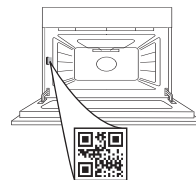



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

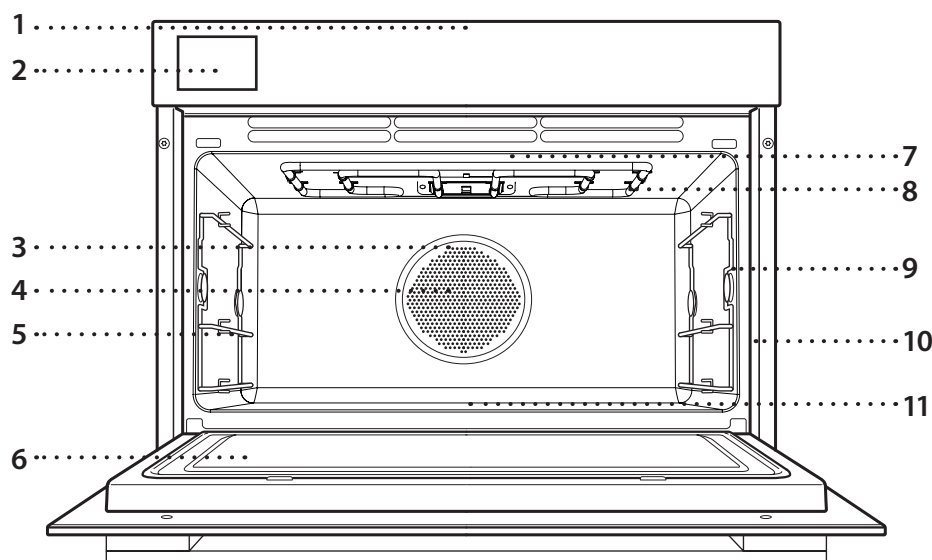
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



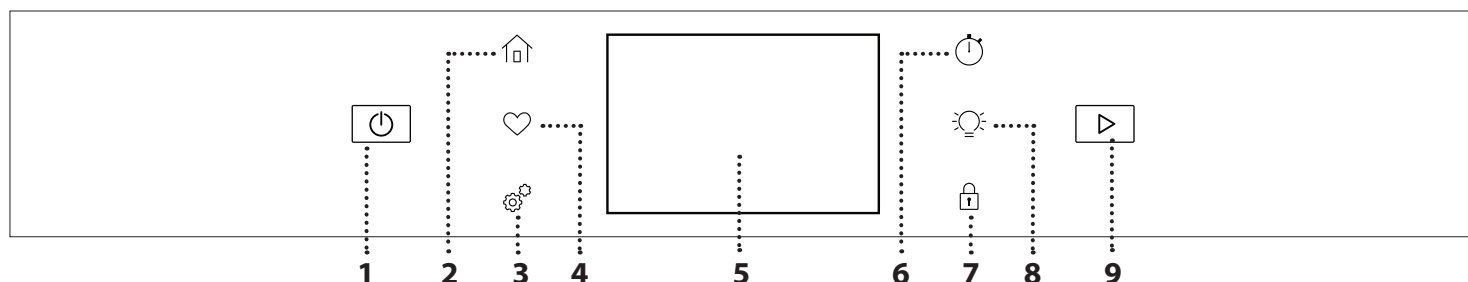
**Before using the appliance carefully read the
Safety Instruction.**

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.

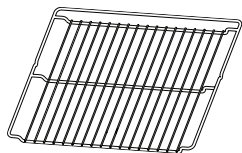
9. START

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.



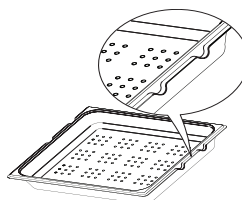
WIRE SHELF

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



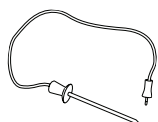
BAKING TRAY

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



STEAM TRAY

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

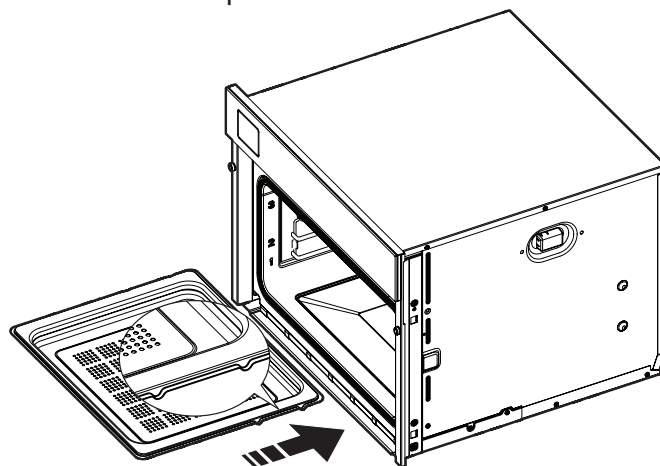


FOOD PROBE

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

INSERTING THE STEAM TRAY

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

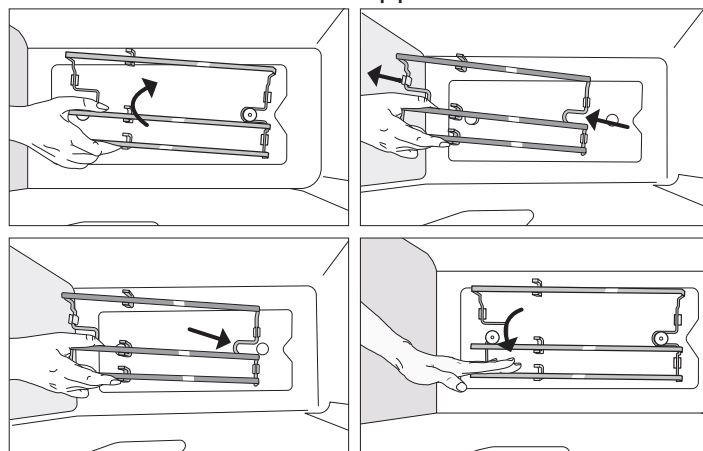


REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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

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



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

FUNCTIONS

MANUAL MODES



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



CONVENTIONAL

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

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

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



FORCED AIR

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

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



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



STEAM



PURE STEAM

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

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

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

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

Alternatively we suggest to:

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



STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



SOUS VIDE

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

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

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



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

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



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



DISINFECTION

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



DEFROSTING

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



REHEAT

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



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

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



COOK 3

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

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



MENU 1

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

Example of complete meal

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



MENU 2

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

Example of complete meal

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

6th

sense

AUTO MODES

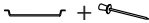
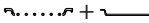
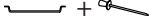
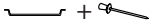
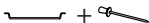
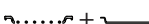
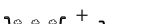
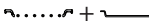
With these auto modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking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

6TH SENSE COOKING TABLE

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

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

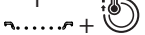
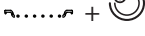
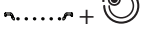
ACCESSORIES	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray
-------------	------------	-------------------------------	-------------------------	-----------------------	------------	------------

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

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

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

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Steam Recipes

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

Steam + Air Recipes

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

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING UP WIFI

The **6th Sense Live App** feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network. Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet with *bluetooth* and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance. The WiFi connection can be set up only through the mobile App.

