Les Modes Auto vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions MODES AUTO vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

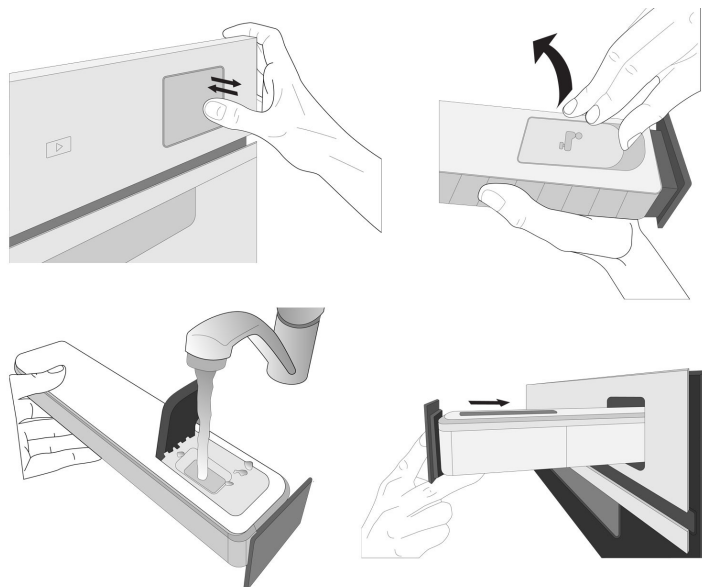
CUISSON VAPEUR

En sélectionnant « Vapeur + Chaleur pulsée » dans les Fonctions manuelles ou une des recettes dédiées du Mode Auto, il est possible de cuire toute sorte d'aliments, grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de Convection naturelle : cela réduit les temps de cuisson, tout en gardant les précieux nutriments des aliments et en vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir à eau situé à l'intérieur du four

en utilisant le réservoir d'eau amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « FILL THE DRAWER » (REMPLIR LE TIROIR), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction commencera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

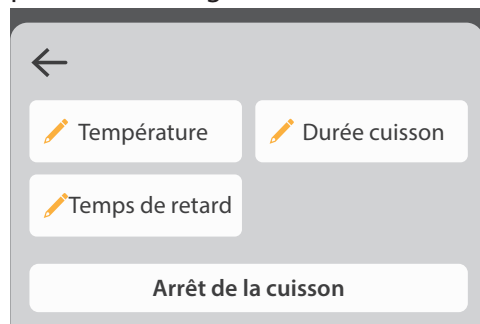
5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Vous

pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points  dans la partie inférieure gauche de l'écran.



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

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT »

- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer)  pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au *préchauffage* en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

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

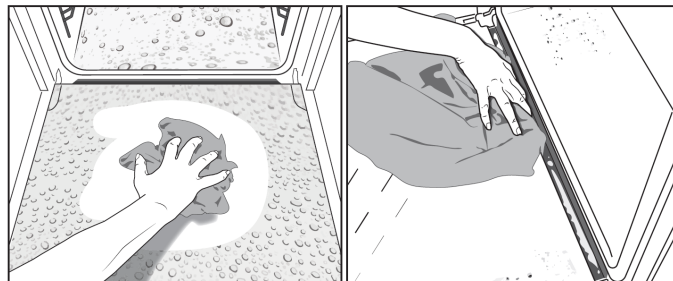
- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Certaines fonctions permettent de prolonger le temps de cuisson ou d'enregistrer la fonction en tant que favori.

- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson
- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



1. Essayez le verre de la porte intérieure et la garniture de condensation avec un chiffon ou une éponge.
2. Essayez les surfaces de la cavité en faisant particulièrement attention à ne pas laisser des dépôts d'eau.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône des trois points  dans l'angle supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS » .

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

D'autres réglages spécifiques du volume sonore peuvent être gérés dans le menu Préférences, sous Son et volume.

SMART CLEAN

L'action de la vapeur d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Activez la fonction lorsque le four est froid.

Appuyez sur  pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre la vapeur d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

L'utilisation de la sonde autoportante vous permet de mesurer la température interne des différents types d'aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde autoportante à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelles (par méthode de cuisson) et les MODES AUTO (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions MODES AUTO compatibles pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

DÉTARTER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

La durée de la fonction complète peut aller jusqu'à 120 minutes et ne peut être interrompue.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

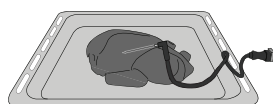
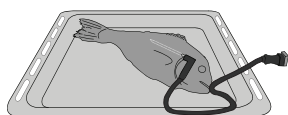
MESSAGE DE DÉTARTAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTAGE NÉCESSAIRE> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir à eau et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».



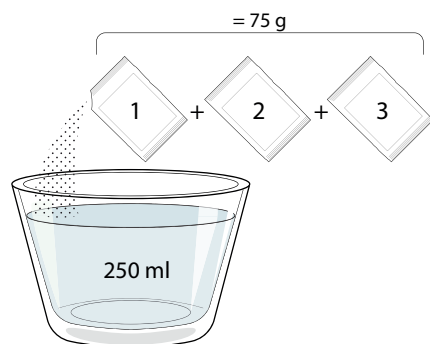
» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.

Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur  pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir à eau doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le réservoir d'eau amovible.



» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur  pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Veuillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.

Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

Veuillez noter : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

Veuillez noter : Une fois que le réservoir à eau est rempli avec la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTRAGE), le cycle ne doit pas être interrompu et/ou la porte ouverte, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

ATTENTION !

Respectez ces instructions lors de l'utilisation du micro-ondes.

- Si du métal entre en contact avec la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou détruire le verre intérieur de la porte.
- Les éléments métalliques, par exemple les cuillères à café contenues dans les verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres produisent des étincelles.
- Insérer les accessoires uniquement à leur

hauteur respective.

- Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
 - L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
 - N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil.
- Le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson. Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Cela pourrait provoquer des débordements soudains de liquides chauds. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du micro-ondes.

ALIMENTS CONGELÉS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur la grille métallique. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés. Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du micro-ondes à 160 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
- Le cuit-vapeur peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne jamais nettoyer la sonde autoportante et le plat Crisp au lave-vaisselle.
- Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

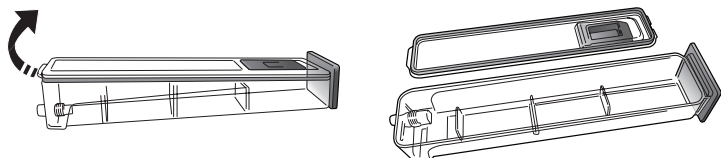
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le réservoir d'eau amovible.

Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir d'eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.

N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir d'eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Centre d'appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ». Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'écran affiche F3E3.	La sonde n'est pas bien connectée ou n'établit pas correctement le contact.	Vérifiez tout d'abord la sonde ; si elle est insérée correctement mais que l'erreur persiste, veuillez appeler le centre d'appel. Notifier l'erreur qui apparaît sur l'écran.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Le mot DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
Le produit se réinitialise toutes les 10 secondes.	Défaillance du four.	Contactez le centre d'appel.
L'écran du four affiche F8E8 (ou l'impossibilité d'utiliser la fonction Vapeur à cause d'une défaillance F8E8)	Pollution excessive du réseau d'eau et de vapeur.	Remplissez le tiroir avec de l'eau propre, puis lancez la fonction de nettoyage/détartrage. Une fois l'opération terminée, relancez le processus de détartrage en utilisant la solution cible avec le détartrant, puis recommencez l'opération. Si l'erreur F8E8 persiste, contactez le centre de service le plus proche.

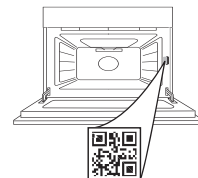


* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre Service après-vente** (voir le numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.



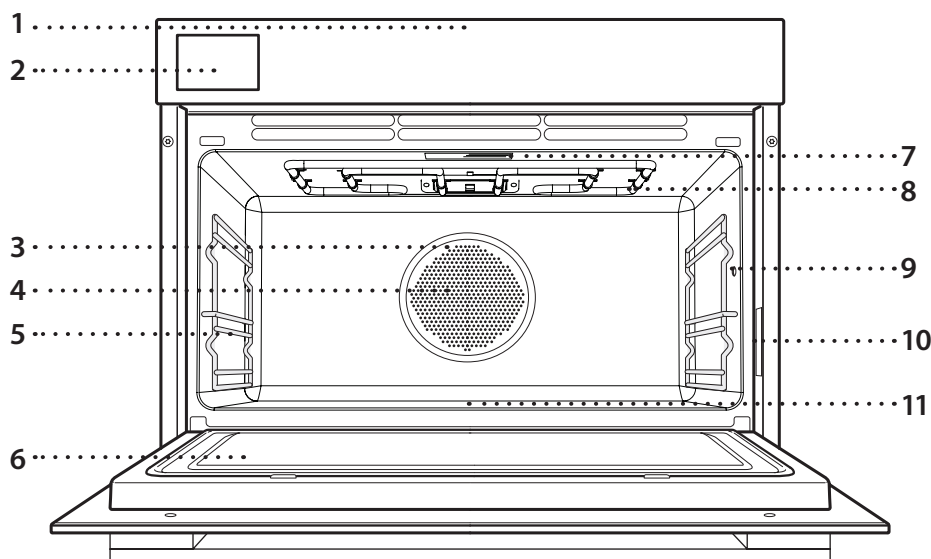
Whirlpool



400020023484

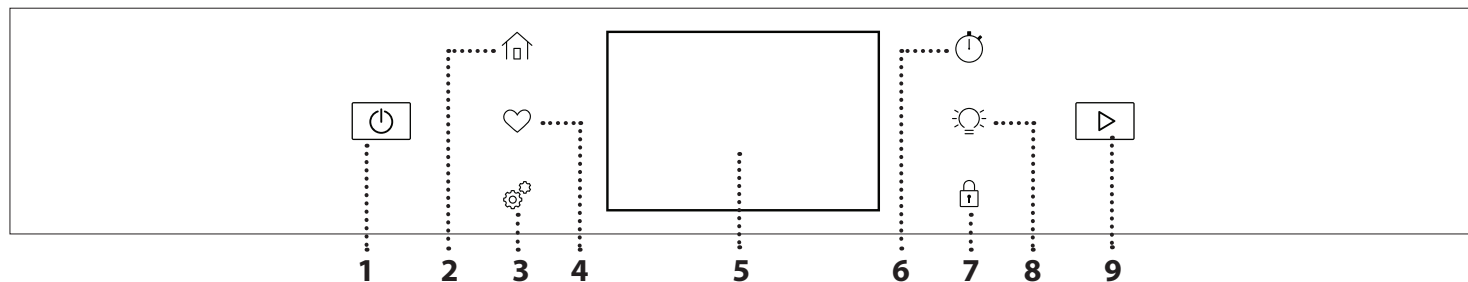
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO****WHIRLPOOL**Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

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.

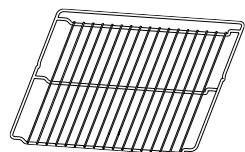
GLI ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire

sufficiente afflusso di vapore.

Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.



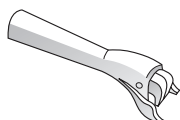
GRIGLIA

La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). 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 e alle microonde.



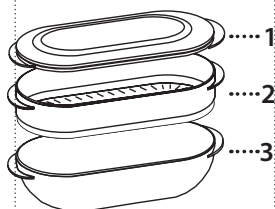
TEGLIA

La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



VAPORIERA*

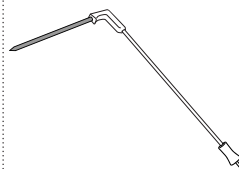
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

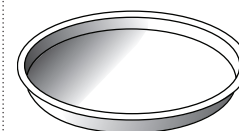
Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.



TERMOSONDA

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



PIATTO CRISP

Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini in silicone tra le barre della griglia metallica.

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.

Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

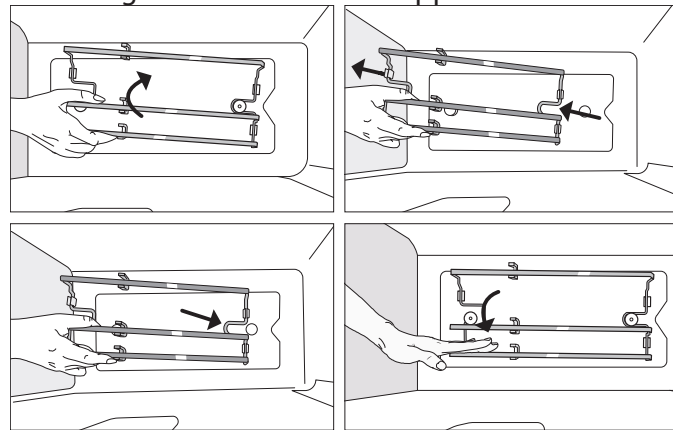
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati 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 ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a

inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
950	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25



CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min)
Torte lievitate	10 - 12
Hamburger*	9 - 15

ALIMENTO

DURATA (min)

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio.

Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.



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



GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



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



TURBOGRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pollo arrosto	350	Medio	20 - 30

* Ruotare il cibo a metà cottura

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	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20

STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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.

TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle del termovenilato, questa funzione consente di cucinare

piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma al tempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati di cottura, consigliamo di selezionare un livello di vapore ALTO per la cottura del pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Accessori consigliati: Teglia/griglia

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

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO 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.

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.

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.

SCONGELAMENTO 6TH SENSE

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti.

Per ottenere risultati ottimali, collocare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia metallica, ad eccezione nel caso dello scongelamento del pane con Crisp. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

ALIMENTO	PESO
Scongelamento programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg
Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g

6TH SENSE RISCALDARE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà

automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Latte	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

6TH SENSE AMMORBIDIRE E SCIOGLIERE

Per sciogliere e ammorbidire gli alimenti. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un contenitore adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

6TH SENSE MW 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. Questa funzione innovativa utilizza le microonde per accelerare il processo di cottura senza perdere la precisione e le prestazioni garantite da questo metodo di cottura. 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.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



CONTAMINUTI

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.
- Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.
- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

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

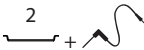
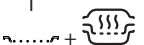
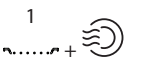
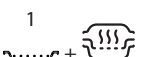
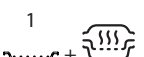
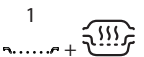
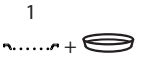
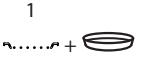
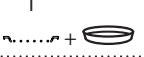
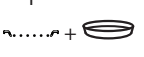
Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

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 / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1
	Lasagna	-	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1
	Riso	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1
	Farro	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1
	Orzo	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g d'orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione d'orzo.	1
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.	1
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
	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.	2
	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.	2
	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.	2
	Salsicce & wurstel	200 g - 1 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2 
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 
	Frittura di frutti di mare [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Gamberetti croccanti	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1
	Burger vegetale [*]	100 - 500 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1
	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
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure al vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	-	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.	1 +
	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 [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 +
	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	1 teglia	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
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.	1 + +
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2
	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 +
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	2
	Cioccolata calda	1-5 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 +
UOVA	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 +
SPUNTINI	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Anelli di cipolla [*]	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

TABELLA MW SOUS VIDE

Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura per utilizzarla correttamente. Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare e seguire le impostazioni suggerite. Selezionare il peso dell'alimento (e la temperatura di cottura, solo per la carne bovina) e seguire le indicazioni sullo spessore, se presenti. Inserire il tempo di cottura suggerito: è il tempo di cottura specifico per il tipo di alimento e la relativa quantità e inizierà dopo una fase di rilevamento in cui il forno porta l'alimento alla condizione di temperatura ottimale per iniziare la cottura al fine di garantire prestazioni ottimali. La fase di rilevamento sarà più lunga per i pesi più elevati. Per pianificare al meglio i pasti, utilizzare la colonna della tabella che indica i tempi approssimativi della fase di rilevamento. Utilizzare un massimo di 2 sacchetti con quantità simili di alimenti e selezionare il peso totale dei due nella funzione. Ricordare che i tempi di cottura suggeriti si riferiscono ad alimenti refrigerati. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'uso di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sul ripiano metallico a livello 1. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore.

Ricetta	Alimenti	Spessore (non selezionabile)	Peso (selezionabile)	Temperatura [°C]	Fase di rilevazione (tempo per raggiungere la temperatura - non modificabile)	Tempo di cottura*
Manzo	Tagli teneri (filetto)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tagli duri (collo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Maiale	Tagli teneri (filetto)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tagli duri (spalla)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Pesce	Grasso (salmone)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magro (merluzzo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Verdure	A radice (patate, carote)	a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Teneri (asparagi, zucchine)	intere, a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frutta	Mela, pera, ananas	a pezzi, a spicchi	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

*Tempo di cottura: i valori più bassi si riferiscono a pesi e cotture inferiori; i valori più alti si riferiscono a pesi e cotture maggiori.

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 Crisp

Il metodo di cottura Crisp consente di ottenere automaticamente una perfetta doratura sia nella parte superiore che inferiore del cibo. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette Crisp Fry

Il metodo di cottura Crisp Fry unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Permette di ottenere risultati di frittura croccanti e gustosi, con una notevole riduzione dell'olio necessario rispetto alla cottura tradizionale. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa

funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette Vapore + Termoventilato

Questo metodo di cottura, che combina le proprietà del vapore con quelle del termoventilato, consente di cucinare piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma allo stesso tempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette a vapore MW

Il metodo di cottura a vapore MW consente di ottenere risultati ottimali, simili a quelli del metodo di cottura a vapore tradizionale, ma in modo più semplice e veloce. L'accessorio vaporiera è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura o sul display del forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



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

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

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

- 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. 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.

Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco.

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.

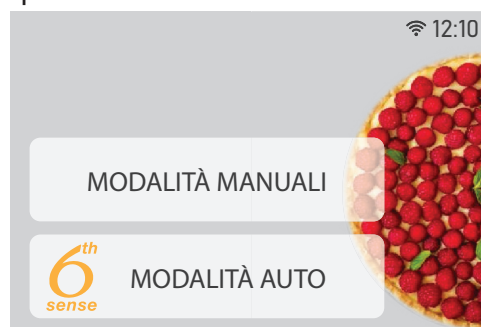
Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

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.

FUNZIONE JET START

A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

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.

POTENZA MICROONDE / 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).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti  e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

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

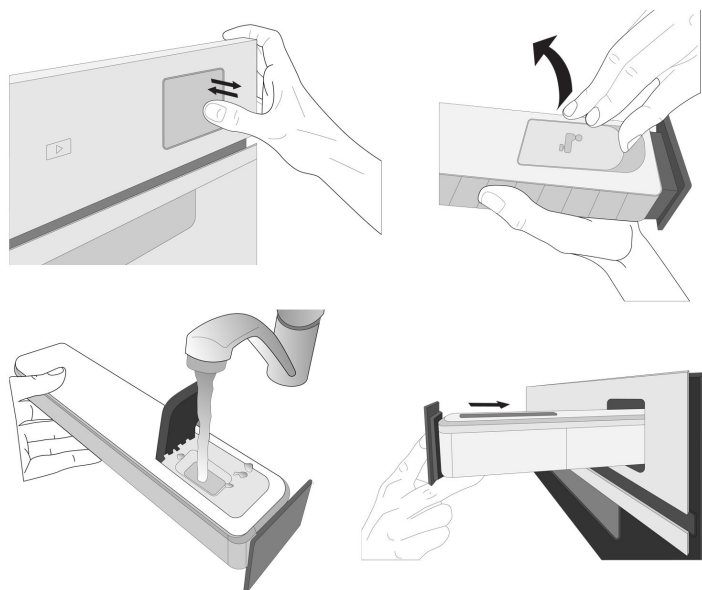
COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore + 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.

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).

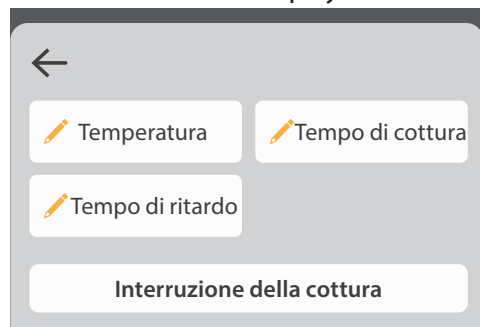
5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- 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.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta *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.

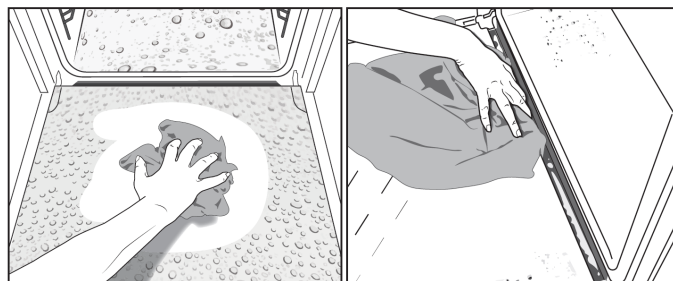
- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, 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.

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.

SMART 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.

Premere  per attivare la funzione: 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.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. 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.

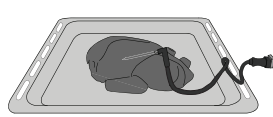
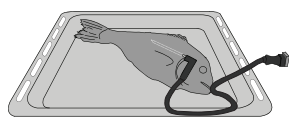
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

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.

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).

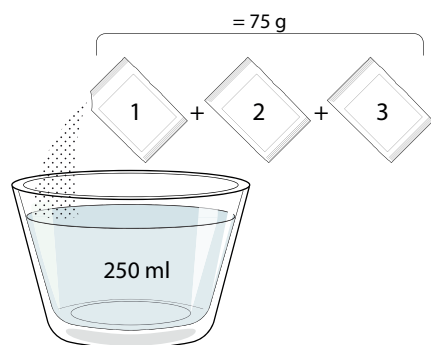
» **FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)**

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.

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

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

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



» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

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

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

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

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

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

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e visualizzato il messaggio "DESCALING PHASE 1/2" (Fase di decalcificazione 1/2), non si deve interrompere il ciclo e/o aprire la porta, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione vapore.

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze.

- Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
 - L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.
 - Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio.
- Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sulla griglia metallica. Se necessario, è possibile usare un recipiente

di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.

Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sulla griglia in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.
Indossare guanti protettivi.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

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

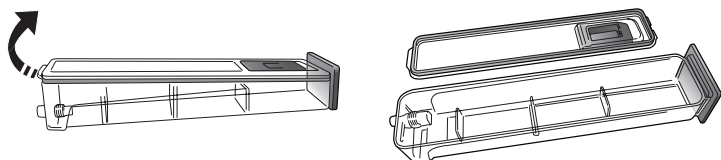
MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

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

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

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

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



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

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

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

BOILER

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

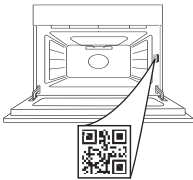
RISOLUZIONE
DEI PROBLEMI

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 impossibilità di utilizzare la funzione Vapore a causa del guasto 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:

- Visitare il nostro sito web **docs.whirlpool.eu**
- Usare il QR-Code
- 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.

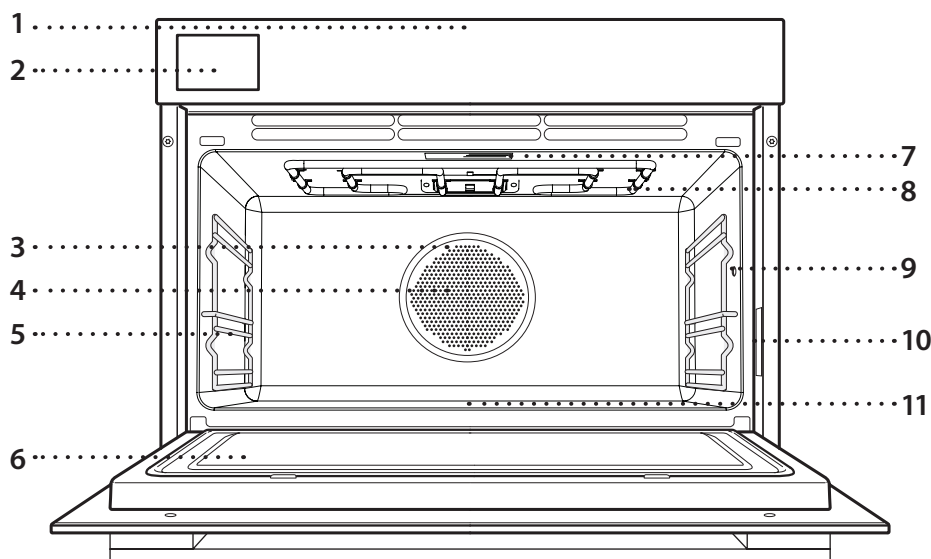



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

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

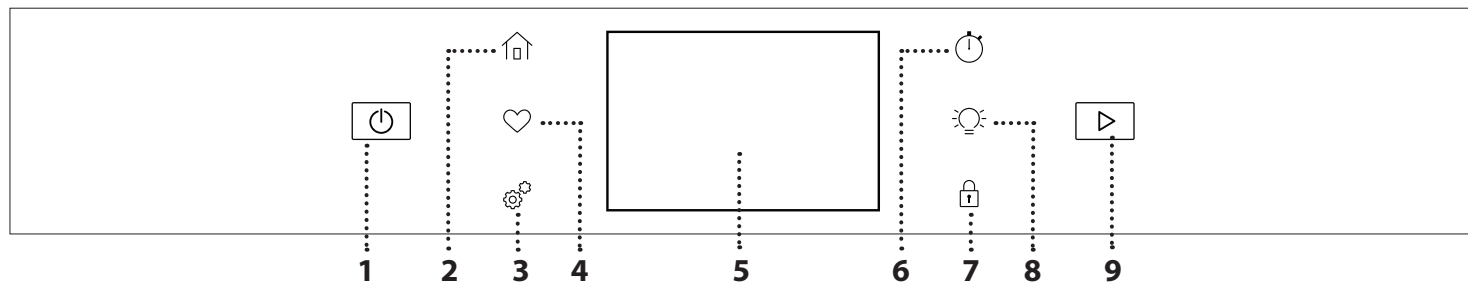

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET


1. ON / OFF

Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME

Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER

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

4. FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY
6. TIMER

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

7. LÅS

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

8. LYS

Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

9. START

Bruges til at starte en funktion.

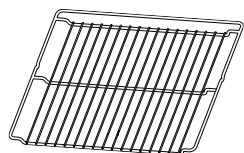
TILBEHØR

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

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets

vægge, så dampen kan strømme frit.

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.



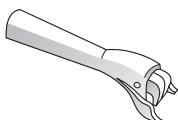
RIST

Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, også til mikrobølgetilberedning. Når du bruger mikrobølger, skal du altid placere risten på niveau 1 (det nederste). Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fader, som tåler varme og mikrobølger.



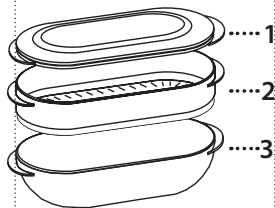
BAGEPLADE

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



HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE

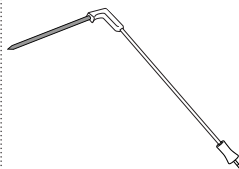
Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.



DAMPKOGER*

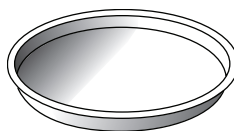
(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkokeren (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkokeren (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli. Dæk dampkokeren til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater. Anbring altid dampkokeren på risten i ribbe 1 og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.



STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.



CRISP-PANDE

Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af risten, og kan forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden. Placer silikonefødderne mellem stængerne på risten for ekstra stabilitet.

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

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne. Skub tilbehøret helt ind, og sørg for, at det ikke rører ved apparatets låge.

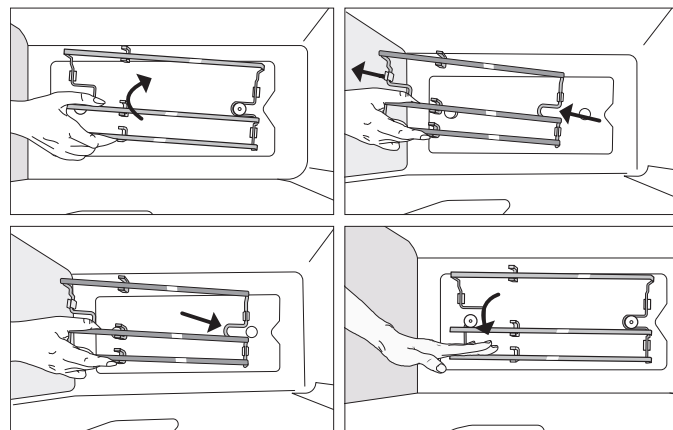
AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

Der er skinnestativer i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter.

Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

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

2. Skub den bageste del på den bageste støtte for at sætte skinnestativerne på plads igen. Når den er forankret, skubbes enheden nedad, indtil skinnestativet er ind i den forreste støtte.



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

MICRO MIKROBØLGE

Bruges  til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

Påkrævet tilbehør: Rist, ovn- og mikrobølgefast beholder.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
950	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750	Tilberedning af grøntsager.
600	Tilberedning af kød, fisk og retter, der ikke kan røres rundt i.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min)
Genopvarmning	2 kopper	950	1 - 2
Tilberedning	Sandkage	750	5 - 6
Tilberedning	Vaniljecreme	750	10 - 12
Tilberedning	Farsbrød	600	15 - 25

CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MAD	VARIGHED (min)
Surdejskage	10 - 12
Hamburgere*	9 - 15

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

CRISP FRY: Friske og frosne fødevarer

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter.

For at opnå det bedste resultat med friske fødevarer påfører eller krydrer du med lidt olie. Tilbered frosne fødevarer direkte uden tilsætning af olie.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovn vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

GRILL + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

TURBO GRILL

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

Anbefalet tilbehør: rist

TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og brunning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Stegt kylling	350	Middel	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået



OVER-/UNDERVARME

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20



OVER-/UNDERVARME + MIKRO.

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.



VARMLUFT

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.



VARMLUFT+ MIKRO.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe med en kombination af cirkulerende varm luft og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.



DAMP + LUFT

Kombiner egenskaberne ved damp med dem af tvungen luft. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede

retter behageligt sprøde og brunede udenpå, men på samme tid mør og saftig indeni. For at opnå de bedste tilberedningsresultater, anbefaler vi at

vælg et HØJT-dampniveau til tilberedning af fisk, MEDIUM

til kød og LAVT til brød og desserter.

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist



OVER-/UNDERV.

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

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



VARMLUFTSBAGNING + MB

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.



SPECIELLE FUNKTIONER



HOLD VARM

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



HÆVER

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

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

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

Påkrævet tilbehør: rist



MAXI-COOKING

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

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.



ØKO-CYKLUS

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

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.



COOK 3

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

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



SMÅKAGER

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



TÆRTE

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



PIZZA (FROSSEN)

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



MENU 1

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

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered

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



MENU 2

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

6th
sense

AUTO-TILSTANDE

Med Auto-tilstande skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

6TH SENSE OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af madvarer. Placer altid maden i en beholder direkte på risten for at opnå det bedste resultat, undtagen ved optøning af sprødt brød. Lad stå i 5 minutter efter afslutning.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive Whirlpool funktion giver dig mulighed for at optø frosset brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage af føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion, placeret direkte på risten.

MAD	VÆGT
Timed optøning	-
Kød	100 g - 2,0 kg
Fjerkræ	100 g - 3,0 kg
Fisk	100 g - 2,0 kg
Optøning af brød	50 - 800 g

6TH SENSE OPVARM

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller et fad direkte på risten i rille 1.

Eksempel på et fuldt måltid

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

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Tallerkenret	250 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet.
Lasagne [frosen]	400 g - 1,5 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.
Suppe	100 - 800g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Mælk	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Vand	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.

6TH SENSE SOFT & MELT

Til smeltning og blødgøring af fødevarer. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Blødgøring af smør	100 - 500 g	Placer smørret i en beholder direkte på risten for at få det bedste resultat.
Blødgøring af is	100 - 500 g	Hvis du sætter isbeholderen direkte i ovnen, skal du sørge for, at beholderen kan tåle mikrobølger.
Smeltning af chokolade	100 - 500 g	Skær chokoladen i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i chokoladen for at fuldføre smelteprocessen.
Smeltning af ost	100 - 500 g	Skær osten i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i osten for at fuldføre smelteprocessen.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarer af høj kvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer. Denne innovative funktion bruger mikrobølger til at fremskynde tilberedningsprocessen uden at miste den nøjagtighed og ydeevne, som

denne tilberedningsmetode garanterer. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

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

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



MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet

fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

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

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



OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



KONTROLLÅS

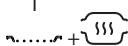
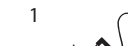
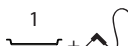
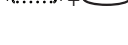
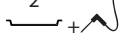
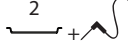
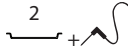
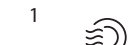
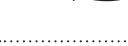
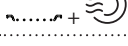
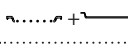
"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

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

AUTO-TILSTANDENES TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater.

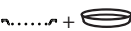
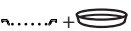
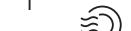
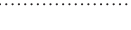
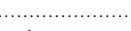
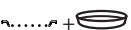
Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNPRODUKTER	Pastakogning	1 - 3 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld saltet vand og pasta i dampkogerens bund, og læg låget på. Brug cirka 100g pasta pr. portion. Brug 400g vand pr. portion pasta.	1 
	Lasagne	-	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1  
	Ris	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Hæld vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g ris pr. portion. Brug 300g vand pr. portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for spelt. Hæld vand og spelt i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g spelt pr. portion. Brug 300g vand pr. portion spelt.	1 
	Byg	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for byg. Hæld vand og byg i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g byg pr. portion. Brug 300g vand pr. portion byg.	1 
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 
	Hakkebøf	100 - 500 g	Smør crisp-pladen let, før den forvarmes. Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Pølser & wienerpølser	200 g - 1 kg	Fordel jævnt på crisp-panden. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i beholderen med baksiden nedad.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad.	1 
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1 
	Dampet fjerkræbryst	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Paneret stegt kylling	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hele Dampkoger	CRISP plade

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Hel fisk, dampet	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og placér fisken i midten af dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	1 
	Dampede fiskefileter	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Muslinger, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Rejer, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler. Brug cirka 100g fisk og 100g pommes frites pr. portion.	1 
	Stegte fisk og skaldyr [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Sprøde rejer	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Panerede fiskepinde [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hele Dampkoger	CRISP plade

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	300 g - 1 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og smag til med krydderurter. Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 
	Vegetarisk burger [*]	100 - 500 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	1 
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 
	Dampkogte kartofler i stykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede rodfrugter	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede bløde grøntsager	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampkogte frugtstykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Grøntsager, dampede [*]	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Stegte kartofler [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Kartoffelkroetter [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Stegt peberfrugt	100 - 500 g	Skær i stykker, og krydr med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hele Dampkoger	CRISP plade

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
SALTET BAGVÆRK	Rundstykker	-	Lav dej til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion.	2
	Sandwichbrød	-	Lav dej til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion.	1 +
	Stort brød	-	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion.	2 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	1 +
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1 +
	Ostecupcake	1 portion	Tilbered en blanding til 12-15 stykker med revet blød ost og bacon- eller skinketerninger. Hæld den i portionsmuffinforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
KAGER	Sandkage	-	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 + +
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	2
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
	Småkager	1 portion	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg småkagerne på en bradepande.	2
	Brownies	1 portion	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2
	Æblekage	-	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1 +
DESSERTER	Bagte æbler	1 portion	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør.	2
	Varm chokolade	1-5 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. Tilsæt vanilje eller kanel. Tilsæt majsstivelse, for at forøge densiteten. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 +
ÆG	Røræg	2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 +
SNACKS	Popcorn	-	Anbring altid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose ad gangen. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Kyllingenuggets [*]	200 - 700g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Løgringe [*]	100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hele Dampkoger	CRISP plade

MW SOUS VIDE TABEL

Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Kontrollér denne tilberedningstabel for at bruge funktionen korrekt. Vælg den madkategori, du vil tilberede, og følg de foreslåede indstillinger. Vælg madens vægt (og tilberedningstemperaturen, kun for oksekød), og følg tykkelsesangivelserne, hvis de findes. Indtast den foreslåede tilberedningstid: Dette er den specifikke tilberedningstid for madens type og mængde og starter efter en Sensing-fase, hvor ovnen bringer maden til den optimale temperatur for start af tilberedningen for at sikre optimal ydeevne. Sensing-fasen vil være længere for tungere mængder. Brug kolonnen i tabellen, der angiver de omtrentlige tidspunkter for Sensing-fasen, for at planlægge dine måltider på bedste måde. Brug maksimalt 2 poser med samme mængde mad, og vælg den samlede vægt af de to i funktionen. Husk på, at de anbefalede tilberedningstider gælder for nedkølet mad. Resultaterne er afhængige af ingrediensernes kvalitet og god hygiejne. Brug om muligt friske fødevarer af høj kvalitet for at opnå de bedste resultater. Brug ikke denne funktion til at genopvarme maden. Læg de vakuumforseglede fødevarer på risten på niveau 1. Læg ikke poserne oven på hinanden for at sikre, at varmen kan fordeles jævnt.

Opskrift	Mad	Tykkelse (kan ikke vælges)	Vægt (kan vælges)	Temperatur (°C)	Sensorisk fase (tid til at nå temperaturen - kan ikke redigeres)	Tilberedningens varighed*
Oksekød	Møre udskæringer (mørbrad)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårde udskæringer (klo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Svinekød	Møre udskæringer (mørbrad)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårde udskæringer (skulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fedt (laks)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magert (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grøntsager	Rodfrugter (kartofler, gulerødder)	Stykker	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Blødt (asparges, courgetter)	hele, stykker	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frugt	Æble, pære, ananas	stykker, både	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tilberedningens varighed: lavere værdier henviser til lavere vægt og gennemstegthed; højere værdier henviser til højere vægt og gennemstegthed.

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

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

Sprøde opskrifter

Crisp tilberedningsmetoden giver dig mulighed for automatisk at opnå et perfekt gyldenbrunt resultat både oven på og i bunden af maden. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

Crisp Fry opskrifter

Crisp Fry-tilberedningsmetoden kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Den gør det muligt at opnå sprøde, velsmagende stegeresultater med en bemærkelsesværdig reduktion af behovet for olie i forhold til den traditionelle måde at tilberede på. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den

relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

Opskrifter med damp + luft

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

MW opskrifter med damp

Med MW-damp-tilberedning kan du opnå optimale resultater på samme måde som med traditionel damp-tilberedning, men på en nemmere og hurtigere måde. Dampkogertilbehør skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel eller på ovnens display, for at opnå de bedste resultater med denne funktion.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

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



For at gennemse en menu eller en liste:

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

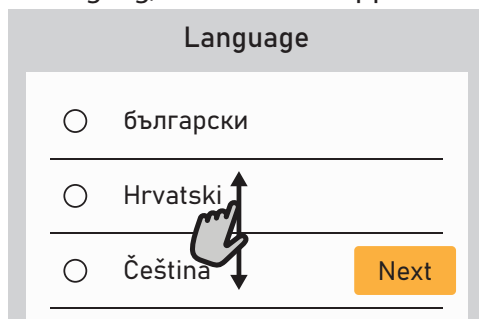
FØRSTEGANGSBRUG

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

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

1. SPROGVALG

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



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

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

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

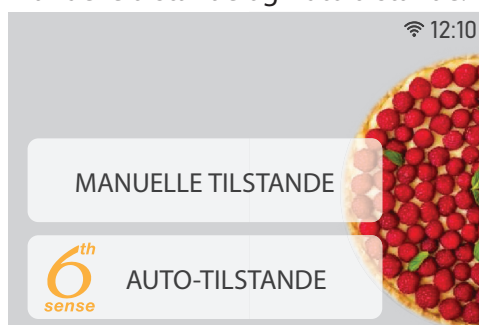
Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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

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



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

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på .

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

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

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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

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

4. VARM OVNEN

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

Lugt og røg er normalt, når ovnen bruges de første par gange, eller når den er meget snavset.

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

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

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

JET START

Når ovnen er slukket, trykker man på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

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

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

VARIGHED

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

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre prikker (...) og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

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

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

- Vælg en opskrift fra listen.