Minimum requirements:

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on App store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the 6th Sense Live App

The first step to connecting your appliance is to download the App on your mobile device. The **6th Sense Live App** will guide you through all the steps listed here. You can download the App from the App Store or the Google Play Store.



Once downloaded, tap **Add appliance** through the App to proceed with the setup connection.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the App to register your appliance. The App will ask you to insert the *product number* to complete the registration process. You can find its unique code number on the identification plate attached to the product, inside the door (it is a 12-digit numerical code only). During this phase, please remember to keep *bluetooth* on.

You will need to confirm the Smart Appliance Identifier (SAID).

Lastly, the App will ask you to pair the appliances showing a code, to be confirmed on both devices.

4. Connect to WiFi

Going on with the setup procedure, as the last step the App will guide you through the process of connecting the device to your home wireless network.

Please note: The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press . Open the Preferences and select "WATER HARDNESS". Tap

"SET" to confirm. Select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE

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

Tap "SET" to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

6. HEAT THE OVEN

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

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

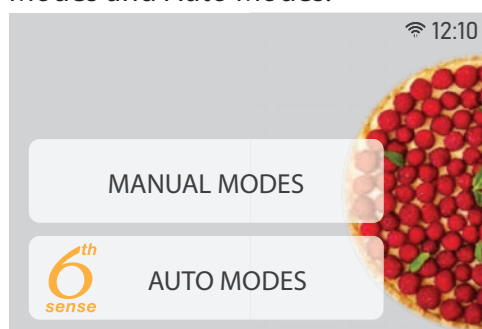
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most

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

- Choose a recipe from the list.

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

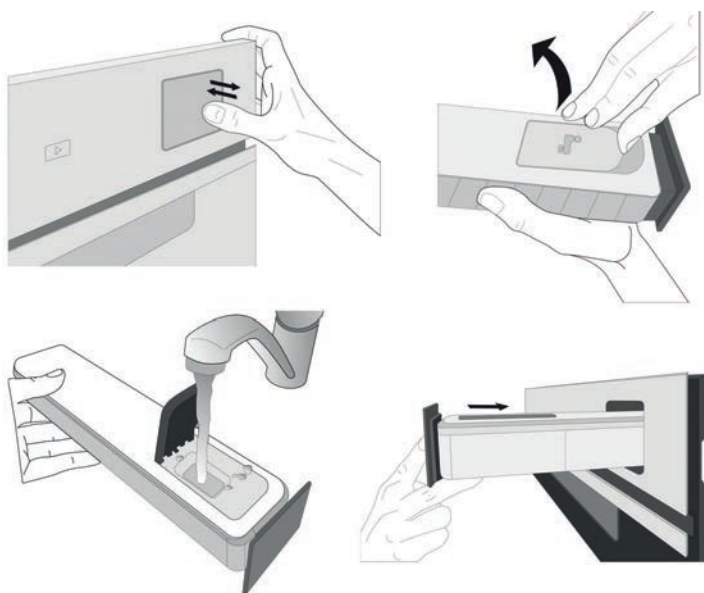
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

it will be needed.

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

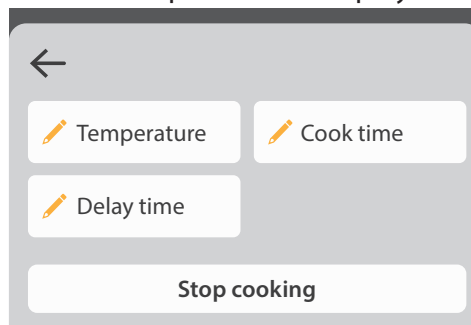
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

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

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

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



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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

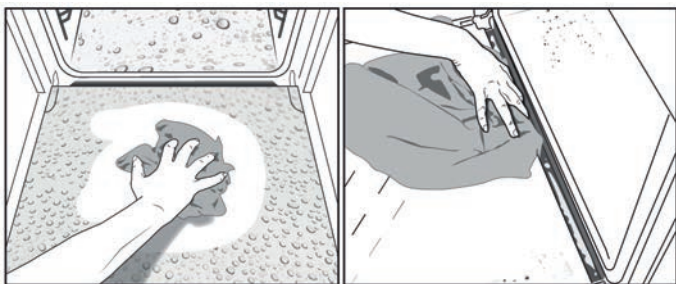
8. END OF COOKING

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

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

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

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

To enable use of the 6th Sense Live app.

MUTE

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

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

STEAM CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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

CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For obtaining further information about the product.

11. FOOD PROBE

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

is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

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

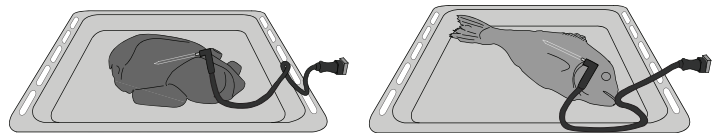
Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

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

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

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



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

12. DESCALE

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

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

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

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

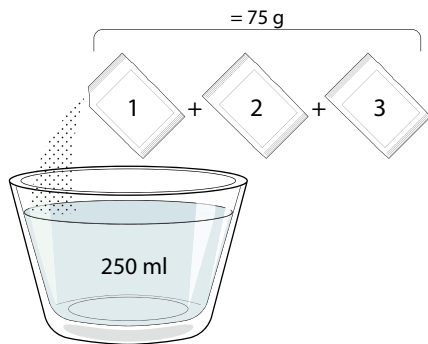
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit. Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

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

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



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

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

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

» **PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

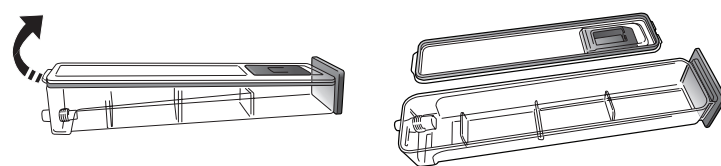
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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