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

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

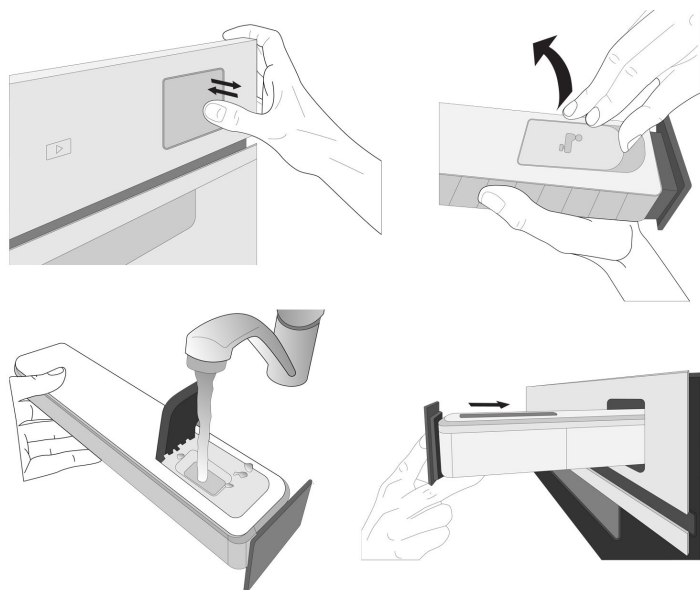
TILBEREDNING MED DAMP

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

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

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "FYLD SKUFFEN", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der

anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



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

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

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

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

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

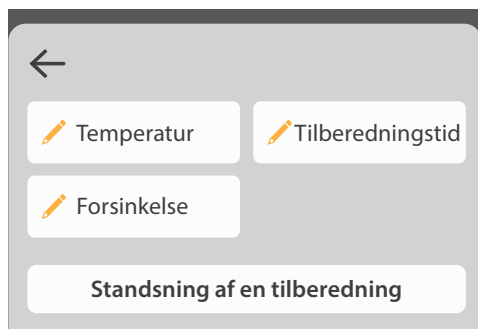
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

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

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

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



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

6. FORVARME

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

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

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

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

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

7. VEND ELLER TJEK MADEN

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

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

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

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

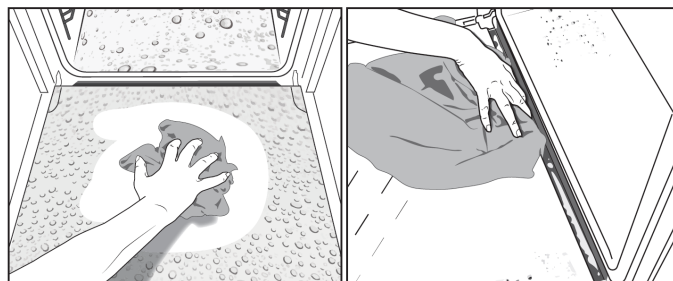
- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

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

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

NÅR APPARATET ER KØLET AF:



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

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

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

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

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

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

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

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

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

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

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

10. VÆRKTØJER

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

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

FORETRUKNE

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

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

STEGETERMOMETER

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

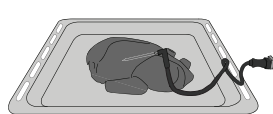
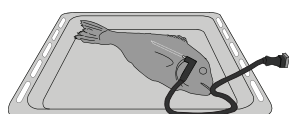
Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

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

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og tilslut stikket ved at indsætte stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.



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

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

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Det er nødvendigt at bruge de kompatible AUTO-TILSTAND funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Varigheden af den fulde funktion kan tage op til 120 minutter og kan ikke stoppes.

Afkalkningen kan startes når som helst af brugeren fra rengøringsmenuen.

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

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

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

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb. Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

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

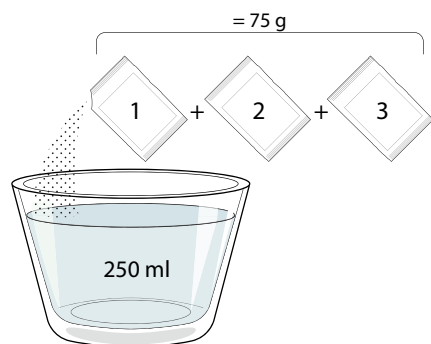
» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

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

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

Tryk på  for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

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



» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

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

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

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

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

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

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

OBS!

Overhold disse anvisninger, når du bruger mikrobølgeovnen.

- Hvis metal kommer i berøring med ovnrummets væg, skabes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge det indvendige glas i lågen.
- Metaldele, f.eks. teskeer i glas, skal holdes i en afstand af mindst 2 cm fra væggene i ovnrummet og fra indersiden af lågen. Tilbehør, der placeres direkte oven på hinanden, skaber gnister.
- Indsæt kun tilbehør i deres respektive højder.

- Der kan dannes gnister og beskadigelse af ovnrummet.
- Apparatet er beskadiget på grund af gnistdannelse.
- Brug ikke aluminiumsbakker i apparatet. Brug af apparatet uden mad i ovnrummet kan føre til overbelastning.
- Start aldrig mikrobølgeovnen uden først at sætte mad i den. Den eneste tilladte undtagelse er en kort test af tallerkener.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevarer og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.

Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.

De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.

Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.

Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.

Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE FØDEVARER

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at tø madvaren op direkte på risten. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til

mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovs tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tør op.

BABY MAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge funktionen "Varmluft", mens vi anbefaler at bruge funktionen "Over-/Undervarme" til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen "Varmluft + mikro." med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde.

Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne "Varmluft" og "Over-/Undervarme", og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 160W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

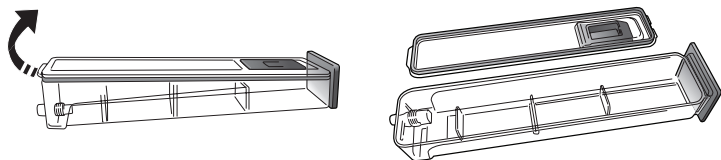
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

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

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

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



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.

2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.

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

BOILER

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

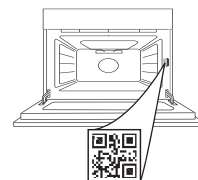
FEJLFINDING

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

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøg vores website **docs.whirlpool.eu**
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakt vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

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



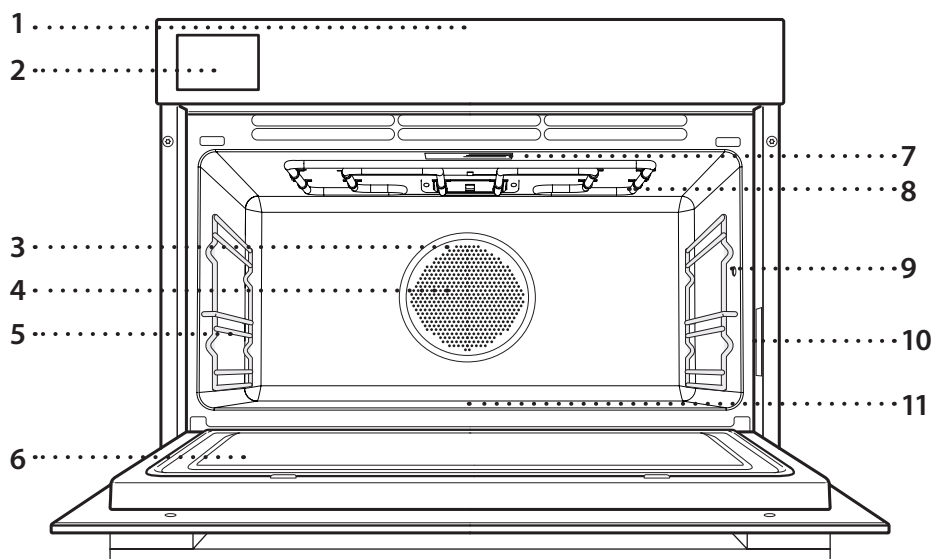


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu



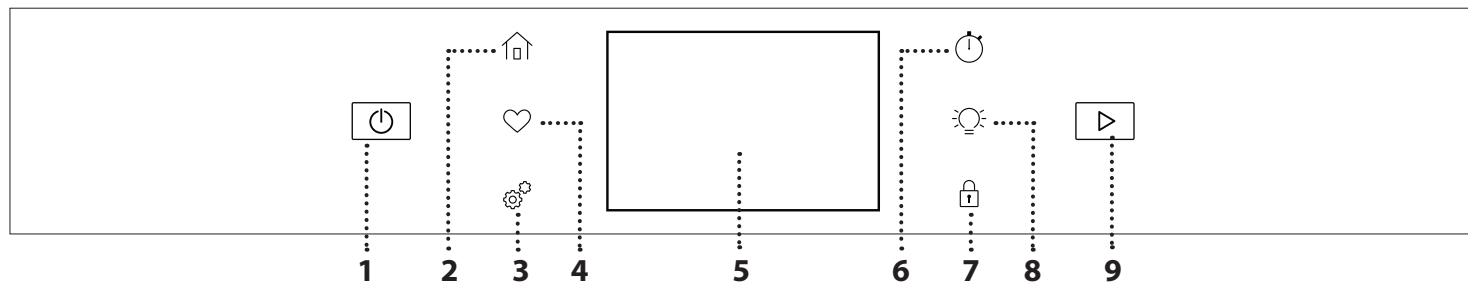
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Ulosvedettävä laatikko
3. Puhallin
4. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
5. Hyllykköohjaimet
6. Luukku
7. Lamppu
8. Grilli
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä

2. ALKU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehtoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

4. SUOSIKIT

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

5. NÄYTTÖ

6. AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnot käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

7. LUKITUS

Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa vahingossa.

8. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnot.

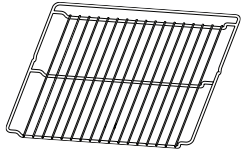
VARUSTEET

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

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille,

jotta höyry voi kiertää riittävästi.

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.



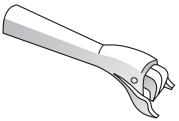
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin, myös mikroaaltoja käyttävään kypsennykseen. Kun käytät mikroaaltouunia, aseta ritilä aina tasolle 1 (alemmalle). Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.



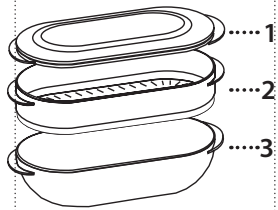
LEIVINPELTI

Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin, mikroaaltotoimintoja lukuun ottamatta. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



CRISP-ALUSTAN KAHVA

Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.



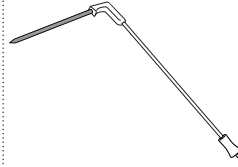
HÖYRYASTIA*

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

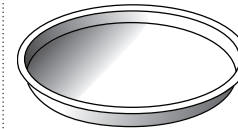
Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan. Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina ritilälle tasolle 1 ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.



LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.



CRISP-ALUSTA

Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina ritilän keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle. Aseta silikonijalat ritilän tankojen väliin vakauden lisäämiseksi.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.

*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

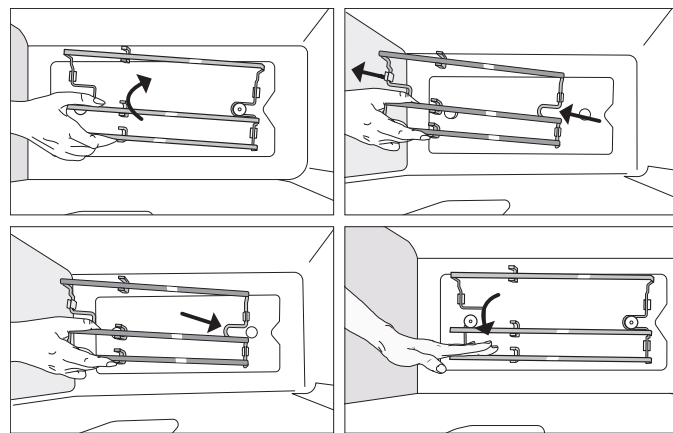
Työnnä lisävarusteet kokonaan sisään ja varmista, etteivät ne kosketa laitteen luukkuu.

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunitilan molemmilla puolilla on kaksi kiskotelineettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtaantuu etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatuen varaan. Kun kiskoteline on kiinnitetty, työnnä kokoonpanoa alaspäin, kunnes kiskoteline on työnnetty etutuen varaan.



TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT



MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Tarvittavat varusteet: rutilä, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TEHO (W)	SUOSITELLAAN
950	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750	Vihannesten kypsennys.
600	Lihan, kalan ja sellaisten ruokien valmistaminen, joita ei voi sekoittaa.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min)
Kuumennus	2 kuppia	950	1 - 2
Kypsennä	Sokerikakku	750	5 - 6
Kypsennä	Vanukas	750	10 - 12
Kypsennä	Lihamureke	600	15 - 25



CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

RUOKA	KESTO (min)
Kohotettu kakku	10 - 12
Hampurilaiset*	9 - 15

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

CRISP FRY: Tuoreet elintarvikkeet ja pakasteet

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan.

Parhaan tuloksen tuoreiden elintarvikkeiden kanssa saat sivelemällä tai maustamalla ne pienellä määrällä öljyä. Kypsennä pakasteet suoraan ilman öljyä.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: rutilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahroleipä	Korkea	5 - 6



(GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.



TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: rutilä



TURBOGRILLI + MIKRO

Kypsennä ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta

kestävä astia.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahdettu kana	350	Keskitaso	20 – 30

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä



PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppiakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20



PERINTEINEN + MIKRO

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.



KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



KIERTOILMA + MIKRO

Kaikenlaisten ruokien valmistukseen vain yhdellä tasolla yhdistämällä kuuma ilmankierto ja mikroaallot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.



HÖYRY + ILMA

Yhdistämällä höyryn ominaisuudet kiertoilman ominaisuuksiin tämä toiminto mahdollistaa

ruokien valmistamisen miellyttävän rapeiksi ja ruskistuneiksi ulkopuolelta, mutta samalla mureiksi ja meheviksi sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi suosittelemme valitsemaan KORKEAN höyrytason kalan kypsennystä varten, KESKITASON lihaa varten ja MATALAN tason leipää ja jälkiruokia varten.

Suosittelavat varusteet: Leivinpelti / Rutilä



KIERTOIL MAPAISTO

Lihaa kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa



PERINTEINEN PAISTO + MIKRO

Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on

nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot, perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaallot ja kuumuutta kestävä astia.



ERIKOISTOIMINNOT



LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.



RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen.

Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan rutilälle.

Tarvittavat varusteet: rutilä



ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.



SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa.



COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.

Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.



PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



PIZZA (PAKASTETTU)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioidan kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.



VALIKKO 2



AUTOMAATTISET TILAT

Automaattisten tilojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä.

Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

6TH SENSE -SULATUS

Erilaisten elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen. Aseta ruoka astiaan aina suoraan ritalälle, jotta saat parhaan tuloksen, Crisp Leipä sulatettu -toimintoa lukuun ottamatta. Anna ruoan seistä loppuiksi 5 minuuttia.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIPÄ SULATETTU)

Tällä eksklusiivisella Whirlpool-toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa, joka asetetaan suoraan ritalälle.

RUOKA	PAINO
Ajastettu huurteenpoisto	–
Liha	100 g - 2,0 kg
Broileri	100 g - 3,0 kg
Kala	100 g - 2,0 kg
Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g

6TH SENSE UUELLEENLÄMMITYS

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan suoraan ritalälle tasolla 1.

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannelloni mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritalälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihanneksen kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Aterialautanen	250-800 g	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen lopussa 1–2 minuutin odotusaika parantaa aina lopputulosta.
Lasagne [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota.
Keitto	100 - 800 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Maito	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Vesi	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.

6TH SENSE PEHMENNYS & SULATUS

Ruoan sulattamiseen ja pehmennykseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväään astiaan suoraan ritalälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Voin pehmennys	100 - 500 g	Parhaimman tuloksen saat, kun asetat voin astiaan suoraan ritalälle.
Jäätelön pehmennys	100 - 500 g	Jos laitat jäätelöastian suoraan uuniin, varmista, että astia kestää mikroaaltoja.
Suklaan sulatus	100 - 500 g	Leikkaa suklaa paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita loppuiksi suklaata, jotta se sulaa kokonaan.
Juuston sulatus	100 - 500 g	Leikkaa juusto paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita loppuiksi juustoa, jotta se sulaa kokonaan.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkeiden käyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa.

Tämä innovatiivinen toiminto käyttää mikroaaltoja nopeuttamaan kypsennysprosessia menettämättä kuitenkaan tämän kypsennysmenetelmän takaamaa tarkkuutta ja suorituskykyä. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MUUT TOIMINTOVALIKOT



SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

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

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



KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laitte toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoja 1 minuutin verran, napsauta "+1 min".



VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

AUTOMAATTISTEN TILOJEN KYPSENNYSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsennykseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla.

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
PASTA & VILJAT	Pastan keittäminen	1-3 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja pasta kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä höyrytyskannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa pastaa. Käytä 400 grammaa vettä jokaista pasta-annosta kohden.	1 
	Lasagne	-	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti.	1  + 
	Riisi	1 - 4 annosta	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja riisi kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa riisiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista riisiannosta kohden.	1 
	Speltti	1 - 4 annosta	Aseta speltille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja speltti kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa spelttiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista spelttiannosta kohden.	1 
	Ohra	1 - 4 annosta	Aseta ohralle suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja ohra kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa ohraa. Käytä 300 grammaa vettä jokaista ohra-annosta kohden.	1 
MEAT (LIHA)	Paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 
	Hampurilaiset	100 - 500 g	Voitele Crisp-alusta kevyesti ennen esilämmitystä. Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Porsaan paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Porsaanpotka	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Makkarat ja nakit	200 g - 1 kg	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti astiaan luupuoli alaspäin.	1 
	Pekoni	50 - 400 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	1 
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti rutilälle. Käytä rutilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2  + 1 
	Höyrytetty linnunrinta	-	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsennyksen aikana.	1 
	Leivitetty paistettu kana	100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
VARUSTEET	 Rutilä  Kuumuutta kestävä pelti rutilällä  Uunipannu / Leivinpelti			 Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia  Lämpömittari  Höyrytysastian alaosa ja kansi  Koko Höyryastia  CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2 
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja sijoita kala höyryastian korin keskelle. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1 
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1 
	Höyrytetty kalafileet	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty simpukat	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty katkaravut	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1 
	Kala ja ranskalaiset [*]	1–3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita. Varaa kutakin annosta varten noin 100 grammaa kalaa ja 100 grammaa ranskalaisia perunoita.	1 
	Paistetut äyriäiset [*]	200 - 800 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Rapeat katkaravut	200 - 800 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Kalapuihot [*]	200 - 800 g	Levitä tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyryastia	CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
VIHANNEKSET	Paistinperunat	300 g - 1 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 
	Kasvispihvi [*]	100 – 500 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	1 
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottelu päälle juustoa.	1 
	Höyrytetyt lohoperunat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt hedelmän palat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt kasvikset [*]	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1 
	Paistetut perunat [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Perunakroketit [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Paistettu paprika	100 – 500 g	Leikkaa paloiksi ja mausta öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyryastia	CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
SUOLAISET LEIVONNAISET	Sämpylät	–	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2
	Vuokaleipä	–	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1
	Suuri leipä	–	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.	1
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti.	1
	Juustokuppikakku	1 paistoerä	Valmista sekoitus 12–15 kappaleelle käyttäen raastettua pehmeää juustoa ja pekoni- tai kinkkukuutioita. Laita muffineille tarkoitettuihin annosvuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	–	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	2
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2
	Browniet	1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetyille leivinpellille.	1
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2
	Omenapiiras	–	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1
JÄLKIRUOAT	Paistetut omenat	1 paistoerä	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	2
	Kuuma kaakao	1–5 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1
KANANMUNAT	Munakokkeli	2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1
NAPOSTELTAVAT	Popcorn	–	Laita pussi aina suoraan ritilälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsennyksen aikana.	1
	Kananugetit [*]	200 - 700 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1
	Sipulirenkaat [*]	100 – 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyryastia	CRISP alusta

MW SOUS VIDE -TAULUKKO

Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu tähän kypsennystaulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein. Valitse ryhmä, johon haluasasi ruokalaji kuuluu ja noudata ehdotettuja asetuksia. Valitse ruoan paino (ja kypsennyslämpötila, vain naudanlihalle) ja noudata ohjeita paksuudesta, jos sellaisia annetaan. Syötä ehdotettu kypsennysaika: tämä on nimenomainen kypsennysaika kyseiselle elintarviketyypille ja sen määrälle. Kypsennys alkaa Sensing-vaiheen jälkeen, jolloin uuni tuo elintarvikkeet optimaaliseen lämpötilaan kypsennyksen aloittamiseksi optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi. Sensing-vaihe on pidempi silloin, kun painoa on enemmän. Jos haluat suunnitella ateriat paremmin, noudata taulukon saraketta, jossa ilmoitetaan Sensing-vaiheen likimääräiset ajat. Käytä enintään kahta pussia, joissa on yhtä paljon ruokaa, ja valitse toiminnossa näiden kahden pussin kokonaispaino. Muista, että ehdotetut kypsennysajat koskevat jäähdytettyä ruokaa. Tulokset riippuvat aineiden laadusta ja hygieniasta. Käytä mieluummin tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita saadaksesi parhaat tulokset. Älä käytä tätä toimintoa ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta tyhjiöpakatut elintarvikkeet rutilälle tasolle 1. Älä aseta pusseja päällekkäin, jotta lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Resepti	Ruoka	Paksuus (ei valittavissa)	Paino (valittavissa)	Lämpötila [°C]	Tunnistusvaihe (aika lämpötilan saavuttamiseen - ei muokattavissa)	Kypsennysaika*
Naudanliha	Mureat osat (sisäfilee)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Sitkeämmät osat (etuselkä)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Sianliha	Mureat osat (sisäfilee)	3 - 5 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	70 - 90 min
	Sitkeämmät osat (lapa)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	90 - 120 min
Kala	Rasvainen (lohi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	40 - 60 min
	Vähärasvainen (turska)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	30 - 60 min
Kasvikset	Juurekset (perunat, porkkanat)	palat	100 - 225 g	–	10 min	5 min
			250 - 350 g	–	15 min	10 min
			375 - 500 g	–	20 min	15 min
	Pehmeä (parsa, kesäkurpitsa)	kokonaisina, paloina	100 - 225 g	–	10 min	3 min
			250 - 350 g	–	15 min	8 min
			375 - 500 g	–	20 min	12 min
Hedelmät	Omena, päärynä, ananas	paloina, lohkoina	100 - 250 g	–	35 min	5 min
			275 - 500 g	–	45 min	5 min

* Kypsennysaika: matalammat arvot viittaavat pienempään painoon ja matalampaan kypsyytasoon; korkeammat arvot viittaavat suurempaan painoon ja korkeampaan kypsyytasoon.