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

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

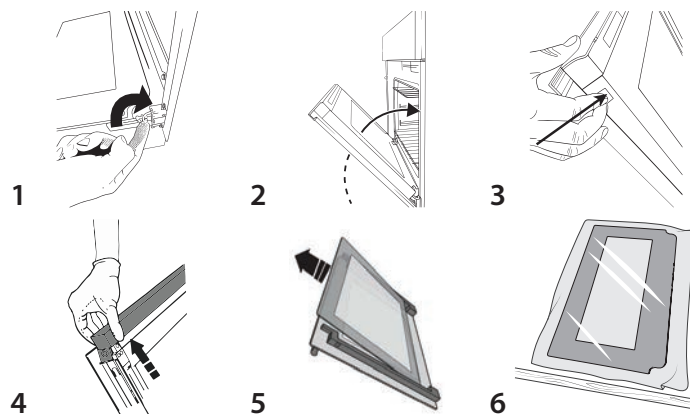
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

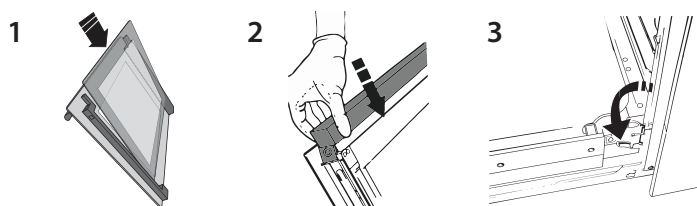
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

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



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

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



WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

The appliance does not support WPS.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices. It must be a different device than the one you are using the App with (e.g., a third-party smartphone).

How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  "Connectivity" then look "Mac address". The MAC address consists of a combination of 6 pairs of numbers and letters separated by colon.

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the *6th Sense Live App* to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do?

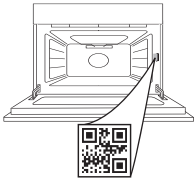
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

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 icon  is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connection does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to the home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The product resets every 10 seconds.	Oven failure.	Contact the Call Center.
The oven display shows F8E8 (or inability to use the Steam function because of failure F8E8)	Excessive pollution of the water and steam system.	Fill the drawer with clean water and then run the cleaning/descale function. After the process is completed, restart the descaling process using the target solution with the descaler and then carry out the process again. If error F8E8 still appears, contact the nearest service center.

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

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.



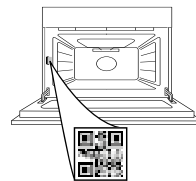
400020012124



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

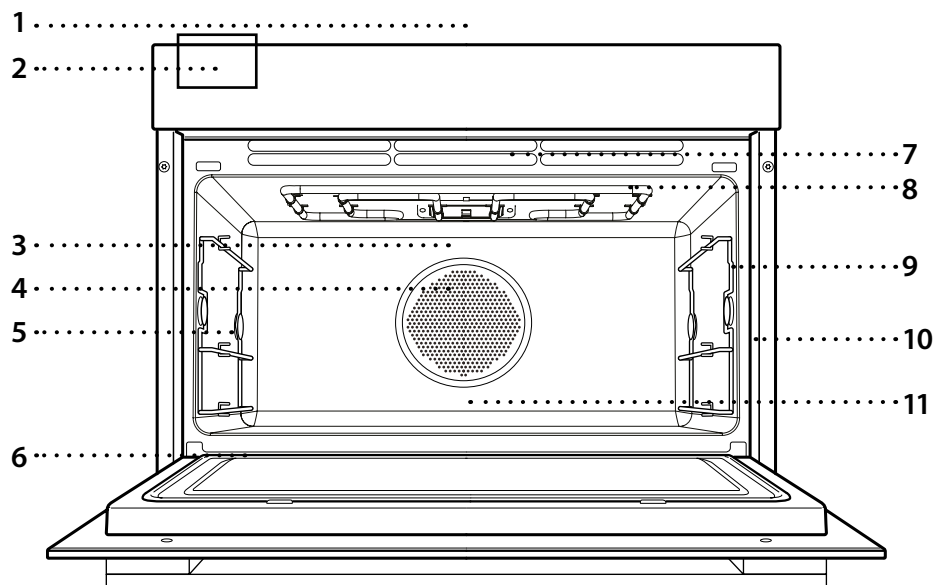
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SULL'APPARECCHIO PER
OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



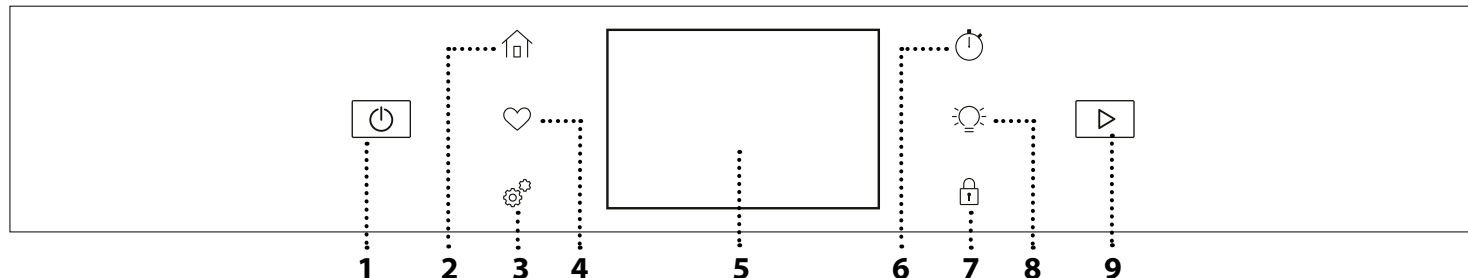
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

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

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. BLOCCO TASTI

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

8. LUCE

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

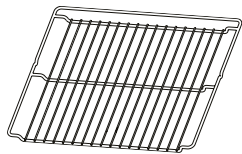
9. AVVIO

Per avviare una funzione.