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Crisp-reseptit

Crisp-kypsennysmenetelmällä ruoasta tulee automaattisesti täydellisen kullanuskeaa sekä ylä- että alapuolelta. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Crisp Fry -reseptit

Crisp Fry -kypsennysmenetelmässä yhdistyvät crisp-toiminnon laatu ja lämpimän ilmankierron ominaisuudet. Sillä saadaan rapeita ja maukkaita paistotuloksia käyttämällä vähemmän öljyä kuin perinteisessä paistamisessa. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata

kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Höyry + Ilma -reseptit
Tämä kypsennystapa, jossa yhdistyvät höyryn ja kiertoilman ominaisuudet, mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

MIKRO-höyryreseptit
MIKRO-höyrykypsennysmenetelmällä saadaan optimaaliset tulokset, jotka ovat samanlaisia kuin perinteisessä höyrykypsennysmenetelmällä, mutta helpommin ja nopeammin. Höyrytyksen lisävarustetta tarvitaan aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa tai uunin näytössä annettuja ohjeita.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.

- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Hajut ja savu ovat normaaleja, kun uunia käytetään ensimmäisiä kertoja tai kun se on erittäin likainen.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.



- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajustetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon (⋮) ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

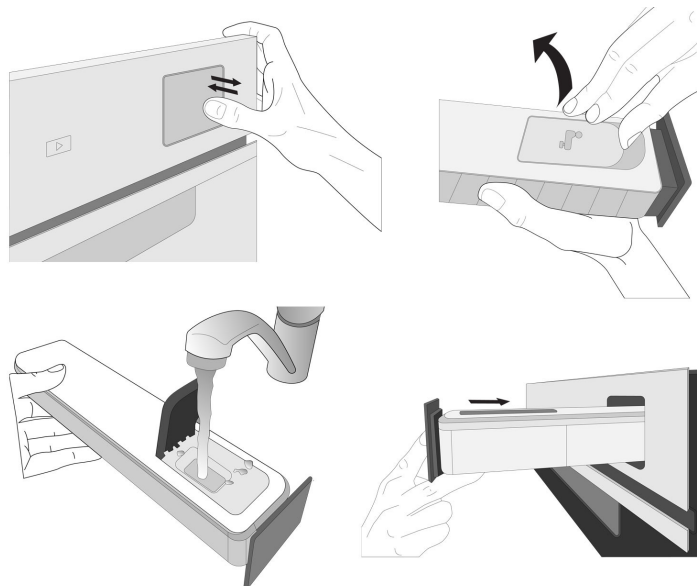
- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista kohdan "Höyry+Ilma" tai yhden useista automaattisista resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä lyhentää kypsennysaikaa ja säilyttää ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä.

Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "TÄYTÄ LAATIKKO" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos sitä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko (⋮).



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehoitettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

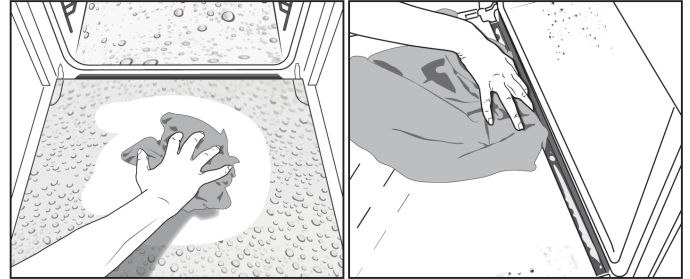
- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".

KUN LAITE ON JÄÄHTYNYT:



1. Pyyhi sisempi lasiluukku ja tiivistelista liinalla tai sienellä.
2. Pyyhi uunitilan pinnat ja huolehdi erityisesti siitä, ettei niihin jää vesikeräymiä.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla : Kaikki tallennetut toiminnot luetaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta .
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" .

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.



Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa

lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Aktivoi toiminto painamalla  : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.



Antaa lisätietoja tuotteesta.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

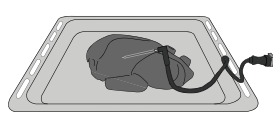
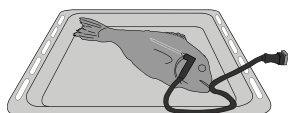
Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Ilrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.



LIHA: Työnnä mittari syväälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksumpaan osaan välttämällä ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syväälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Yhteensopivien AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyyppien kypsennys voidaan suorittaa paistomittarilla. Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT

-toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Koko toiminto voi kestää jopa 120 minuuttia, eikä sitä voi keskeyttää.

Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA Viesti	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITEL- LAAN> Se tulee näkyviin, kun höy- ryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suoritta- mista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVI- TAA> Se tulee näkyviin, kun höy- ryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höy- ryjaksoa ennen kuin kalkin- poistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin. Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

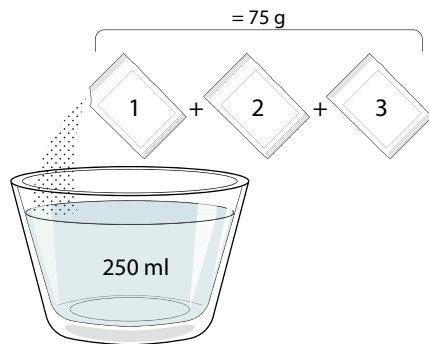
Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita

varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla .

Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.



» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten .

Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää eikä luukua avata, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

HUOMIO!

Noudata näitä ohjeita mikroaaltoja käyttäessäsi.

- Jos metalli joutuu kosketuksiin kypsennystilan seinämän kanssa, syntyy kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa laitetta tai tuhota luukun sisäosan lasin.
- Metalliosat, esimerkiksi lasissa olevat teelusikat, on pidettävä vähintään 2 cm:n etäisyydellä kypsennystilan seinästä ja luukun sisäpuolelta. Suoraan toistensa päälle asetetut tarvikkeet synnyttävät kipinöitä.
- Aseta lisävarusteet vain niille kuuluvalla korkeudelle.

- Saattaisi syntyä kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa kypsennystilaa.
- Kipinöiden muodostuminen vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitteessa alumiinipeltejä. Laitteen käyttäminen ilman ruokaa kypsennystilassa johtaa ylikuormitukseen.
- Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia asettamatta ruokaa ensin uuniin. Ainoa sallittu poikkeus on lyhyt astioiden testaus.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYPSENNUSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.

Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.

Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsennyksen.

Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.

Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaalloja varten.

Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojuus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähettävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.

Sekoita kumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTERUOKA

Parhaimman tuloksen saamiseksi suosittelemme sulattamista suoraan rutilän päällä. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä

muoviastiaa.

Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana. Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä ja ettei se polta.

Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään "Kiertoilma"-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme "Konvektiuuni"-toimintoa. Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita "Kiertoilma + mikroaallot"-toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta leivonnaiset pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina. Käytä "Kiertoilma" ja "Konvektiuuni"-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne mukana toimitetun rutilän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot. Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen tehotasoksi 160 W.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

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

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

- Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

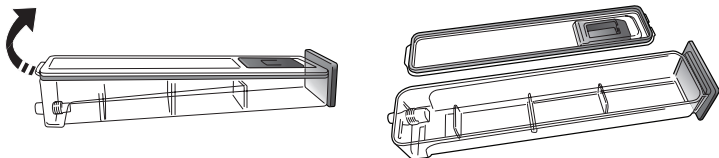
VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkaa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

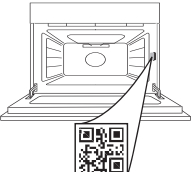
Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluista myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero. Paina  , napsauta "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita puhelinpalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO-sana näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Tuote nollautuu 10 sekunnin välein.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyrytoimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoaainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Normatiiviset asiakirjat, vakiidokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Käyttämällä QR Code
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.



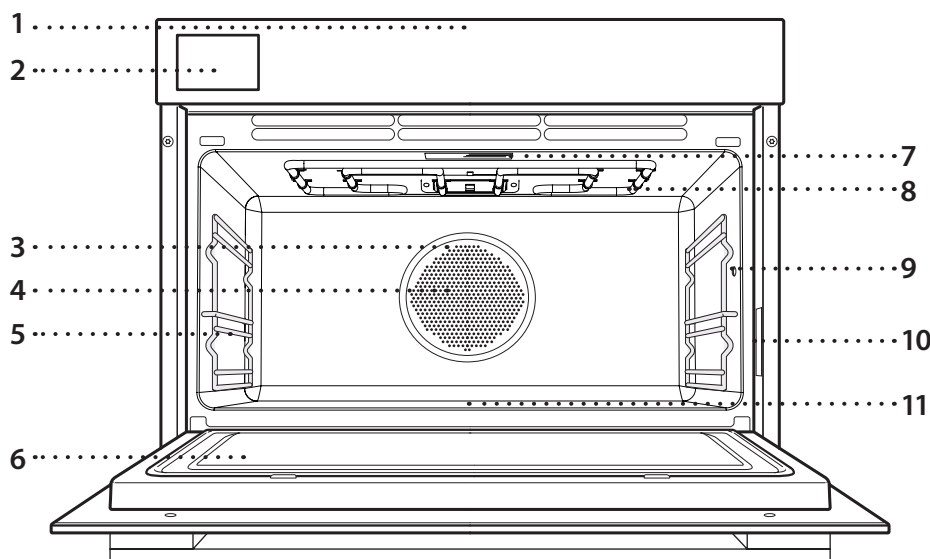


ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**



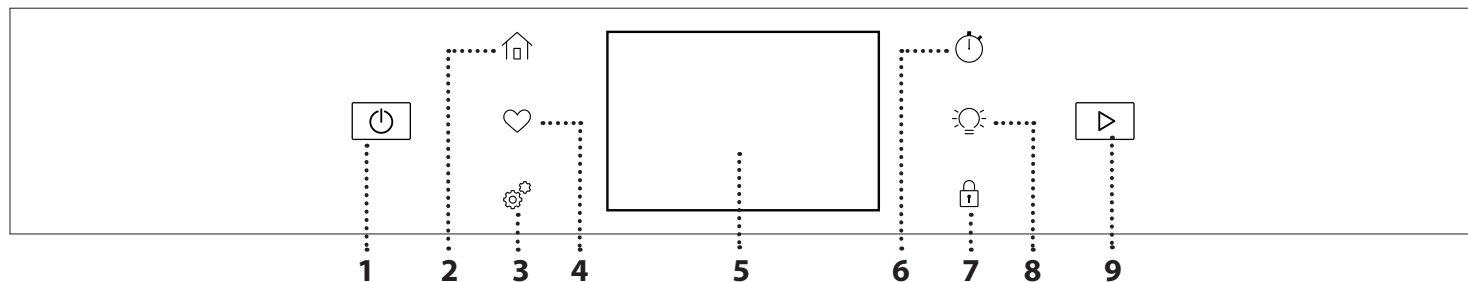
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Συρτάρι με δυνατότητα εξαγωγής
3. Ανεμιστήρας
4. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
5. Οδηγοί ραφιών
6. Πόρτα
7. Λάμπα
8. Γκριλ
9. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα τροφίμων
10. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
11. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου

2. ΣΠΙΤΙ

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

4. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

7. ΚΛΕΙΔΩΜΑ

Σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στην επιφάνεια αφής ώστε να μην μπορούν να πατηθούν κατά λάθος.

8. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φως του φούρνου και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη μιας λειτουργίας.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πριν αγοράσετε άλλα εξαρτήματα διαθέσιμα στην αγορά, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για ατμό.

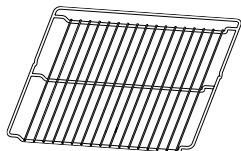
Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό τουλάχιστον 30 mm ανάμεσα στην επάνω πλευρά οποιουδήποτε σκεύους και

τα τοιχώματα του χώρου του φούρνου προκειμένου να επιτρέπεται η επαρκής κυκλοφορία του ατμού.

Τα αξεσουάρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων ενδέχεται να αυξήσουν τη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προστασία για τον χειρισμό των εξαρτημάτων στο τέλος του κύκλου.

ΣΧΑΡΑ

Η σχάρα είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους μαγειρέματος, καθώς και για το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων. Όταν χρησιμοποιείτε φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετείτε τη σχάρα πάντα στο επίπεδο 1 (το χαμηλότερο). Μπορείτε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα απευθείας στη σχάρα ή να το χρησιμοποιήσετε για να στηρίξετε ταψιά ψησίματος και μεταλλικά δοχεία ή άλλα είδη φούρνου για θέρμανση και μικροκύματα.



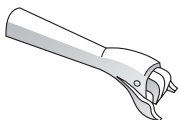
ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο δίσκος ψησίματος είναι κατάλληλος για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος εκτός από τις λειτουργίες "Φούρνος μικροκυμάτων". Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα όλων των ειδών τροφίμων χωρίς δοχείο. Χρησιμοποιήστε τον για να συλλέγετε τους χυμούς μαγειρέματος, τοποθετώντας τον κάτω από το συρμάτινο ράφι.



ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Χρήσιμη για να αφαιρείτε την πλάκα για τραγανά τρόφιμα από το φούρνο όταν καίει.



ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ*

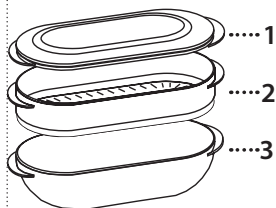
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα του ατμομάγειρα (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού.

Για να βράσετε τρόφιμα όπως πατάτες, μακαρόνια, ρύζι ή δημητριακά, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα του ατμομάγειρα (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.

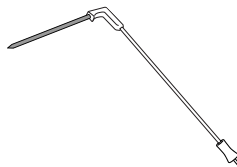
Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τον ατμομάγειρα με το παρεχόμενο καπάκι (1).

Τοποθετείτε πάντα τον ατμομάγειρα πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1 και να τον χρησιμοποιείτε μόνο με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.



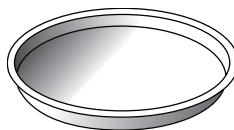
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη στήριξή του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, καθώς και για ψωμί, κέικ και αρτοσκευάσματα.



ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται. Η πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο της σχάρας και όταν είναι άδεια μπορεί να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για τον συγκεκριμένο σκοπό. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε τα πόδια σιλικόνης μεταξύ των ράβδων της σχάρας για πρόσθετη σταθερότητα.



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

*Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

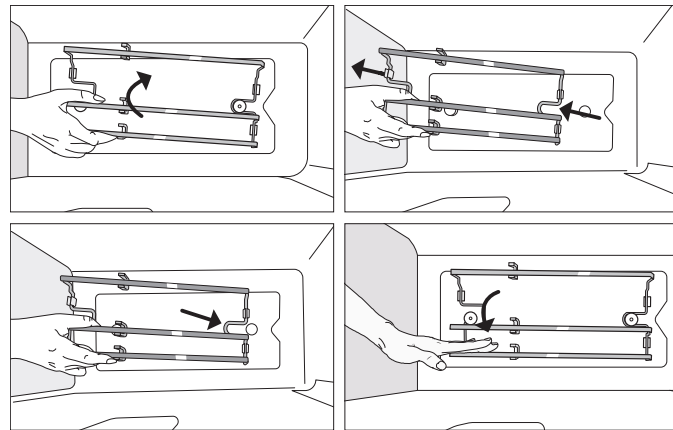
Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο δίσκος ψησίματος, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα προς τα μέσα, φροντίζοντας να μην ακουμπήσουν στην πόρτα της συσκευής.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΡΑΦΙΩΝ ΤΥΠΟΥ ΣΚΑΛΑΣ

Υπάρχουν δύο σχάρες τύπου σκάλας και στις δύο πλευρές του θαλάμου του φούρνου, οι οποίες εδράζονται σε δύο στηρίγματα σε σχήμα κουμπιού. Οι σχάρες τύπου σκάλας αφαιρούνται για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός.

1. Για να αφαιρέσετε τις σχάρες τύπου σκάλας, πιάστε σταθερά το εξωτερικό μέρος του οδηγού και τραβήξτε τον προς τα πάνω για να τον αποσπάσετε από το μπροστινό στηρίγμα, ενώ περιστρέφεται στο πίσω στηρίγμα, και στη συνέχεια σύρετε ολόκληρο το εξάρτημα έξω από τον θάλαμο.

2. Για να επανατοποθετήσετε τις σχάρες τύπου σκάλας, σύρετε το πίσω μέρος πάνω στο πίσω στηρίγμα. Στη συνέχεια, αφού συνδεθεί, σπρώξτε το εξάρτημα προς τα κάτω έως ότου η σχάρα τύπου σκάλας εισαχθεί στο μπροστινό στηρίγμα.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΦΟΥΡΝ. ΜΙΚΡΟΚΥΜ.

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: συρμάτινη σχάρα, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΙΣΧΥΣ (W)	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
950	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Εάν το φαγητό περιέχει αυγό ή κρέμα, επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
750	Μαγείρεμα λαχανικών.
600	Μαγείρεμα κρέατος, ψαριών και πιάτων που δεν μπορούν να ανακατευτούν.
500	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιτας ή ψησίματος ζυμαρικών.
350	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.
160	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.
90	Για να μαλακώσετε παγωτό.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Ζέσταμα	2 φλιτζάνια	950	1 - 2
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	5 - 6
Μαγείρεμα	Κρέμα αυγών	750	10 - 12
Μαγείρεμα	Ρολό κρέατος	600	15 - 25

CRISP

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά).

Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα στο επίπεδο 1, πιάτο για τραγανά φαγητά, λαβή για το πιάτο για τραγανά φαγητά.

ΦΑΓΗΤΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Φουσκωμένο κέικ	10 - 12
Χάμπουργκερ*	9 - 15

ΦΑΓΗΤΟ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ: Φρέσκα τρόφιμα και κατεψυγμένα τρόφιμα

Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές.

Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα με φρέσκα τρόφιμα, αλείψτε ή καρυκεύστε με λίγο λάδι. Μαγειρέψτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα απευθείας χωρίς προσθήκη λαδιού. Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα στο επίπεδο 1, πιάτο για τραγανά φαγητά, λαβή για το πιάτο για τραγανά φαγητά.

ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα".

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος

ΓΚΡΙΛ

Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Φρυγανισμένο ψωμί	Υψηλή ρύθμιση	5 - 6

ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

TURBO GRILL

Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα

TURBO GRILL + MW (ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ + ΦΜ)

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Ψητό κοτόπουλο	350	Μεσαία	20 - 30

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψήσιματος

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για τέλειο μαγείρεμα και ρόδισμα τόσο στο πάνω όσο και στο κάτω μέρος κάθε είδους πιάτου σε ένα μόνο ράφι. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: ταψί ψησίματος ή συρμάτινο ράφι και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Μπισκότα	165	15 - 20

CONVENTIONAL+MW (ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ + ΦΜ)

Για προετοιμασία προψημένων πιάτων πιο γρήγορα συνδυάζοντας το συμβατικό φούρνο και τα μικροκύματα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το ψήσιμο γλυκών και κρεάτων με κυκλοφορία θερμού αέρα. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: ταψί ψησίματος ή συρμάτινο ράφι και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΦΜ

Για το μαγείρεμα κάθε είδους πιάτου σε ένα μόνο ράφι συνδυάζοντας την κυκλοφορία θερμού αέρα και τον φούρνο μικροκυμάτων.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΑΤΜΟΣ + ΑΕΡΑΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε

πιάτα ευχάριστα τραγανά και ροδισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά στο εσωτερικό τους. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, σας συνιστούμε

να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για το μαγείρεμα ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ

για το κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για το ψωμί και τα επιδόρπια.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος / Σχάρα

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ και πίτες με γέμιση σε ένα μόνο ράφι. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ + ΦΜ

Για γρήγορο ψήσιμο όλων των φαγητών με υγρή γέμιση, συνδυάζοντας τα μικροκύματα, το συμβατικό ψήσιμο και τον θερμό αέρα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε όπως κρέας, τηγανητά φαγητά ή κέικ.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Για την παρασκευή γιαουρτιού.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

Για την αφυδάτωση φρούτων και λαχανικών. Κόψτε σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε τα απευθείας στη σχάρα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα

XL ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος στο επίπεδο 2.

ΚΥΚΛΟΣ ECO

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

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος.

COOK 3

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα χωρίς να αναμειγνύονται γεύσεις και μυρωδιές.

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, κατεψυγμένη πίτσα και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τον φούρνο.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε τρεις δίσκους με παρόμοια κουλουράκια για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.

TARΤΑ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε τρεις δίσκους με παρόμοιες τάρτες για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.



PIZZA (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ)

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε τρεις δίσκους με παρόμοιες κατεψυγμένες πίτσες για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.



MENΟΥ 1

Αυτός ο κύκλος έχει σχεδιαστεί για το ψήσιμο ενός πλήρους γεύματος με βάση το κρέας και ένα επιδόρπιο. Ο φούρνος απαιτεί προθέρμανση.

Παράδειγμα πλήρους γεύματος

Ετοιμάστε μια τάρτα φρούτων σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας σε ένα στρογγυλό ταψί που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο επίπεδο 3. Ετοιμάστε λαζάνια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (1,5 - 2 kg) σε ένα ταψί που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο δεύτερο επίπεδο. Ετοιμάστε 6-10 μπιστόνια κοτόπουλου με πατάτες σε κύβους (500 - 800 γρ.) απευθείας στον δίσκο ψησίματος που θα τοποθετηθεί στο επίπεδο 1. Μετά την προθέρμανση, ψήστε όλα τα πιάτα ταυτόχρονα. Μετά από

50-60 λεπτά βγάλτε την τάρτα, μετά από 60-70 λεπτά βγάλτε τα λαζάνια, μετά από 80-90 λεπτά βγάλτε το κοτόπουλο με πατάτες.



MENΟΥ 2

Αυτός ο κύκλος έχει σχεδιαστεί για το ψήσιμο ενός πλήρους γεύματος με βάση το ψάρι ή χορτοφαγικό γεύμα και ένα επιδόρπιο. Ο φούρνος απαιτεί προθέρμανση.

Παράδειγμα πλήρους γεύματος

Ετοιμάστε μια τάρτα φρούτων σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας σε ένα στρογγυλό ταψί που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο επίπεδο 3. Ετοιμάστε λαζάνια με πέστο ή κανελόνια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (1,5 - 2 kg) σε έναν μεταλλικό δίσκο ή πυρέξ που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο δεύτερο επίπεδο. Ετοιμάστε φιλέτα ψαριών σε αλουμινόχαρτο (700 - 900 γρ.) με λαχανικά σε φέτες (600 - 900 γρ.) απευθείας στον δίσκο ψησίματος που θα τοποθετηθεί στο επίπεδο 1. Μετά την προθέρμανση, ψήστε όλα τα πιάτα ταυτόχρονα. Μετά από 45-55 λεπτά βγάλτε την τάρτα, μετά από 55-65 λεπτά βγάλτε τα λαζάνια, μετά από 60-70 λεπτά βγάλτε το ψάρι με λαχανικά.



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Με τις αυτόματες λειτουργίες, απλά επιλέξτε τον τύπο και το βάρος ή την ποσότητα των τροφίμων για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα τις βέλτιστες ρυθμίσεις και θα συνεχίσει να τις αλλάζει καθώς το μαγείρεμα εξελίσσεται.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Λόγω της ποικιλομορφίας των τροφίμων, η διάρκεια μαγειρέματος καθορίζεται σε ένα μέσο βαθμό. Συνιστούμε πάντα να ελέγχετε το εσωτερικό βαθμό ψησίματος των τροφίμων και, κατά περίπτωση, να επιμηκύνετε τον χρόνο ψησίματος για να επιτύχετε τον σωστό βαθμό ψησίματος.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ 6TH SENSE

Για γρήγορη απόψυξη διαφόρων τύπων τροφίμων.

Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα σε ένα δοχείο απευθείας στη σχάρα για καλύτερα αποτελέσματα, εκτός από την απόψυξη τραγανού ψωμιού. Στο τέλος αφήστε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία της Whirlpool επιτρέπει την απόψυξη κατεψυγμένου ψωμιού. Συνδυάζοντας τις τεχνολογίες απόψυξης και Crisp, το ψωμί σας έχει γεύση και θα γίνει σαν φρεσκοψημένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορη απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων ρολών, μπισκότων και κρουασάν. Η Πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτή τη λειτουργία, τοποθετημένη απευθείας στη σχάρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
Χρονομετρημένη απόψυξη	—
Κρέας	100 γρ. - 2,0 kg
Πουλερικά	100 γρ. - 3,0 κιλά
Ψάρια	100 γρ. - 2,0 kg
Ξεπάγωμα φρυγανιάς	50 - 800 γρ.

ΖΕΣΤΑΜΑ 6TH SENSE

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί

το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα, απευθείας στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/κομμάτια	Σημείωση
Γεύμα σε πιάτο	250 - 800 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου. Στο τέλος της διαδικασίας ξαναζεστάματος 1-2 λεπτά αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα.
Λαζάνια [κατεψυγμένα]	400 γρ. - 1,5 kg	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου.
Σούπα	100 - 800 γρ.	Ζεσταίνετε χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.
Γάλα	100 - 500 γρ	Ζεσταίνετε χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.
Νερό	100 - 500 γρ	Ζεσταίνετε χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.

ΜΑΛΑΚΩΜΑ ΚΑΙ ΛΙΩΣΙΜΟ 6TH SENSE

Για το λιώσιμο και το μαλάκωμα των τροφίμων. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, απευθείας στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/κομμάτια	Σημείωση
Μαλάκωμα βουτύρου	100 - 500 γρ	Τοποθετήστε το βούτυρο σε ένα δοχείο απευθείας στη σχάρα για καλύτερα αποτελέσματα.
Μαλάκωμα παγωτού	100 - 500 γρ	Εάν βάλετε το δοχείο παγωτού απευθείας στον φούρνο, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημείωση
Λιώσιμο σοκολάτας	100 - 500 γρ	Κόψτε τη σοκολάτα σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε τη σοκολάτα για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.
Λιώσιμο τυριού	100 - 500 γρ	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε το τυρί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

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

ΜΕΝΟΥ ΑΛΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



FAVORITES (ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ)

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.



ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονομέτρο της κουζίνας:

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



ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

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

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το μαγείρεμα αρκετών πιάτων και τροφίμων και την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων με τον ευκολότερο και ταχύτερο τρόπο.

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/ μερίδες/ κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	Βράσιμο ζυμαρικών	1 - 3 μερίδες	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για τα ζυμαρικά. Προσθέστε αλατισμένο νερό και ζυμαρικά όλα μαζί στον πυθμένα του ατμογάνερα και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ζυμαρικών για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 400 γραμμάρια νερού για κάθε μερίδα ζυμαρικών.	1 + 
	Λαζάνια	—	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα.	1 +  + 
	ΡΥΖΙ	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο στο χρονοδιακόπτη για το ρύζι. Προσθέστε νερό και το ρύζι μαζί στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ρύζι για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα ρύζι.	1 + 
	Σιτάρι	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για το σιτάρι σπέλτα. Προσθέστε νερό και το σιτάρι σπέλτα μαζί στον πυθμένα του ατμογάνερα και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια σιταριού σπέλτα για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα σιταριού σπέλτα.	1 + 
	Κριθάρι	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για το κριθάρι. Προσθέστε νερό και το κριθάρι μαζί στον πυθμένα του ατμογάνερα και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια κριθαριού για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα κριθαριού.	1 + 
ΚΡΕΑΣ	Ροστ μπιφ	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	1 + 
	Burger Patties	100 - 500 γρ	Λιπάνετε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά πριν την προθέρμανση. Η πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει όταν έρθει η ώρα να τοποθετήσετε το φαγητό. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 + 
	Μοσχάρι ψητό - Αργό ψήσιμο	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	2 + 
	Ψητό χοιρινό	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	2 + 
	Χοιρινό κότσι	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	2 + 
	Λουκάνικα και wurstel	200 γρ. - 1 kg	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε το σκάσιμο. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 + 
	Χοιρινά παιδάκια	400 γρ. - 1,5 kg	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στο σκεύος με την πλευρά του κόκαλου προς τα κάτω.	1 + 
	Μπέικον	50 - 400 γρ.	Η πλάκα τραγανά φαγητά πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει όταν έρθει η ώρα να τοποθετήσετε το φαγητό. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά μετά την προθέρμανση. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 + 
	ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	800 γρ. - 2,5 κιλά	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω.	1 + 
	Κομμάτια πουλερικών	1 πακέτο	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα στο επίπεδο 2 και τον δίσκο ψησίματος με ένα φλιτζάνι νερό στο επίπεδο 1 για να συλλέξετε τα υγρά.	2 + 1
	Στήθος πουλερικών στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο του ατμογάνερα και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι του ατμογάνερα. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 + 
	Παναρισμένο τηγανητό	100 - 500 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 + 
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα  Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα  Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος  Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ  Αισθητήρας  χύτρα και καπάκι  Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ  Crisp πλάκα			

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/ μερίδες/ κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψητό ψάρι	—	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση.	2 
	Ολόκληρο ψάρι στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Ψητό φιλέτο ψαριού	200 - 800 γρ	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση.	1 
	Φιλέτα ψαριού στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Μύδια στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Γαρίδες στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Ψάρι με πατάτες [*]	1 -3 μερίδες	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ψάρι και 100 γραμμάρια πατάτες για κάθε μερίδα.	1 
	Τηγανητά θαλασσινά [*]	200 - 800 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 
	Τραγανές γαρίδες	200 - 800 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 
	Ψαροκροκέτες [*]	200 - 800 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/ μερίδες/ κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητές πατάτες	300 γρ. - 1 kg	Κόψτε σε κομμάτια, αλατίστε με λάδι, αλάτι και αρωματίστε με μυρωδικά. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το φαγητό.	1 
	Χορτοφαγικό μπιφτέκι [*]	100 - 500 γρ	Η πλάκα τραγανά φαγητά πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει όταν έρθει η ώρα να τοποθετήσετε το φαγητό. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά μετά την προθέρμανση. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 
	Γεμιστά λαχανικά	600 γρ. - 2,0 kg	Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και ψιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση.	1 
	Πατάτες γκρατέν	400 γρ. - 1,5 kg	Τεμαχίστε και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Σκορπίστε το τυρί από πάνω.	1 
	Κομμάτια πατάτες στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Ρίζες λαχανικά στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Μαλακά λαχανικά στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Κομμάτια φρούτα στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Λαχανικά στον ατμό [*]	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Τηγανητές πατάτες [*]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 
	Πατατοκροκέτες [*]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 
	Τηγανητό πιλέρι	100 - 500 γρ	Κόψτε σε κομμάτια και προσθέστε λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/ μερίδες/ κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Ψωμάκια	—	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	2
	Ψωμί για σάντουιτς	—	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	1
	ΜΕΓΑΛΟ ΨΩΜΙ	—	Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	2
	Pizza (Πίτσα)	400 γρ. - 1,2 κιλά	Προετοιμάστε ζύμη πίτσας σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Αφήστε το να φουσκώσει χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε γαρνιτούρα όπως προτιμάτε.	2
	Pizza [*]	250 - 700 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου.	1
	Αλμυρό κέικ	800 γρ. - 1,5 kg	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή.	1
	Τσιζ καπ κέικ	1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 12-15 κομμάτια χρησιμοποιώντας ψιλοκομμένο μαλακό τυρί και ψιλοκομμένο μπέικον ή ζαμπόν. Γεμίστε τις ατομικές φόρμες για μάφιν. Απλώστε ομοιόμορφα στο ταψί ψησίματος.	2
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ	—	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος.	1
	Μαρμάρινο κέικ	400 γρ. - 1,2 κιλά	Προετοιμάστε ένα μαρμάρινο κέικ σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος.	2
	Μάφιν	1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 16-18 κομμάτια σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και γεμίστε με χάρτινα καλούπια. Απλώστε ομοιόμορφα στο ταψί ψησίματος.	2
	Μπισκότα	1 πακέτο	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος.	2
	Μπράουνις	1 πακέτο	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου.	1
	ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ	1 πακέτο	Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι.	2
	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	—	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα. Τυλίξτε τα αποκόμματα ζύμης για να δημιουργήσετε ένα κάλυμμα, σφραγίστε τα άκρα και αλείψτε με αυγό.	1
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Ψητά μήλα	1 πακέτο	Βγάλτε τον πυρήνα και γεμίστε με μαρσιπάν ή κανέλα, ζάχαρη και βούτυρο.	2
	Ζεστή σοκολάτα	1-5 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Αρωματίστε με βανίλια και κανέλα. Προσθέστε άμυλο αραβοσίτου για να αυξήσετε την πυκνότητα. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το φαγητό.	1
ΑΥΓΑ	Αυγά σκραμπλ	2 - 10 κομμάτια	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το φαγητό.	1
ΣΝΑΚ	Ποπ κορν	—	Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα απευθείας στη σχάρα. Ψήνετε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1
	Κοτομπουκιές [*]	200 - 700 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1
	Κρεμμυδοροδέλες [*]	100 - 500 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα

ΠΙΝΑΚΑΣ SOUS VIDE ΦΜ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και φρούτα, επιτυγχάνοντας αποτελέσματα σεφ. Ελέγξτε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε σωστά τη λειτουργία. Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε και ακολουθήστε τις προτεινόμενες ρυθμίσεις. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού (και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, μόνο για το μοσχάρι) και ακολουθήστε τις ενδείξεις πάχους, εάν υπάρχουν. Εισαγάγετε τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος: αυτός είναι ο συγκεκριμένος χρόνος μαγειρέματος για το είδος του τροφίμου και την ποσότητά του και θα ξεκινήσει μετά από μια φάση Sensing κατά την οποία ο φούρνος φέρνει το τρόφιμο στη βέλτιστη κατάσταση θερμοκρασίας για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, προκειμένου να διασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση. Η φάση Sensing θα είναι μεγαλύτερη για τα βαρύτερα βάρη. Για να προγραμματίσετε καλύτερα τα γεύματά σας, χρησιμοποιήστε τη στήλη του πίνακα που υποδεικνύει τους κατά προσέγγιση χρόνους της φάσης Sensing. Χρησιμοποιήστε το πολύ 2 σακούλες με παρόμοιες ποσότητες τροφίμων και επιλέξτε το συνολικό βάρος των δύο στη λειτουργία. Να θυμάστε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται σε τρόφιμα που βρίσκονται στο ψυγείο. Τα αποτελέσματα εξαρτώνται από την ποιότητα των συστατικών και την καλή υγιεινή. Προτιμήστε να χρησιμοποιείτε φρέσκα και υψηλής ποιότητας τρόφιμα για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξαναζεστάνετε το φαγητό. Τοποθετήστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα στη σχάρα στο επίπεδο 1. Μην τοποθετείτε τις σακούλες τη μία πάνω στην άλλη για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Συνταγή	Φαγητό	Πάχος (μη επιλέξιμο)	Βάρος (επιλέξιμο)	Θερμοκρασία [°C]	Φάση Sensing (χρόνος επίτευξης θερμοκρασίας - δεν μπορεί να τροποποιηθεί)	Χρόνος ψησίματος*
Μοσχαραάκι	Τρυφερά κομμάτια (ψαρονέφρι)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	60 - 65	25 - 45 λεπτά	40 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.		50 - 70 λεπτά	70 - 120 λεπτά
	Σκληρά κομμάτια (ελαφρό κτύπημα)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	65 - 70	25 - 45 λεπτά	60 - 80 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.		50 - 70 λεπτά	70 - 120 λεπτά
Χοιρινό	Τρυφερά κομμάτια (ψαρονέφρι)	3 - 5 cm	100 - 250 γρ.	—	30 - 50 λεπτά	40 - 60 λεπτά
			275 - 500 γρ.	—	55 - 75 λεπτά	70 - 90 λεπτά
	Σκληρά κομμάτια (ώμος)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	30 - 50 λεπτά	50 - 80 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.	—	55 - 75 λεπτά	90 - 120 λεπτά
Ψάρια	Λιπαρά (σολομός)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	20 - 40 λεπτά	40 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.	—	45 - 65 λεπτά	40 - 60 λεπτά
	Ψαχνό (Μπακαλιάρος)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	20 - 40 λεπτά	30 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.	—	45 - 65 λεπτά	30 - 60 λεπτά
Λαχανικά	Ρίζα (πατάτες, καρότα)	Κομμάτια	100 - 225 γρ.	—	10 λεπτά	5 λεπτά
			250 - 350 γρ.	—	15 λεπτά	10 λεπτά
			375 - 500 γρ.	—	20 ελάχ.	15 λεπτά
	Μαλακό (σπαράγγια, κολοκυθάκια)	ολόκληρα, τεμάχια	100 - 225 γρ.	—	10 λεπτά	3 ελάχ.
			250 - 350 γρ.	—	15 λεπτά	8 ελάχ.
			375 - 500 γρ.	—	20 ελάχ.	12 ελάχ.
Φρούτα	Μήλο, αχλάδι, ανανάς	κομμάτια, σφήνες	100 - 250 γρ.	—	35 ελάχ.	5 λεπτά
			275 - 500 γρ.	—	45 ελάχ.	5 λεπτά

* Χρόνος ψησίματος: οι χαμηλότερες τιμές αναφέρονται σε χαμηλότερα βάρη και μικρότερο βαθμό ψησίματος, οι χαμηλότερες τιμές αναφέρονται σε μεγαλύτερα βάρη και βαθμό ψησίματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να αυξηθεί η ευκολία χρήσης του προϊόντος, τα ακόλουθα μενού ομαδοποιούν όλες τις λειτουργίες που μοιράζονται την ίδια μέθοδο μαγειρέματος, οι οποίες υπάρχουν ήδη στα μενού που χωρίζονται ανά φαγητό.

Τραγανές συνταγές

Η μέθοδος μαγειρέματος Crisp σας επιτρέπει να επιτύχετε αυτόματα ένα τέλειο χρυσοκάστανο αποτέλεσμα τόσο στο πάνω όσο και στο κάτω μέρος του φαγητού. Χρειάζεται πάντα μια πλάκα για τραγανά φαγητά. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Συνταγές για τραγανά τηγανητά

Η μέθοδος μαγειρέματος για τραγανά τηγανητά συνδυάζει την ποιότητα της τραγανής λειτουργίας με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας του ζεστού αέρα. Επιτρέπει την επίτευξη τραγανών και γευστικών αποτελεσμάτων τηγανίσματος, με αξιοσημείωτη μείωση του απαιτούμενου λαδιού σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος.

Χρειάζεται πάντα μια πλάκα για τραγανά φαγητά. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Συνταγές με ατμό + αέρα

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Συνταγές ατμού ΦΜ

Η μέθοδος μαγειρέματος με ατμό σε ΦΜ σας επιτρέπει να επιτύχετε βέλτιστα αποτελέσματα, παρόμοια με την παραδοσιακή μέθοδο μαγειρέματος με ατμό, αλλά με ευκολότερο και ταχύτερο τρόπο. Το εξάρτημα της χύτρας είναι πάντα απαραίτητο. Για καλύτερα αποτελέσματα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος ή στην οθόνη του φούρνου.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

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



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

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

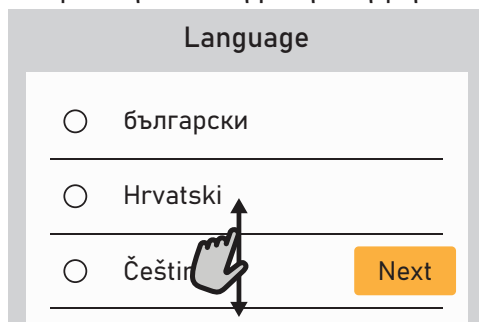
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

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



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

Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα εκ των υστέρων ανοίγοντας το μενού ρυθμίσεων.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

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

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την

ημερομηνία.

- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

Οι οσμές και ο καπνός είναι φυσιολογικοί όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται τις πρώτες φορές ή όταν είναι πολύ λερωμένος.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Ταχ. προθέρμ.". Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

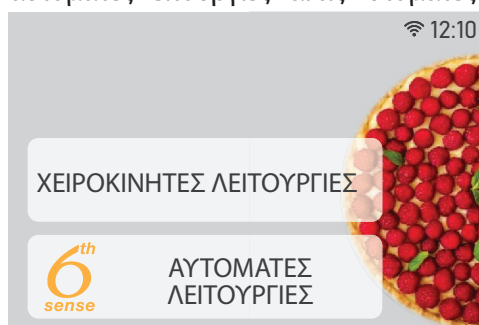
Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Μη αυτόματες λειτουργίες και τις Αυτόματες λειτουργίες.



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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (JET START)

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (1000 W) για 30 δευτερόλεπτα.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ

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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ σας επιτρέπουν να επιτύχετε το βέλτιστο μαγείρεμα για κάθε είδος φαγητού χωρίς καμία ρύθμιση: ο αισθητήρας θα σταματήσει το μαγείρεμα την κατάλληλη στιγμή. Μόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων λεπτών του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση που θα υποδεικνύει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

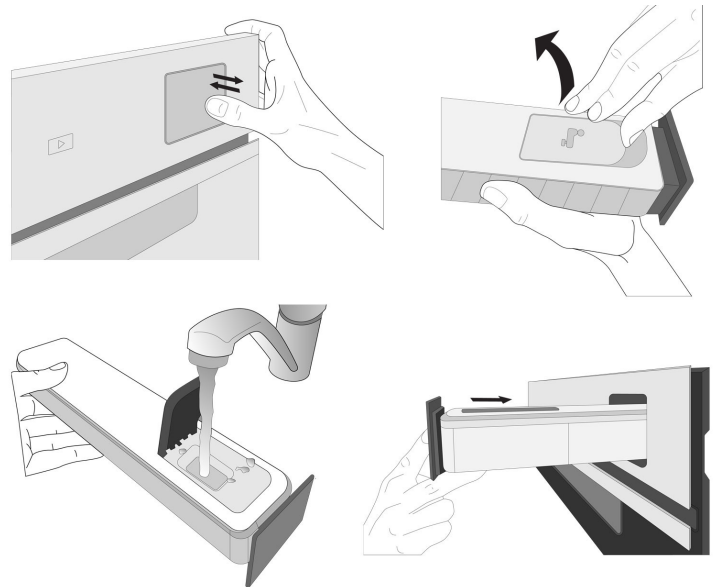
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορία φαγητού στο μενού "Αυτόματες λειτουργίες" (βλ. σχετικούς πίνακες).

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

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός+Αέρας" στις Μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές Αυτόματης λειτουργίας μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά,

πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου. Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "FILL THE DRAWER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με πόσιμο νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

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

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

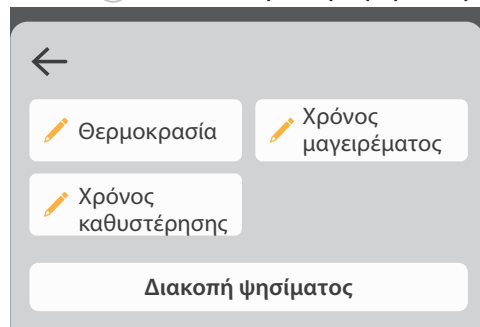
- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το "SKIP DELAY" (ΠΑΡΑΚΑΜΨΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ).

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

Όλες οι διαθέσιμες επιλογές που μπορούν να τροποποιηθούν μπορούν να εξερευνηθούν ανοίγοντας το μενού με τις τρεις τελείες (...) στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης.



Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να σταματήσετε τη λειτουργία που έχει ενεργοποιηθεί πατώντας [⏻].

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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

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

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

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

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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

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

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

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

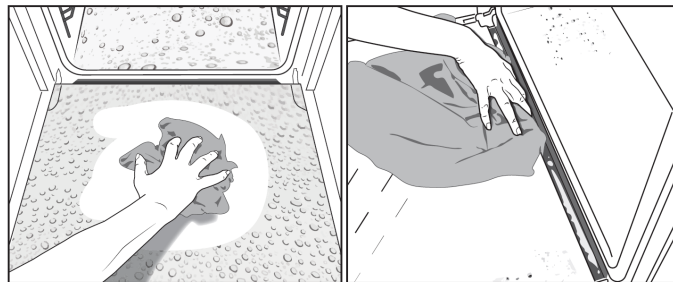
- Ελέγξτε το φαγητό
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- Πατήστε "+ 5 min" για παράταση του μαγειρέματος
- Πατήστε "ADD TO FAV" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ) για αποθήκευση στα αγαπημένα.

ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΡΥΩΣΕΙ:



1. Σκουπίστε την εσωτερική γυάλινη πόρτα και το στρώμα συμπυκνώματος με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του θαλάμου δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην παραμείνουν άλατα νερού.

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

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

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

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

ΣΙΓΑΣΗ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε γρήγορα τους ήχους της συσκευής σας.

Άλλες ειδικές ρυθμίσεις έντασης ήχου μπορούν να ρυθμιστούν στο μενού Προτιμήσεις, στην ενότητα Ήχος και Ένταση ήχου.

SMART CLEAN

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

πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: Η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Η χρήση του αισθητήρα σας δίνει τη δυνατότητα να μετρήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του διαφορετικών τύπων τροφίμων κατά το μαγείρεμα για να διασφαλίσετε ότι θα φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (με βάση τη μέθοδο ψησίματος) και των ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία, θα διαγραφεί αν αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

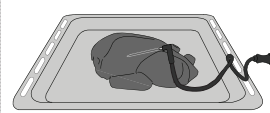
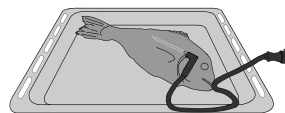
Να αποσυνδέετε πάντα και να αφαιρείτε τον καθετήρα από το φούρνο όταν βγάζετε το φαγητό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

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

Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στους διάφορους τύπους φαγητού με τον πιο αποτελεσματικό

τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.



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

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

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ: Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα. Απαιτείται η χρήση των συμβατών λειτουργιών ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ προκειμένου να πραγματοποιηθεί ελεγχόμενο μαγείρεμα με ανιχνευτή για αυτούς τους τύπους τροφίμων.

Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Η διάρκεια της πλήρους λειτουργίας μπορεί να απαιτήσει έως και 120 λεπτά και δεν μπορεί να διακοπεί.

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

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

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

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

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος

αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

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

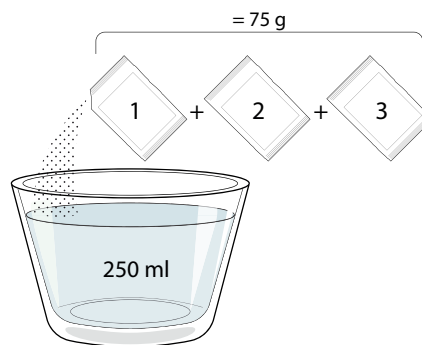
» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

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

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

Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

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



» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

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

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

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

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τηρείτε αυτές τις οδηγίες κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

- Εάν το μέταλλο έρθει σε επαφή με το τοίχωμα του θαλάμου μαγειρέματος, δημιουργούνται σπινθήρες που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Τα μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. κουταλάκια του γλυκού που περιέχονται σε ποτήρια, πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση τουλάχιστον 2 cm από τα τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος και από το εσωτερικό της πόρτας. Τα εξαρτήματα που τοποθετούνται απευθείας το ένα πάνω στο άλλο δημιουργούν σπινθήρες.
- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα μόνο στο αντίστοιχο ύψος τους.

- Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και να προκληθεί ζημιά στον θάλαμο μαγειρέματος.
 - Η συσκευή καταστρέφεται λόγω του σχηματισμού σπινθήρων.
 - Μην χρησιμοποιείτε δίσκους αλουμινίου στη συσκευή.
- Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητό μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.
- Ποτέ μην εκκινείτε τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να τοποθετήσετε πρώτα το φαγητό σε αυτόν. Η μόνη εξαίρεση που επιτρέπεται είναι μια σύντομη δοκιμή για πιάτα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στα τρόφιμα μόνο σε ένα ορισμένο βάθος, έτσι όταν μαγειρεύετε πολλά στοιχεία διαχωρίστε τα μεταξύ τους όσο το δυνατόν περισσότερο για να καταστεί δυνατό να εκτεθεί η μέγιστη επιφάνεια στα μικροκύματα.

Τα μικρά κομματάκια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Τις περισσότερες φορές τα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Συνεπώς, αφήνετε πάντα λίγο χρόνο για την ολοκλήρωση του ψήσιματος.

Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.

Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψήσιματος συσσωρεύεται ατμός.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο. Για να το αποφύγετε αυτό, μην χρησιμοποιείτε σκεύη με στενό στόμιο, ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.

Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στη σχάρα. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ πλαστικό δοχείο κατάλληλο

για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε. Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξή τους. Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ

Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

Για κέικ και προϊόντα ψωμιού, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", ενώ για κέικ που περιέχουν υγρά συνιστούμε τη λειτουργία "Ψήσιμο με αέρα".

Εναλλακτικά, για να μειώσετε το χρόνο ψήσιματος, επιλέξτε "Εξαναγκ. αέρας + ΦΜ", με τα μικροκύματα ρυθμισμένα στη μέγιστη ισχύ 160 W για να διατηρηθούν τα προϊόντα μαλακά και τραγανά.

Με τις λειτουργίες "Εξαναγκ. αέρας" και "Ψήσιμο με αέρα" χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες για κέικ και να τις τοποθετείτε πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

Για να επιτύχετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα γρήγορα διατηρώντας ωστόσο το κρέας ή το ψάρι μαλακό και χυμώδες εσωτερικά, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες που συνδυάζουν τη συμβατική θέρμανση και το ψήσιμο με μικροκύματα.

Για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο, ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στα 160 W.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Να φοράτε γάντια.

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

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.
- Ο ατμομάγεριας μπορεί να πλυθεί είτε στο χέρι είτε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τον ανιχνευτή τροφίμων και την πλάκα για τραγανά φαγητά στο πλυντήριο πιάτων.
- Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνετε πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

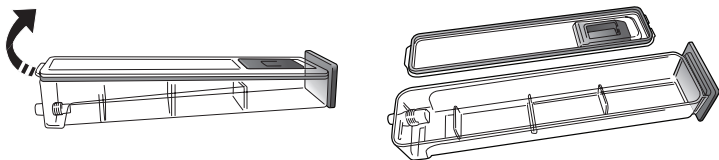
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

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

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

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

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



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

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

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

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία "Καθαρισμός αλάτων". Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

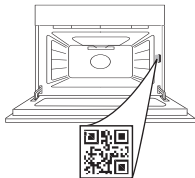
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν είναι αναμμένος.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Σφάλμα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F". Πατήστε  , "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Στην οθόνη εμφανίζεται το F3E3.	Ο αισθητήρας δεν είναι καλά συνδεδεμένος ή μπορεί να μην έρχεται σε επαφή σωστά.	Πρώτα απ' όλα ελέγξτε τον αισθητήρα, εάν έχει εισαχθεί σωστά αλλά το σφάλμα παραμένει, παρακαλούμε καλέστε το Κέντρο Τηλεφωνικής Εξυπηρέτησης. Ειδοποιηστε για το σφάλμα που εμφανίζεται στην οθόνη.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ κάθε 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το προϊόν επανέρχεται κάθε 10 δευτερόλεπτα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο.
Στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται η ένδειξη F8E8 (ή αδυναμία χρήσης της λειτουργίας ατμού λόγω βλάβης F8E8).	Υπερβολική ρύπανση του συστήματος νερού και ατμού.	Γεμίστε το συρτάρι με καθαρό νερό και, στη συνέχεια, τρέξτε τη λειτουργία καθαρισμού/απολύμανσης. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, επανεκκινήστε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων χρησιμοποιώντας το διάλυμα-στόχο με το καθαριστικό αλάτων και, στη συνέχεια, εκτελέστε ξανά τη διαδικασία. Εάν εξακολουθεί να εμφανίζεται το σφάλμα F8E8, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

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

- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

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



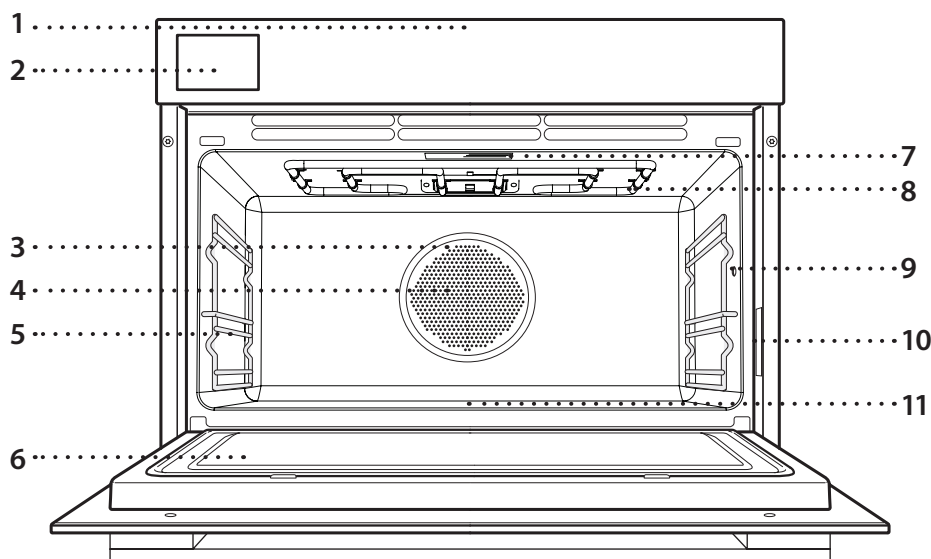


TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på www.register10.eu



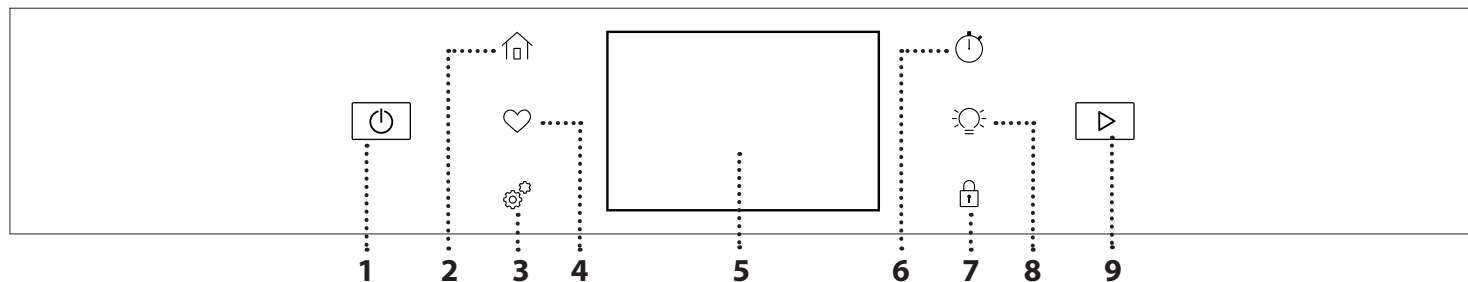
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Uttrekkbar skuff
3. Vifte
4. Rundt varmeelement (ikke synlig)
5. Ristskiner
6. Dør åpen
7. Lampe
8. Grill
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. PÅ/AV

For å slå ovnen på og av

2. HJEM

For rask tilgang til hovedmenyen.

3. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

4. FAVORITTER

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

5. DISPLAY

6. TIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

7. LÅS

Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.

8. LYS

For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.

9. START

For å starte en funksjon.

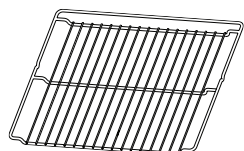
TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet

for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.



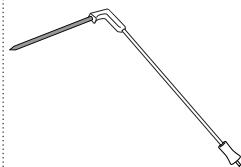
RIST

Risten egner seg for alle tilberedningsmoduser, også for tilberedning med mikrobølger. Når du bruker mikrobølger, må du alltid plassere risten på nivå 1 (det nederste). Du kan plassere maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



BAKEBRETT

Bakebrettet egner seg for alle tilberedningsmoduser med unntak av "mikrobølgefunksjonene". Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



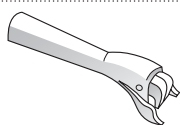
MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den stive støtten gjør at den kan brukes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og bakverk.



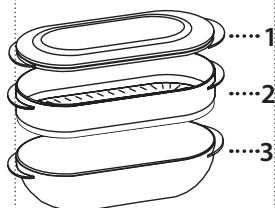
CRISP-PANNE

Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på risten og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen. Plasser silikonføttene mellom stengene på risten for ekstra stabilitet.



HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE

Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.



DAMPKOKER*

(KUN VED NOEN MODELLER)

For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp. For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på risten på nivå 1 og bruk den kun med tilberedningsfunksjonene den er egnet for, eller mikrobølgefunksjonen.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

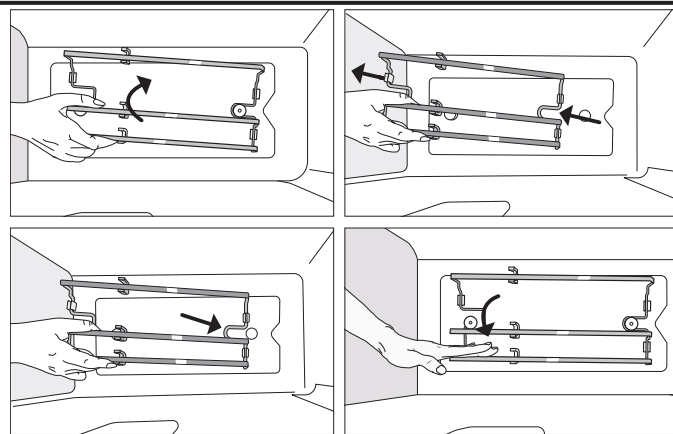
Skyv tilbehøret helt inn, og pass på at det ikke berører apparatets dør.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det to stativ som er festet på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av ovnsrommet.

2. For å flytte stativet, skyv den bakre delen på den bakre støtten. Når den er festet, skyver du enheten ned til stigestativet er satt inn i frontstøtten.



FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
950	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750	Tilberede grønnsaker.
600	Tilberedning av kjøtt, fisk og retter som ikke kan røres.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min)
Varm opp på nytt	2 kopper	950	1 – 2
Stek	Sukkerbrød	750	5 – 6
Stek	Eggekrem	750	10 – 12
Stek	Kjøttpudding	600	15 – 25



CRISP

For perfekt brunng av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

MAT	VARIGHET (min)
Gjærbakst	10 – 12
Hamburgere*	9 – 15

MAT

VARIGHET (min)

*Snu maten halvveis under steking

CRISP FRY: Fersk og frossen mat

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduksjon av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter.

For å oppnå best mulig resultat med ferske matvarer børstes eller krydres det med litt olje. Tilbered frossen mat direkte uten å tilsette olje.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.



HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6



GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.



TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombinere grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og bruning av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Grillet kylling	350	Middels	20 – 30

*Snu maten halvveis under steking

TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 – 25
Småkaker	165	15 – 20

TRADISJONELL STEKING + MB

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere den konvensjonelle ovnen og mikrobølgeovnen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

TVUNGEN LUFT + MB

For tilberedning av alle slags retter på én hylle bare ved å kombinere sirkulasjon av varm luft og mikrobølger.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

DAMP + LUFT

Ved å kombinere egenskapene til damp med de til den tvungne luften, kan du med denne funksjonen tilberede

retter behagelig sprø og gylne på utside, men samtidig mør og saftig på innsiden. For å oppnå de beste matlagingsresultatene, anbefaler vi å velge et HØYT dampnivå for tilberedning av fisk, MIDDELS

for kjøtt og LAVT for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

KONVEKSJONSBAKING + MB

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konvensjonell oppvarming og luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.



SPECIAL FUNKSJONER



HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.



SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist



MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.



ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.



COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.



SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et

komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.



MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et



AUTO-MODUSER

Med automodusene kan du ganske enkelt velge type og vekt eller antall matbiter for å få de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene, og fortsetter å endre disse etterhvert som matlagingen fortsetter.