ACCESSORI

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

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



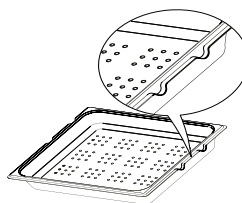
GRIGLIA

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



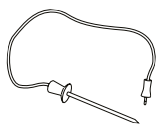
TEGLIA

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



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

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

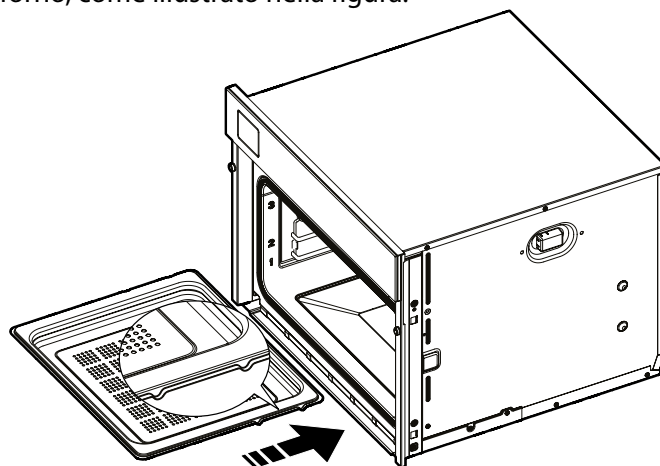


TERMOSONDA

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

INSERIRE LA TEGLIA PER LA COTTURA A VAPORE

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

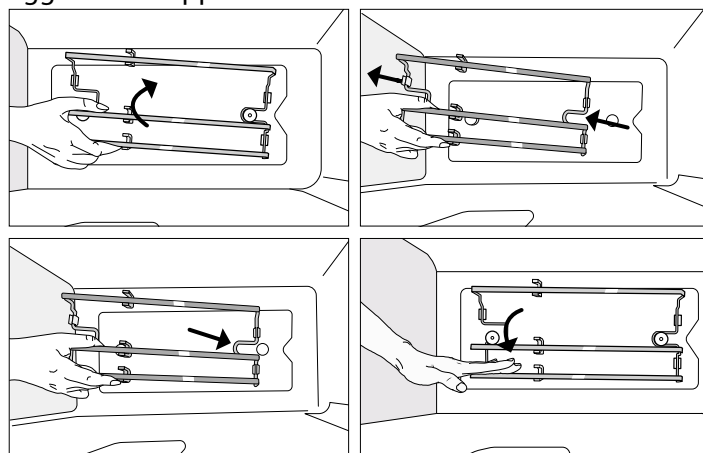


SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

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

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

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



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 GLI 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.

FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

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

TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

STATICO

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

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

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

TERMOVENTILATO

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

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

VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

VAPORE

VAPORE PURO

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

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

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

ASCIUGATURA DOPO LE OPERAZIONI A VAPORE

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

In alternativa suggeriamo di:

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

VAPORE + ARIA

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

Accessori consigliati: Teglia/griglia

SOUS VIDE

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

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

FUNZIONI SPECIALI



MANTENERE IN CALDO

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



LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.



DISINFEZIONE

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



SCONGELAMENTO

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



RISCALDAMENTO

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



CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

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



COOK 3

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

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



BISCOTTI

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



CROSTATA

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



PIZZA (SURGELATA)

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



MENU 1

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

Esempio di pasto completo

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



MENU 2

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

Esempio di pasto completo

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



MODALITÀ AUTO

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

TABELLA DI COTTURA 6TH SENSE

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

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

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2
	Polpette di hamburger	1 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	3 2
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, 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	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	2
	Filetto/petto di pollame	1 - 4 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2 1
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Pesce intero al vapore	-	Condire a piacimento, per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2 1
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	2
	Filetti di pesce	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Filetti di pesce (surgelati)	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Cozze	500 g - 2,0 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Gamberetti	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1
	Polpo	-	Posizionare al centro della vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1

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

Categoria	Alimenti	Peso/Spessore/ Porzioni/Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	Patate arrosto	400 g - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare.	2 
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	2 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 
	Intero Patate	50 - 200 g	Il peso si riferisce alla singola patata. Per ottenere una cottura uniforme in ogni patata, è consigliabile sceglierle tutte di dimensioni simili. Distribuire le patate con la buccia in modo uniforme nella pentola a vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Patate in pezzi	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure a radice	200 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure tenere	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Frutta in pezzi	400 g - 1,5 kg	Tagliare a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
	Verdure (surgelate)	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1  + 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2 
	Pane per tramezzini	400 g - 1 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surgelata]	250 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione e distribuire uniformemente sulla griglia.	2 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 

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

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette a vapore

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

Ricette Vapore + Termoventilato

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

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



CONTAMINUTI

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

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



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

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

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



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

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

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

L'app 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: Uno smartphone o tablet con *bluetooth* e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio. La connessione WiFi può essere impostata solo tramite l'app mobile.

Requisiti minimi:

Dispositivo intelligente: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app può essere scaricata dall'App Store o da Google Play.



Una volta scaricata, toccare **Aggiungi apparecchio** nell'app per procedere alla connessione di configurazione.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. L'app chiederà di inserire il *numero del prodotto* per completare il processo di registrazione. Il numero di codice univoco è riportato sulla targhetta di identificazione applicata al prodotto, all'interno della porta (si tratta di un codice numerico di 12 cifre). Durante questa fase, ricordarsi di tenere acceso il *Bluetooth*.

È necessario confermare lo Smart Appliance Identifier (SAID).

Infine, l'app chiederà di associare gli apparecchi mostrando un codice, da confermare su entrambi i dispositivi.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Proseguendo con la procedura di configurazione, come ultimo passo l'app guiderà attraverso il processo di connessione del dispositivo alla rete wireless domestica.

Note: In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

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

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

4. 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.

5. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere . Aprire le Preferenze e selezionare "WATER HARDNESS"

(Durezza dell'acqua). Toccare "IMPOSTA" per confermare. Selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

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

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

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

6. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

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

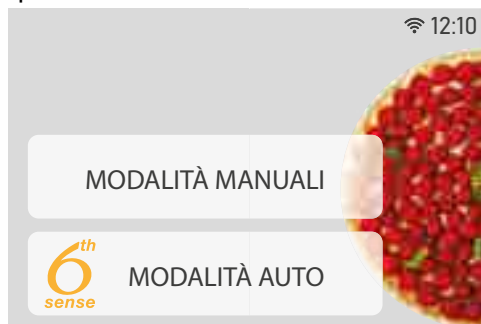
Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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



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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