For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

6TH SENSE AVTINING

For rask opptining av ulike typer mat. Plasser alltid maten i en beholder direkte på risten for å oppnå best resultat, med unntak av Crisp Bread Defrost. La maten stå i 5 minutter til slutt.

TINING AV BRØD

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen, plassert direkte på risten.

MAT	VEKT
Tidsinnstilt tining	-
Kjøtt	100 g – 2,0 kg
Fjærkre	100 g – 3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
Crisp tining av brød	50 – 800 g

6TH SENSE OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger på risten på nivå 1.

komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Tallerkenrett	250 – 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter.
Lasagna [frossen]	400 g – 1,5 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.
Suppe	100 – 800 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Melk	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Vann	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.

6TH SENSE MYKGJØRING & SMELTNING

For smelting og mykgjøring av mat. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig beholder direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Smør mykgjøring	100 – 500 g	Plasser smøret i en beholder direkte på risten for best resultat.
Mykgjøring av iskrem	100 – 500 g	Hvis du setter iskremboksen direkte i ovnen, må du sørge for at boksen tåler mikrobølger.
Smelting av sjokolade	100 – 500 g	Skjær sjokoladen i biter for best resultat. Rør sjokoladen til slutt for å fullføre smelteprosessen.
Smelting av ost	100 – 500 g	Skjær osten i biter for best resultat. Rør osten til slutt for å fullføre smelteprosessen.

6TH SENSE MB SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell matlagingsteknikk som krever bruk av plastlommer av matkvalitet for vakuumpakking, og tilbereding med presise, kontrollerte temperaturer. Denne innovative funksjonen bruker mikrobølger for å akselerere matlagingprosessen uten å miste

nøyaktigheten og ytelsen som garanteres av denne tilberedelsesmetoden. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet. En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.
- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.



LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.



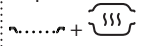
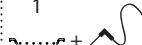
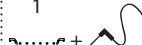
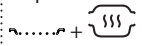
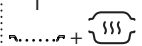
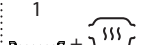
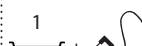
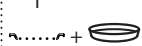
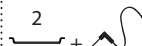
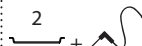
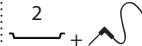
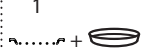
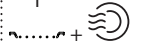
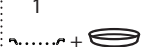
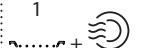
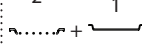
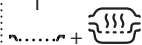
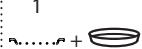
TASTSPERRE

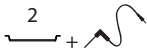
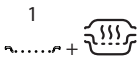
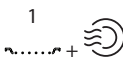
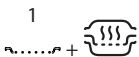
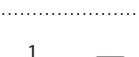
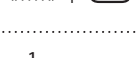
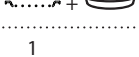
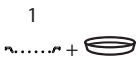
«Control Lock» (tastspærre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringskjermen.

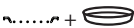
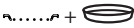
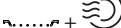
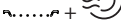
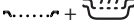
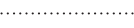
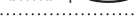
AUTOMATISKE MODUSER KOKK ING TILBEREDELSESTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/ porsjoner/ stykker	Merknader	Tilbehør				
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Koke pasta	1 – 3 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett salt vann og pasta i bunnen av dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn 100 g pasta per porsjon. Bruk 400 g vann til hver porsjon pasta.	1 				
	Lasagne	-	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å oppnå perfekt bruning.	1  + 				
	Ris	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen på dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g ris per porsjon. Bruk 300 g vann for hver porsjon ris.	1 				
	Spelt	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for spelt. Tilsett vann og spelt i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g spelt per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon spelt.	1 				
	Bygg	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for bygg. Tilsett vann og bygg i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g bygg per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon bygg.	1 				
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 				
	Hamburger	100 – 500 g	Smør crisp-platen lett før forvarming. Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 				
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 				
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 				
	Svineknoke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 				
	Pølser og Wurstel	200 g - 1 kg	Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 				
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover beholderen med siden med bein vendt nedover.	1 				
	Bacon	50 – 400 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 				
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidens vendt oppover.	1 				
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 				
	Fjærkrebryst dampet	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 				
	Panert stekt kylling	100 – 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 				
TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	 Matsonde	 Dampkokerens bunn og lokk	 Hel Dampkoker	 Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/ porsjoner/ stykker	Merknader	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	
	Dampet, hel fisk	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og plasser fisken i midten av dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	
	Dampede fiskefileter	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	
	Dampede blåskjell	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	
	Dampede reker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	
	Fisk og chips [*]	1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter. Beregn 100 g fisk og 100 g pommes frites for hver porsjon.	
	Stekt sjømat [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	
	Sprø reker	200 – 800 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	
	Panerte fiskepinner [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt på crisp-platen. For å oppnå perfekte resultater, vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/ porsjoner/ stykker	Merknader	Tilbehør
GRØNNSAKER	Stekte poteter	300 g – 1 kg	Skjær i biter, krydre med olje, salt og smak til med urter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 
	Vegetarburger [*]	100 – 500 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	1 
	Potetgrateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 
	Dampede potetstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede rotgrønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Myke dampede grønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede fruktstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede grønnsaker [*]	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Stekte poteter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Potetkroetter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Stekt paprika	100 – 500 g	Skjær i biter og smak til med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/ porsjoner/ stykker	Merknader	Tilbehør
SALT BAKST	Rundstykker	-	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving.	
	Sandwichbrød	-	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving.	 + 
	Stort brød	-	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving.	 + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnsens egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	
	Pizza [*]	250 – 700 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	 + 
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift.	 + 
	Ostecupcake	1 del	Tilberede en blanding for 12-15 stykker ved å benytte revet myk ost og bacon eller skinke i terninger. Fyll i individuelle former for muffins for servering. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	
SØT BAKST	Sukkerbrød	-	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	 +  + 
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	
	Småkaker	1 del	Lag en deig av 500 g mel, 200 g salt smør, 200 g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	
	Brownies	1 del	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	
	Elepai	-	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	 + 
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	
	Varm sjokolade	1-5 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. Smak til med vanilje og kanel. Tilsett maisstivelse for å øke stivelsen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	 + 
EGG	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	 + 
SNACK	Popcorn	-	Plasser alltid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose om gangen. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	
	Kyllingnuggets [*]	200 - 700 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	 + 
	Løkringer [*]	100 – 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	 + 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

TABELL FOR MW SOUS VIDE

Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk denne tilberedelsestabellen for å bruke funksjonen på riktig måte. Velg matkategorien som tilsvarer, og følg de anbefalte innstillingene. Velg matvekten (og tilberedelsestemperaturen, bare for biff) og følg tykkelsesindikasjonene hvis til stede. Skriv inn den anbefalte tilberedelsestiden: dette er den spesifikke tilberedelsestiden for mattypen og -mengden, og vil begynne etter en Sensing-fase hvor ovnen bringer maten til den optimale temperaturen for å begynne matlagingen for å sikre optimal ytelse. Sensing-fasen er lengre for tyngre varer. For bedre planlegging av måltidene, bruk kolonnen i tabellen som indikerer de omtrentlige tidene for Sensing-fasen. Bruk maksimalt 2 poser med like mengder mat, og velg totalvekten for de to posene i funksjonen. Husk at de anbefalte tilberedelsestidene henviser til mat i kjøleskapet. Resultatene avhenger av kvaliteten til ingrediensene og gode hygienepraktiser. Bruk ferske ingredienser av høy kvalitet for å oppnå beste resultater. Ikke bruk denne funksjonen for å varme opp mat. Plasser den vakuumpakkede maten på risten på nivå 1. Ikke plasser posene på toppen av hverandre, da dette kan gjøre at varmen ikke fordeles jevnt.

Oppskrift	Mat	Tykkelse (ikke valgbar)	Vekt (valgbar)	Temperatur [°C]	Sensing-fasen (tid for å nå temperaturen – ikke redigerbar)	Tilberedningstid*
Biff	Møre kutt (indrefilet)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 - 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Seige kutt (chuck)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 - 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Svin	Møre kutt (indrefilet)	3 – 5 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	40 – 60 in
			275 – 500 g	-	55 – 75 min	70 – 90 min
	Seige kutt (skulder)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	50 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	55 – 75 min	90 – 120 min
Fisk	Fet (laks)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	40 – 60 min
	Mager (torsk)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	30 – 60 min
Grønnsaker	Rot (poteter, gulrøtter)	deler	100 – 225 g	-	10 minutter	5 min
			250 – 350 g	-	15 min	10 minutter
			375 – 500 g	-	20 min	15 min
	Mykt (asparges, courgette)	hele, biter	100 – 225 g	-	10 minutter	3 min
			250 – 350 g	-	15 min	8 min
			375 – 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Eple, pære, ananas	stykker, kiler	100 – 250 g	-	35 min	5 min
			275 – 500 g	-	45 min	5 min

*Tilberedningstid: lavere verdier viser til lavere vekt og stekekvalitet; høyere verdier viser til høyere vekt og stekekvalitet.

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Crisp-opskrifter

Crisp-metoden gjør at du automatisk oppnår perfekte gyllenbrune resultater, både på toppen og på bunnen av maten. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

Crisp Fry-opskrifter

Crisp Fry-metoden kombinerer kvaliteten til crisp-funksjone med egenskapene til varmluftsirkulasjon. Den gir sprø og smakelige stekeresultater med en bemerkelsesverdig reduksjon av olje sammenlignet med tradisjonelle tilberedelsesmetoder. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne

funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

Damp + luft-opskrifter

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MW dampeopskrifter

MW dampeopskrifter gir deg optimale resultater, på samme måte som tradisjonelle dampeopskrifter men på en enklere og raskere måte. Dampetilbehøret er alltid nødvendig. Følg indikasjonene på den relevante tilberedelsestabellen eller ovndisplayet for å få de beste resultatene fra denne funksjonen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.



- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKELETT OG DATO

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

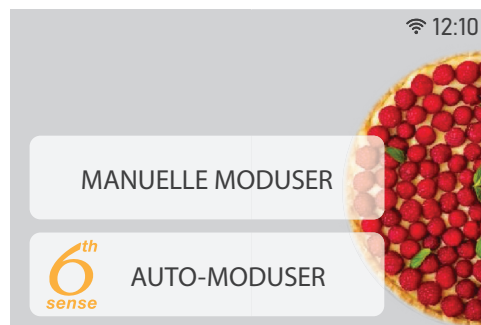
- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.



- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn

til den tilhørende menyen.

- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

JET START

Når ovnen er slått av, trykk på  for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

MIKROBØLGE-EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten, trykk på Tidseksjonen eller «angi tilberedningstid» etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast «NESTE» for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen (⋮) og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse steking til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

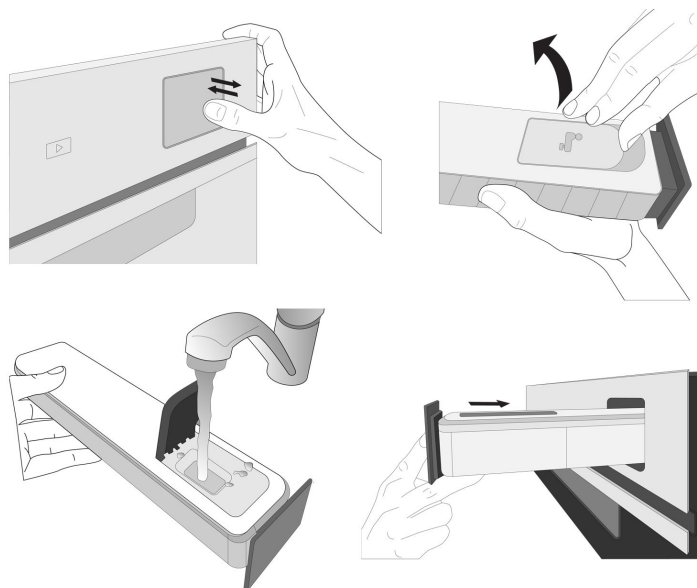
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge eller "damp + luft" i de manuelle funksjonene eller i én av de flere automatiske modusene med egne oppskrifter, er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat ved bruk av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og oppnår utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene «FILL THE DRAWER» (fyll skuffen), trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

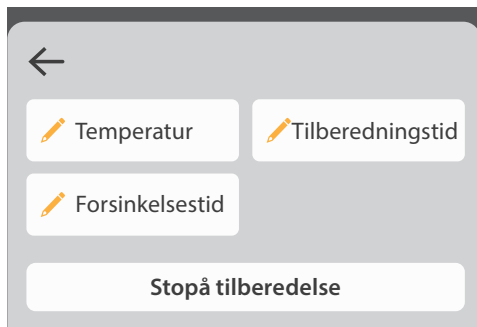
- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker (⋮) nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på .

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen  for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

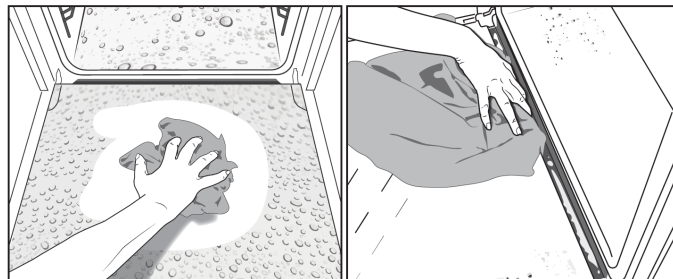
- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du forlenge tilberedningstiden eller lagre funksjonen som en favoritt.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

NÅR APPARATET HAR KJØLT SEG NED:



1. Tørk den indre glassdøren og kondensbeskyttelsen med en klut eller svamp.

2. Tørk flatene i ovnsrommet og vær spesielt oppmerksom på at det ikke ligger igjen oppsamlet vann.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker  øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt)  i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk  når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvolminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

SMART CLEAN

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringscyklussen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på  for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringscyklussen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

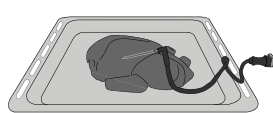
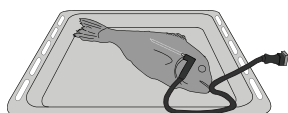
Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å føre det inn i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i forskjellige typer matvarer på mest effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.



KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK & PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Det er nødvendig å bruke de kompatible AUTO MODES-funksjonene for å kunne utføre en tilberedning som kontrolleres ved hjelp av en sonde for disse matvaretypene. Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Hele funksjonen kan vare i opptil 120 minutter og kan ikke stoppes.

Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.

Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 min)

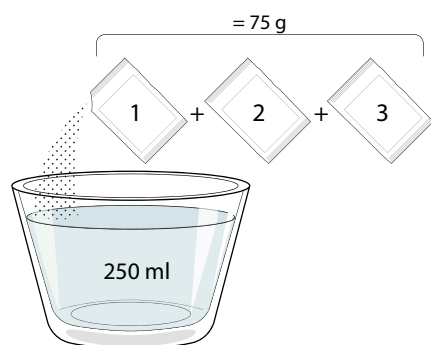
Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalking, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalking er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes

bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på  for å starte avkalkingens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.



» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkningsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes og døren må ikke åpnes, ellers må hele avkalkingssyklusen gjentas før du kan kjøre dampfunksjonen.

FORSIKTIG!

Følg disse instruksjonene når du bruker mikrobølgeovnen.

- Hvis metall kommer i kontakt med veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge det innvendige glasset i døren.
- Metallkomponenter, for eksempel teskjeer i glass, må holdes på en avstand på minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og fra innsiden av døren. Tilbehør som plasseres rett oppå hverandre, genererer gnister.

- Sett inn tilbehøret kun på de respektive høydene.
- Det kan dannes gnister som kan skade ovnsrommet.
- Apparatet er skadet på grunn av gnistdannelse.
- Bruk ikke aluminiumsbrett i apparatet. Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet, kan dette føre til overbelastning.
- Start aldri mikrobølgeovnen uten først å plassere maten i den. Det eneste tillatte unntaket er en kort test for tallerkener.

NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene. Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning. De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen. Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen. Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.

Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For å oppnå de beste resultatene, anbefaler vi å tine frossen mat direkte på risten. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brøddvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen «Tvungen luft», mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen «Konveksjonsbaking». Alternativt, for å redusere steketiden, velg «Tvungen luft + mikrobølge», ved å stille inn mikrobølgens effekt på 160 W for å holde produktene myke og duftende.

Med funksjonene «Tvungen luft» og «Konveksjonsbaking» må kakeformer av mørkt metall benyttes, og alltid plasseres på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.

For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 160 W.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

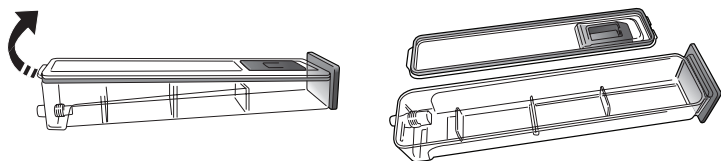
VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.

Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

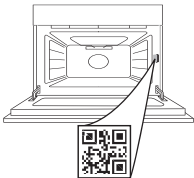
PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen er ikke slått på.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Programvarefeil.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven «F». Trykk  , tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; hvis den er riktig sentrert, men feilen vedvarer, kan du ringe kundesenteret. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. Ordet DEMO vises på displayet hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Produktet tilbakestilles hvert 10. sekund.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke dampfunksjonen på grunn av feilen F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Ved å besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.





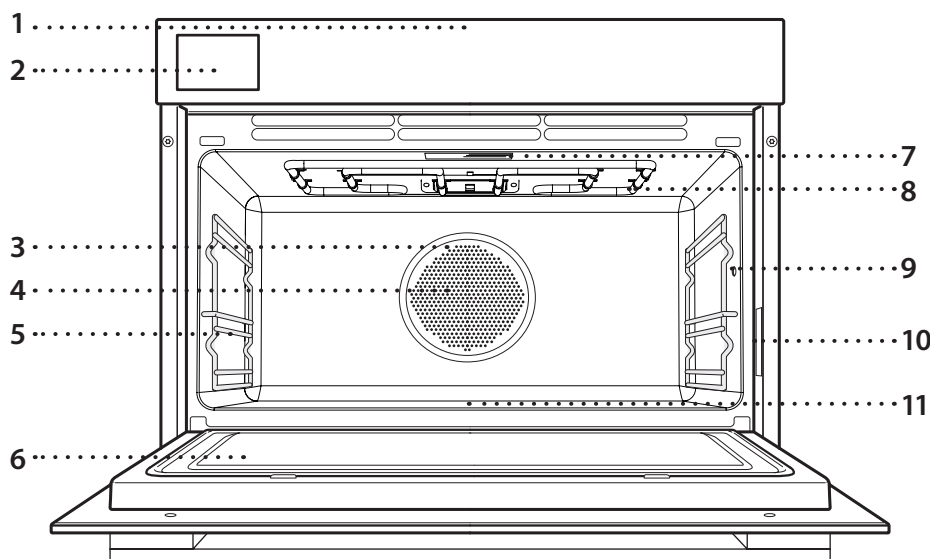
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu



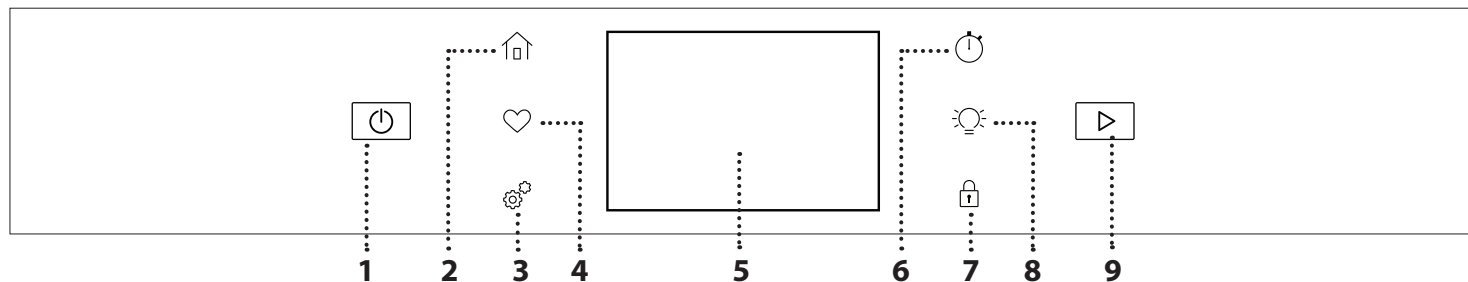
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Utdragbar låda
3. Fläkt
4. Runt värmeelement (dolt)
5. Sidostegar
6. Lucka
7. Lampa
8. Grill
9. Instickstermometers införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

4. FAVORITER

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

5. DISPLAY

6. TIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

7. LÅS

Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.

8. LJUS

För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.