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

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

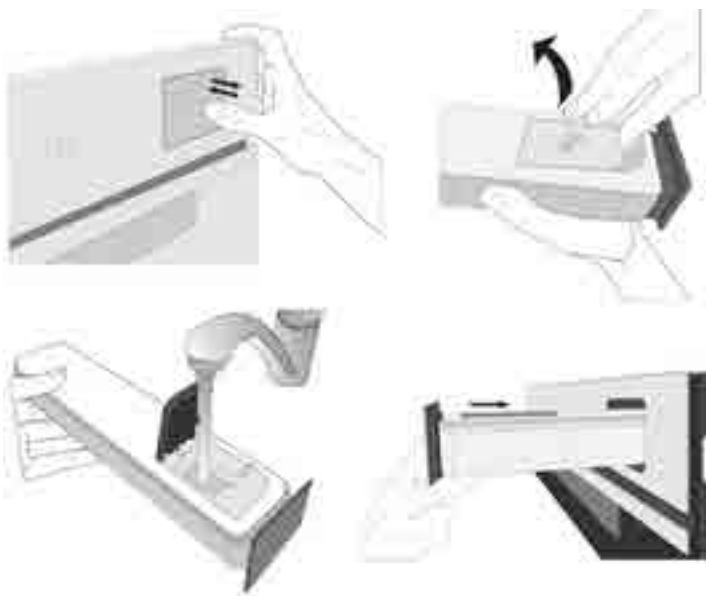
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

COTTURA A VAPORE

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

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

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



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

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

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

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

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

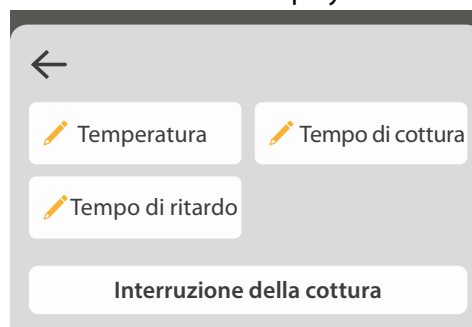
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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



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

6. PRERISCALDAMENTO

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

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "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, una volta terminata la cottura sarà possibile prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

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

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

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



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

9. PREFERITI

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

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate.

Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

10. STRUMENTI

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

ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app 6th Sense Live.

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

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



STEAM CLEAN

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

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

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

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

PREFERENZE

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

CONNETTIVITÀ

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

11. TERMOSONDA

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura

specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

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

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

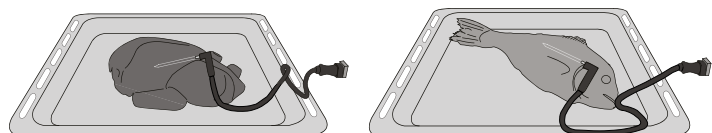
USO DELLA TERMOSONDA

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

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

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

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



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

12. DECALCIFICAZIONE

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

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

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

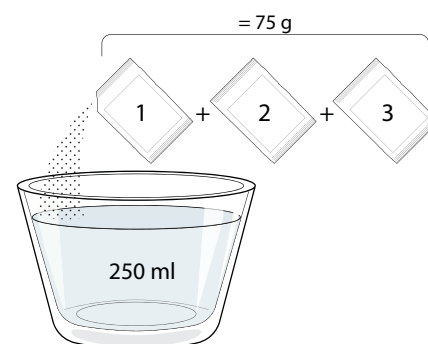
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un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

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

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

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

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



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

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

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

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

ACCESSORI

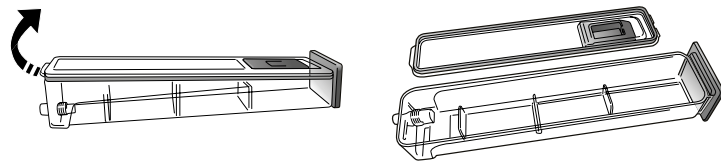
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
- La vaporiera può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- Mai pulire la sonda per alimenti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

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

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

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

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



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

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

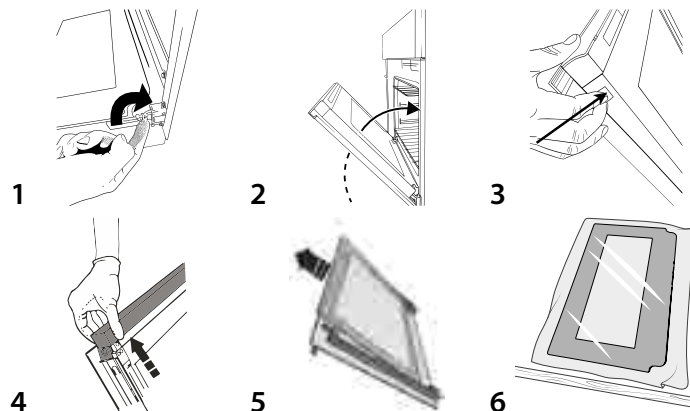
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

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

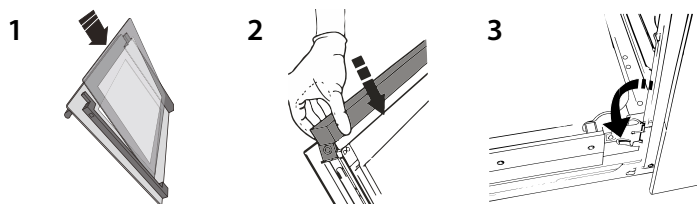
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

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



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

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



Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

L'apparecchio non supporta la funzione WPS.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente. Deve trattarsi di un dispositivo diverso da quello con cui si utilizza l'app (ad es. uno smartphone di terzi).

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere , quindi toccare  "Connettività" e cercare "Indirizzo Mac". L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di 6 coppie di numeri e lettere separate da due punti.

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app *6th Sense Live* che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete Wi-Fi domestica, ad esempio access point, ripetitori Wi-Fi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

Come posso cambiare il mio account ma mantenere i miei apparecchi collegati?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

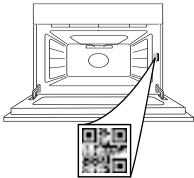
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

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".
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
Il prodotto si resetta ogni 10 secondi.	Errore forno.	Contattare il Call Center.
Il display del forno visualizza F8E8 (o l'impossibilità di utilizzare la funzione Steam a causa di un errore F8E8)	Inquinamento eccessivo del sistema idrico e del vapore.	Riempire il cassetto con acqua pulita e avviare la funzione di pulizia/decalcificazione. Al termine del processo, riavviare il processo di decalcificazione utilizzando la soluzione target con il decalcificatore ed eseguire nuovamente il processo. Se l'errore F8E8 continua ad essere visualizzato, contattare il centro di assistenza più vicino.

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

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.



400020012124

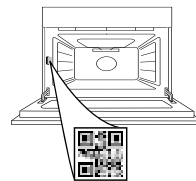

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

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

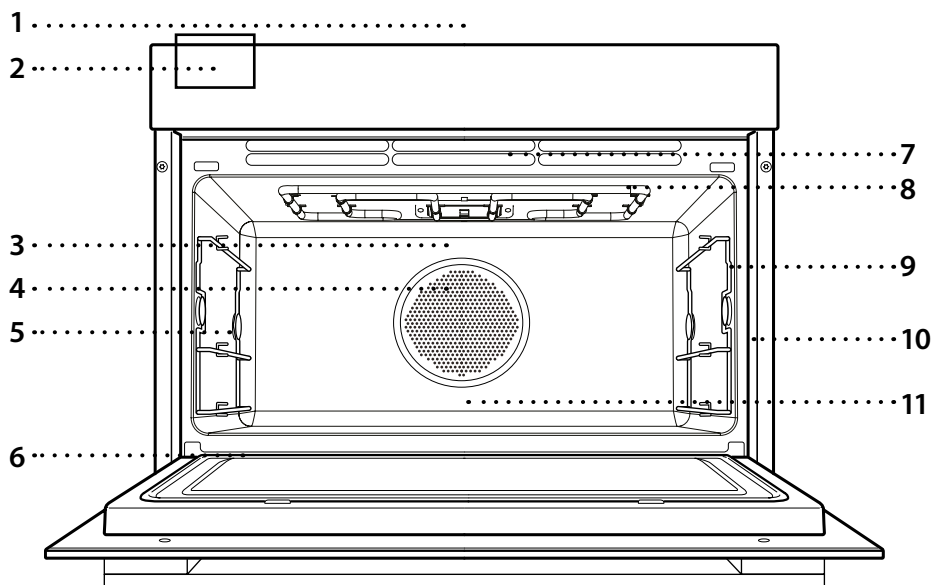


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

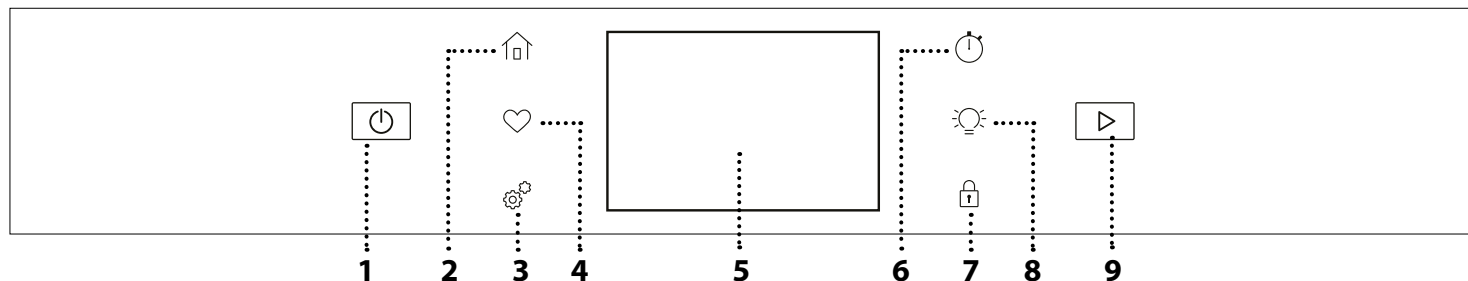


PRODUKTBESKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET


1. ON / OFF

Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME

Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER

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

4. FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY
6. TIMER

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

7. LÅS

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

8. LYS

Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

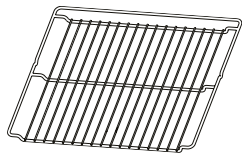
9. START

Bruges til at starte en funktion.

TILBEHØR

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

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



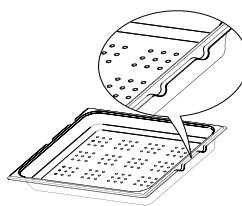
RIST

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



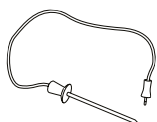
BRADEPANDE

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



DAMPRIST

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



STEGETERMOMETER

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

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

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

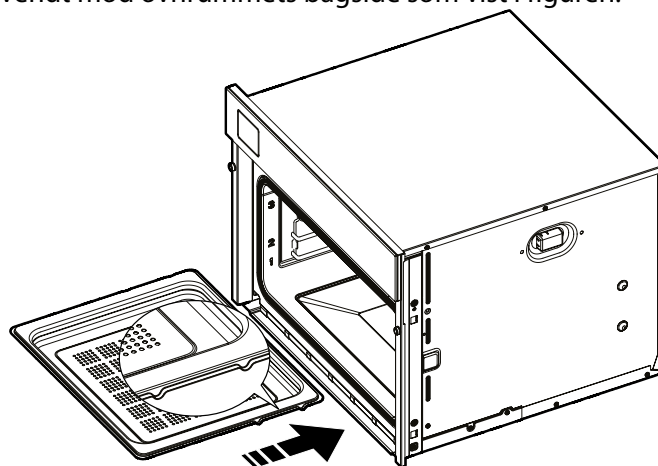
INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

ISÆTNING AF DAMPBAKKEN

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

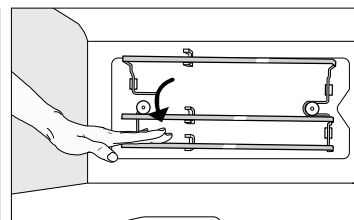
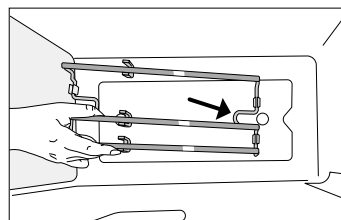
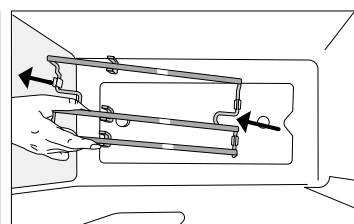
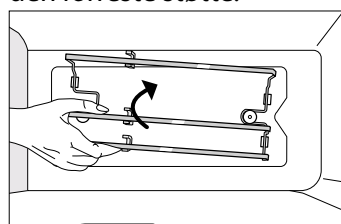


AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

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

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

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



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE



HURTIG FORVARMING

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

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



TURBO GRILL

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

Anbefalet tilbehør: rist



OVER/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og brunng 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	30 - 35
Småkager	145	35 - 40



VARMLUFT

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.



KONVEKTIONS BAGNING

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



DAMP



KUN DAMP

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

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

TØRRING EFTER BRUG AF DAMP

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

Alternativt foreslår vi at:

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



DAMP + LUFT

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

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist



SOUS VIDE

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

Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

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



SPECIELLE FUNKTIONER



HOLD VARM

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



HÆVER

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

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

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

Påkrævet tilbehør: rist



MAXI-TILBEREDNING

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

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.