9. START

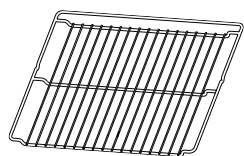
För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i

ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt. Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.



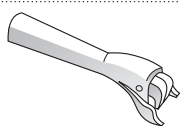
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen, även vid mikrovågstillagning. Vid användning av mikrovågor ska gallret alltid ställas på fals 1 (det nedre). Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.



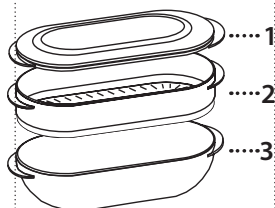
LÅNGPANNAN

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen förutom "mikrovågs"-funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



HANDTAG FÖR CRISPPANNAN

Används för att ta ut den heta crisplattan ur ugnen.



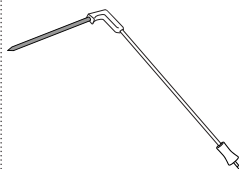
ÅNGKOKARE*

(ENDAST på VISSA MODELLER)

För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

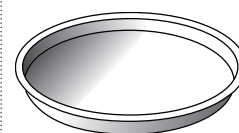
För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas. För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på gallret på fals 1 och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.



INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakelser.



CRISPPANNA

Bara för användning med den avsedda funktionen. Crisppannan måste alltid placeras i mitten av gallret och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål enbart. Lägg maten direkt i crisplattan. Placera silikonfötterna mellan gallrets stänger för extra stabilitet.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

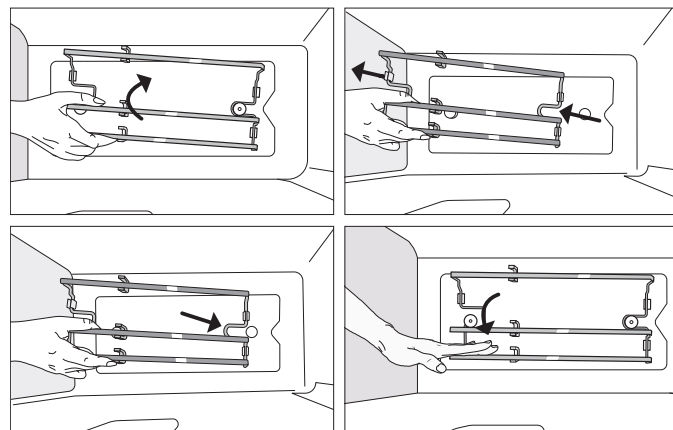
Skjut in tillbehöret ända in och se till att det inte kommer i kontakt med apparatens lucka.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det två ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakkdelen på det bakre stödet. När den är förankrad trycker du ner ugnsstegen tills den är insatt i det främre stödet.



FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck. Nödvändiga tillbehör: galler och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAD FÖR
950	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750	Koka grönsaker.
600	Tillagning av kött, fisk och rätter som inte kan röras om.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT(W)	TID (min)
Uppvärmning	2 koppar	950	1 - 2
Tillagning	Sockerkaka	750	5 - 6
Tillagning	Äggryta	750	10 - 12
Tillagning	Köttfärslimpa	600	15 - 25



CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan. Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppanna.

MAT	TID (min)
Bakverk med jäsmedel	10 - 12
Hamburgare*	9 - 15

*Vänd maten efter halva tiden

CRISP-STEKNING: Färska matvaror och djupfrysta matvaror

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls.

För att uppnå bästa resultat med färska matvaror ska du pensla eller krydda med lite olja. Tillaga fryst mat direkt utan att tillsätta olja.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppanna.



SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



GRILLHÄLL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6



GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.



TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBO GRILL + MW (TURBOGRILL + MIKRO)

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinerad av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och

värmefålig behållare.

MAT	EFFEKT(W)	GRILLNIVÅ	TID (min)
Grillad kyckling	350	Medel	20 - 30

*Vänd maten efter halva tiden



ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmefålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20



ÖVER-/UNDERV.+ MIKRO

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmefålig behållare.



FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmefålig behållare.



VARMLUFT + MIKRO

För tillagning av alla typer av rätter på en enda fals genom att kombinera varmluftscirkulation och mikrovågor.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmefålig behållare.



ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera ångans egenskaper med de hos varmluft tillåter denna tillagningsmetod att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men

på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat rekommenderar vi att välja en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDIUM för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler



KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmefålig behållare.



SPECIALFUNKTIONER



VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.



JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmefålig behållare.



YOGHURT

För att göra yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmefålig behållare.



DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler



MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.



EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.



KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en

lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.



MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.



AUTO MODES

Med de automatiska funktionslägena behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår.

För att använda funktionen på bästa sätt, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.

6TH SENSE UPPTINING

För att snabbt tina olika typer av matvaror. Lägg alltid maten i en behållare direkt på gallret för bästa resultat, utom vid Crisp-upptining av bröd. Låt sedan maten stå i 5 minuter.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
Tidsinställd upptining	-
Kött	100 g – 2,0 kg
Fågel	100 g–3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
CRISP UPPTINING AV BRÖD	50 g–800 g

6TH SENSE VÄRMA

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Portioner på tallrik	250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. När uppvärmningsprocessen är klar erhålls alltid ett bättre slutresultat av att låta maten stå i 1-2 minuter.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Lasagne [fryst]	400 g - 1,5 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.
Soppa	100 - 800 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Mjölk	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Vatten	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.

6TH SENSE SMÄLTA OCH MJUKGÖRA

För smältning och mjukgöring av matvaror. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig skål direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Mjukgöring av smör	100 - 500 g	Lägg smöret i en behållare direkt på gallret för bästa resultat.
Mjukgöring av glass	100 - 500 g	Om du lägger glassbehållaren direkt i ugnen, se till att behållaren är mikrovågssäker.
Smältning av choklad	100 - 500 g	Skär chokladen i bitar för bästa resultat. Rör om i chokladen på slutet för att smälta klart.
Smältning av ost	100 - 500 g	Skär osten i bitar för bästa resultat. Rör om i osten på slutet för att smälta klart.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer. Denna innovativa funktion använder mikrovågor för att påskynda tillagningsprocessen utan att förlora den noggrannhet och prestanda som garanteras av denna tillagningsmetod. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av

funktionen.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER



FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.



KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.
- En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.
- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.



UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.



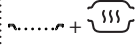
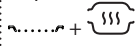
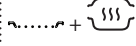
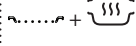
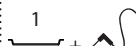
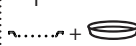
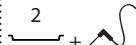
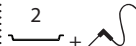
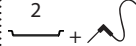
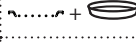
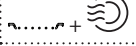
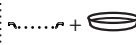
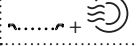
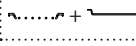
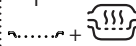
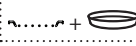
KNAPPLÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

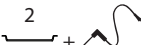
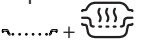
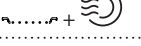
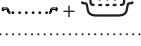
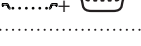
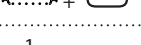
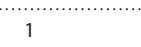
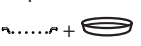
TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.

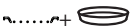
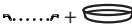
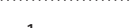
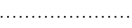
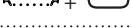
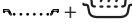
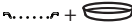
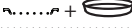
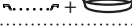
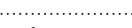
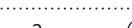
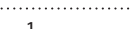
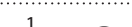
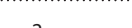
Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/ portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Koka pasta	1 - 3 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt saltat vatten och pasta i botten på ångkokaren och täck med ånglocket. Räkna med cirka 100 g pasta för varje portion. Använd 400 g vatten till varje portion pasta.	1 
	Lasagne	-	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinerad.	1  + 
	Ris	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g ris för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för spelt. Tillsätt vatten och spelt tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g spelt för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion spelt.	1 
	Korn	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för korn. Tillsätt vatten och korn tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g korn för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion korn.	1 
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Burgerbiffar	100 - 500 g	Smörj crisppannan lätt före förvärmning. Crisppannan måste förvärmas innan du lägger i maten. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Korv och wurstel	200 g - 1 kg	Fördela jämnt i crisppannan. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i behållaren med benet vänt nedåt.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	1 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 
	ÅNGKOKT KYCKLINGBRÖST	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Panerad stekt kyckling	100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermomter	Ångkokarens underdel och lock ångkokaren	Hela ångkokaren	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/ portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Ångkokt hel fisk	-	Häll ca 100 g vatten i botten på ångkokaren och lägg fisken i mitten av ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ungsstek fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 
	Ångkokta fiskfiléer	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta musslor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta räkor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och varva fiskfiléer och potatis. Räkna med cirka 100 g fisk och 100 g potatis per portion.	1 
	Friterad fisk [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Krispiga räkor	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Fiskpinnar [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermomter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/ portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
GRÖNSAKER	Rostad potatis	300 g - 1 kg	Skär i bitar, krydda med olja, salt och örter. Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 
	Vegetarisk burgare [*]	100 - 500 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	1 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost.	1 
	Ångkokt potatis i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokt frukt i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta grönsaker [*]	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Stekt potatis [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Potatiskroketter [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
SALT BAKNING	Stekt paprika	100 - 500 g	Skär i bitar och krydda med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Småfranskor	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 
	Smörgåslimpa	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1 
	Stora bröd	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept och lägg den på en bakplåt. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsas med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.	1 
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept.	1 
	Ostmuffin	1 sats	Förbered en blandning för 12-15 stycken med strimlad mjukost och tärnad bacon eller skinka. Fyll i separata muffinsformar. Fördela jämnt på långpannan.	2 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermomter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/ portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	-	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform.	1  +  + 
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkakssmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	2 
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2 
	Kakor	1 sats	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2 
	Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1 
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2 
	Äppelpaj	-	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1  + 
DESSERTER	Bakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	2 
	Varm choklad	1-5 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. Smaksätt med vanilj eller kanel. Tillsätt majsstärkelse för att göra den tjockare. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1  + 
ÄGG	Äggröra	2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Lägg alltid påsen direkt på gallret. Poppa bara en påse åt gången. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Kycklingnuggets [*]	200 - 700 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1  + 
	Lökringar [*]	100 - 500 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1  + 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermomter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

TABELL FÖR MW SOUS VIDE

Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera denna matlagningstabell för att använda funktionen på rätt sätt. Välj den matkategori som ska lagas och följ de föreslagna inställningarna. Välj matens vikt (och tillagningstemperatur, endast för nötkött) och följ eventuella tjockleksangivelser. Ange rekommenderad tillagningstid: Detta är den specifika tillagningstiden för typen av mat och dess mängd och den startar efter en avkänningsfas, där ugnen värmer maten till den optimala temperaturen för start av tillagningen för att säkerställa optimal prestanda. Avkänningsfasen kommer att vara längre vid tyngre vikter. För att bättre kunna planera dina måltider kan du använda kolumnen i tabellen som anger ungefärliga tider för avkänningsfasen. Använd högst 2 påsar med liknande mängder mat och välj den totala vikten för de två i funktionen. Kom ihåg att de rekommenderade tillagningstiderna gäller för kyld mat. Resultaten beror på ingrediensernas kvalitet och god hygien. Använd helst färska livsmedel av hög kvalitet för att få bästa resultat. Använd inte den här funktionen för att värma upp mat. Placera vakuumsäcken i ugnen på gallret på nivå 1. Placera inte påsarna ovanpå varandra för att säkerställa att värmen fördelas jämnt.

Recept	Mat	Tjocklek (kan inte väljas)	Vikt (kan väljas)	Temperatur [°C]	Avkänningsfas (tid för att nå temperatur - ej redigerbar)	Tillagningstid*
Nötkött	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårda styckningsdetaljer (högre)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Fläsk	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårda styckningsdetaljer (bög)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fet (lax)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grönsaker	Rot (potatis, morötter)	bitar	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Mjukt (sparris, zucchini)	hela, bitar	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Äpple, päron, ananas	bitar, klyftor	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tillagningstid: lägre värden avser lägre vikter och tillagningsgrad. Högre värden avser högre vikter och tillagningsgrad.

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Recept med Crispfunktionen

Crisp-tillagningsmetoden gör att du automatiskt kan uppnå en perfekt gyllenbrun yta både på ovansidan och undersidan av maten. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Crisp Fry-recept

Crisp Fry-tillagningsmetoden kombinerar kvaliteten på crisp-funktionen med egenskaperna hos varmluftscirkulation. Det gör det möjligt att uppnå krispiga, velsmakande friteringsresultat med en anmärkningsvärd mindre mängd olja jämfört med det traditionella matlagningssättet. Crisp-plattan behövs

alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Recept för Ånga + Luft

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna tillagningsmetod att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Recept för MW Ånga

Med tillagningsmetoden MW Ånga kan du uppnå optimala resultat, på samma sätt som med traditionell ångkokningsmetod, men på ett enklare och snabbare sätt. Ångtillbehöret behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell eller på ugnens display.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att bläddra genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på ← .

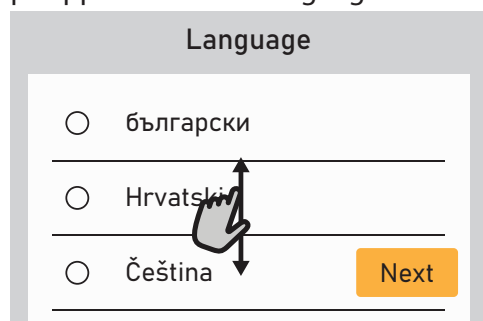
FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.



- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Lukt och rök är normalt när ugnen används de första gångerna eller när den är kraftigt nedsmutsad.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

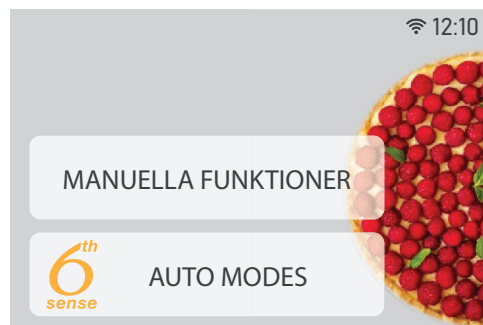
Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.



- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna

motsvarande meny.

- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

SNABBSTART (JET START)

När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (1000 W) under 30 sekunder.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter (...) och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

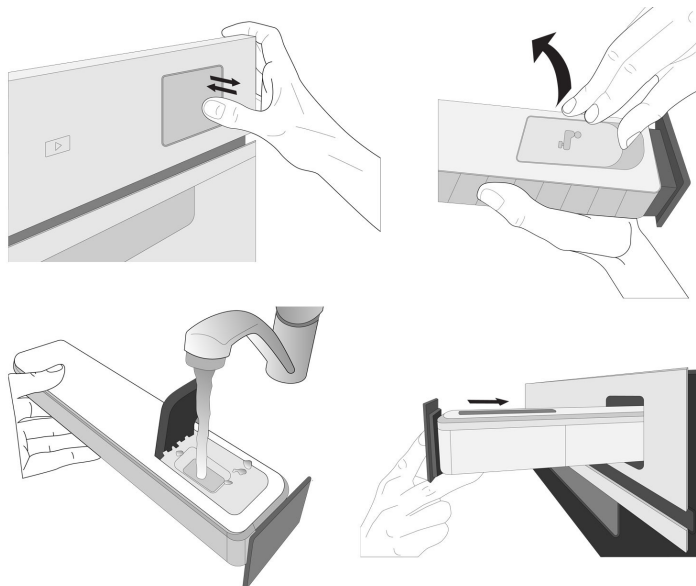
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Ånga + Luft" i de manuella funktionerna eller en av de automatiska funktionernas många olika recept kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: Detta minskar tillagningstiden, bevarar matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt läckra resultat med alla dina recept.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med kranvatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut. Ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

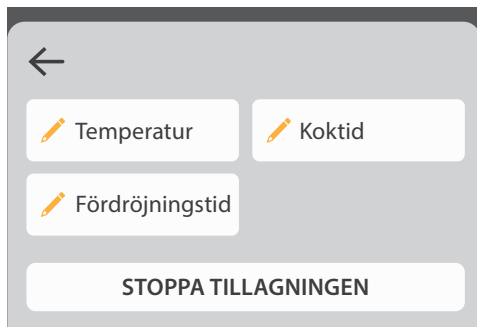
- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter (...) längst ned till vänster i displayen.



Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen .

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START"  för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

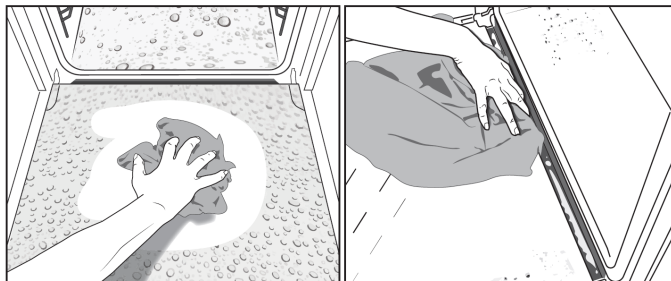
- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

När apparaten har svalnat:



1. Torka av den invändiga glasdörren och kondenskanten med en trasa eller en svamp.
2. Torka av alla ytor på insidan av ugnen och se till att allt vatten avlägsnas.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på  : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar  i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT"  i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn

Preferenser, under Ljud & volym.

SMART CLEAN

Effekten av vattenångan som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på  för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugns temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

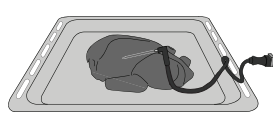
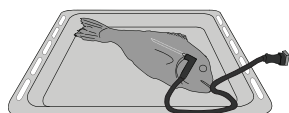
Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom sätta in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika slags mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.



KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen

genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Det är nödvändigt att använda de kompatibla AUTOMATISKA funktionerna för att kunna utföra en instickstermometerstyrd tillagning för dessa livsmedel. Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Den fullständiga funktionen kan pågå i upp till 120 minuter och kan inte stoppas.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren på rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

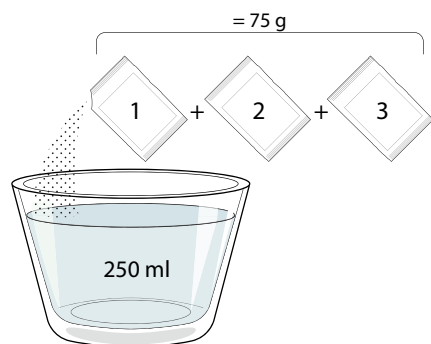
När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hälla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundservice.

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador

som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på  för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.



» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får man inte avbryta programmet och/eller öppna luckan. Annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

FÖRSIKTIGT!

Följ dessa anvisningar när du använder mikrovågor.

- Om metall kommer i kontakt med ugnsutrymmets vägg uppstår gnistor som kan skada apparaten eller förstöra det inre glaset i luckan.
- Metallkomponenter som t.ex. teskedar i glas måste hållas på minst 2 cm avstånd från ugnsutrymmets väggar och från luckans insida. Tillbehör som placeras direkt ovanpå varandra ger upphov till gnistor.

- Sätt endast in tillbehören på lämplig höjd.
 - Gnistor kan bildas och skada ugnsutrymmet
 - Apparaten kan skadas på grund av gnistbildning.
 - Använd inte aluminiumbrickor i apparaten.
- Om apparaten slås på utan mat i ugnsutrymmet leder det till överbelastning.
- Starta aldrig mikrovågsugnen utan att först lägga mat i den. Det enda undantag som tillåts är ett kortvarigt test för tallrikar.

GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att så stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.

Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.

De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.

Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över.

För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet.

Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på gallret. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.

Kokt mat, stuvningar och köttssåser tinar bättre om

du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skållning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För tårtor och bröd rekommenderas funktionen "Varmluft", men för bakverk som har flytande fyllning rekommenderas att använda funktionen "Över/underv.". Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet "Varmluft + Mikro" och sätta mikrovågsugnens på maxeffekten 160 W för att få mjuka och väldoftande bakverk.

Med funktionerna "Varmluft" och "Över/underv." ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.

För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågeffekten på 160 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

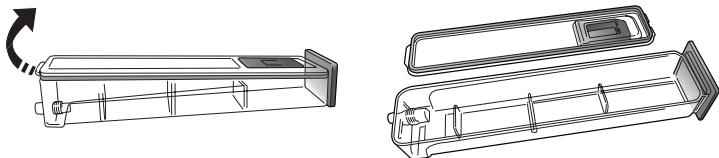
UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

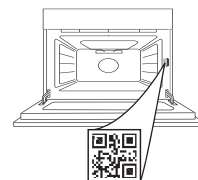
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen är inte påslagen.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvarufel.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen ring vårt callcenter. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Produkten återställs var 10:e sekund.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter.
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller det går inte att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Använda QR Code
- Eller, **genom att kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Producerad under licens.



Whirlpool



400020023484