DESINFEKTION

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



OPTØNING

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



OPVARMNING

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



ØKO-CYKLUS

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

Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

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



COOK 3

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

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



SMÅKAGER

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



TÆRTE

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



PIZZA (FROSSEN)

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



MENU 1

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

Eksempel på et fuldt måltid

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



MENU 2

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

Eksempel på et fuldt måltid

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



AUTO-TILSTANDE

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

6TH SENSE TILBEREDNINGSTABEL

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

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

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

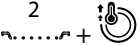
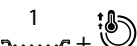
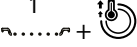
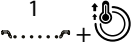
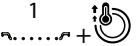
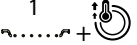
TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

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

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

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

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

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

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

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

Opskrifter med damp

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

Opskrifter med damp + luft

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

MENUEN ANDRE FUNKTIONER



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af 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 slettet.



MINUTUR

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

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

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

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



LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.



KONTROLLÅS

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

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

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

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



For at gennemse en menu eller en liste:

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

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 ← .

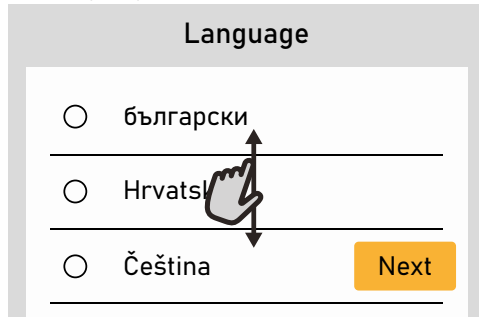
FØRSTEGANGSBRUG

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. OPSÆTNING AF WIFI

6th Sense Live appen giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet med *bluetooth* og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed. WiFi-forbindelsen kan kun oprettes via mobilappen.

Minimumskrav:

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade appen på din mobile enhed. Appen 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade appen fra App Store eller Google Play Store.



Når den er downloadet, skal du trykke på **Tilføj apparat** via appen for at fortsætte med opsætningen af forbindelsen.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i appen for at registrere dit apparat. Appen vil bede dig om at indsætte *produktnummeret* for at afslutte registreringsprocessen. Du kan finde det unikke kodenummer på den identifikationsplade, der sidder på produktet på indersiden af lågen (det er en 12-cifret numerisk kode). Under denne fase skal *bluetooth* være slået til.

Du skal bekræfte enhedens Smart Appliance IDentifier (SAID).

Til sidst vil appen bede dig om at parre apparaterne med en kode, som skal bekræftes på begge enheder.

4. Opret forbindelsen til WiFi

Når du går videre med opsætningsproceduren, vil appen som det sidste trin guide dig gennem processen med at forbinde enheden til dit trådløse hjemmenetværk.

Bemærk: Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt.

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

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

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

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

4. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovn 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.

5. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på , og derefter trykke på . Åbn indstillingerne, og vælg

"VANDHÅRDHED". Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte. Vælg den korrekte grad for vandet i dit område ud fra følgende tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER

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

Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

6. VARM OVEN

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

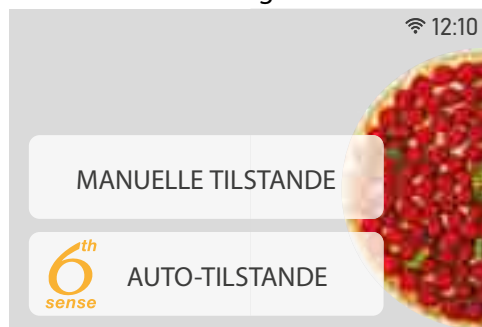
Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen. Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.



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

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

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

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

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

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

VARIGHED

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

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

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

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

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

- Vælg en opskrift fra listen.

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

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

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



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

4. INDSTIL 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 forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

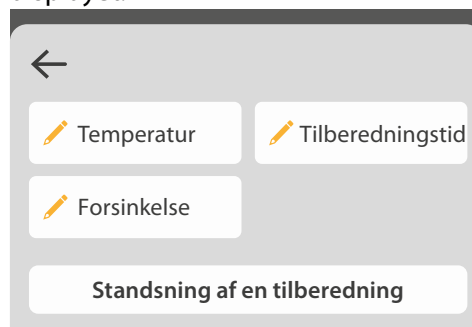
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

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

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

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



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

6. FORVARME

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

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og tryk på knappen "Start nu" eller "START" [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 visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

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

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

NÅR APPARATET ER KØLET AF:



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

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

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

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

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

10. VÆRKTØJER

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

FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live app'en.

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

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

DAMPRENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnen 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".

KONNEKTIVITET

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

11. STEGETERMOMETER

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvarer 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) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

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

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

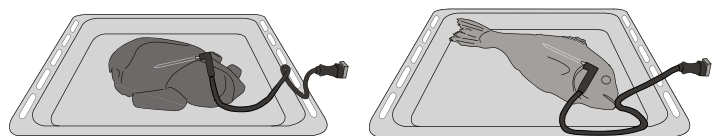
BRUG AF STEGETERMOMETERET

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

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

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

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



Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med AUTO-TILSTAND funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

12. AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Varigheden af den fulde funktion kan tage op til 120 minutter og kan ikke stoppes. Afkalkningen kan startes når som helst af brugeren fra rengøringsmenuen. Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

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

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

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

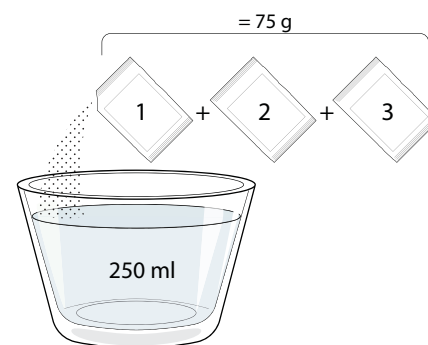
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømme-cyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømme-cyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

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

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

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

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



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

displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

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

» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

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

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

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

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

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

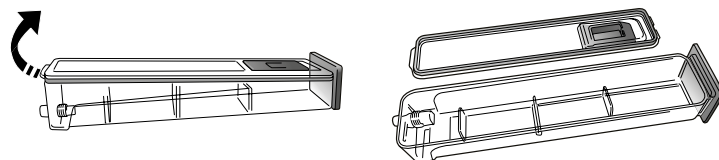
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt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

TILBEHØR

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

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

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



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

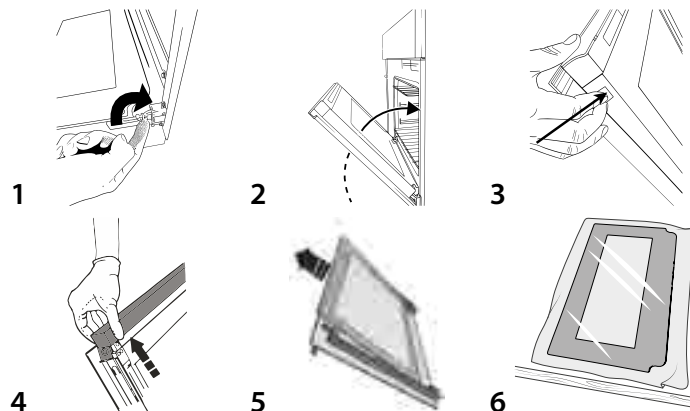
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

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

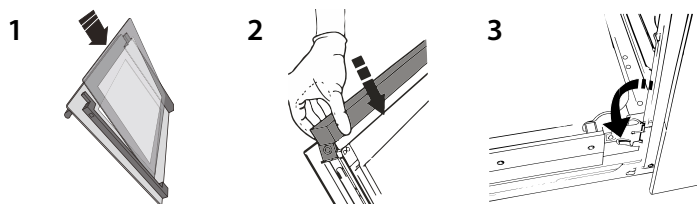
RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

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



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

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



WIFI OSS

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

Apparatet understøtter ikke WPS.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder. Det skal være en anden enhed end den, du bruger appen med (f.eks. en tredjeparts smartphone).

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på  og derefter på  "Konnektivitet" og se derefter "Mac-adresse". MAC-adressen består af en kombination af 6 par af tal og bogstaver adskilt af et kolon.

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt væk fra ovnen bør routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi forstærkere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærm billede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internetudbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at appen viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i appen.

Hvordan kan jeg ændre min konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

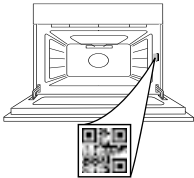
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

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".
Ikonet  vises på displayet.	WiFi routeren er slukket. Routerens indstillinger er blevet ændret. Den trådløse forbindelse når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "WiFi OSS". Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Produktet nulstilles hvert 10. sekund.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighed for at bruge Damp funktionen på grund af fejlen F8E8)	Overdrevent snavset vand- og dampsystemet.	Fyld skuffen med rent vand, og 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:

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produceret på licens.



400020012124

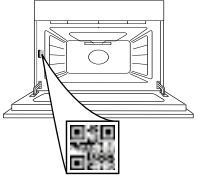
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

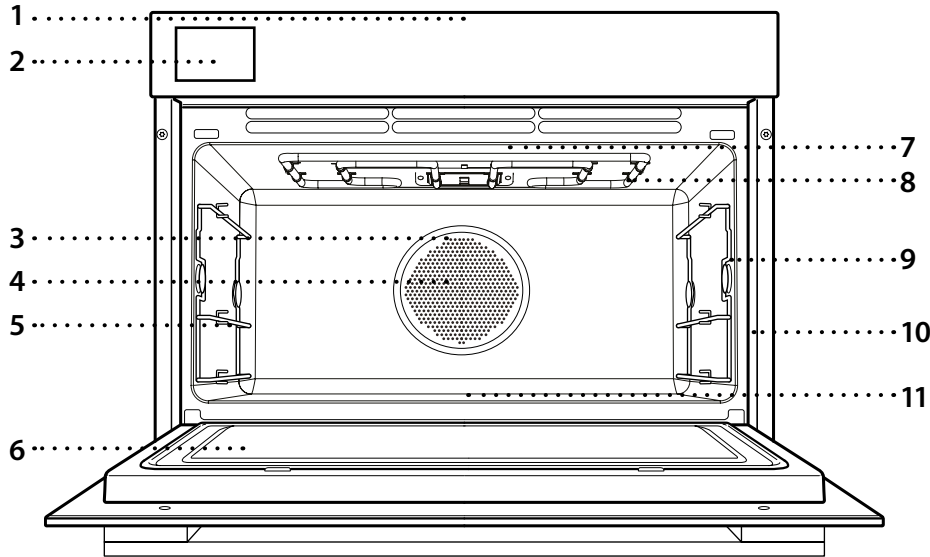


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA QR-KOODI
LAITTEESTASI SAADAKSESI
LISÄÄ TIETOJA**

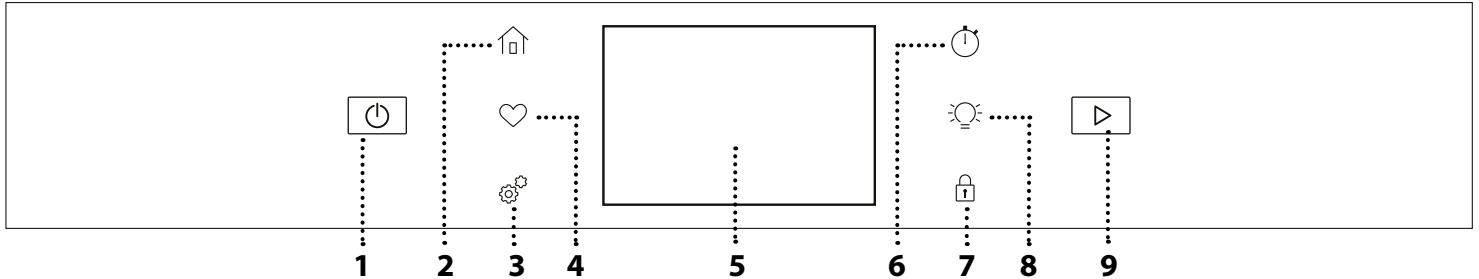


TUOTEKUVAUS



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**

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 kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

7. LUKITUS

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

8. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.

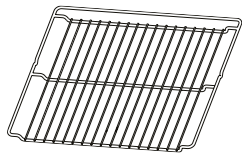
9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon.

VARUSTEET

Varmista ennen muiden yleisesti kaupan olevien varusteiden hankkimista, että ne kestävät kuumuutta ja soveltuvat höyryttämiseen.

Varmista, että astian yläosan ja kypsennysosaston seinien välillä on vähintään 30 mm tilaa, jotta höyry pääsee kiertämään riittävästi.



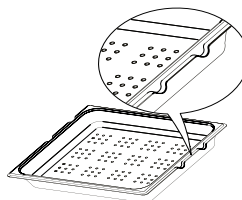
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin. Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta kestävien uuniastioiden kannatintasona.



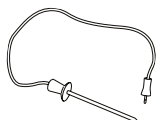
LEIVINPELTI

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



HÖYRYTYSALUSTA

Tämä erityinen rei'itetty pelti helpottaa höyryn kiertoa, jolloin ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään tippuvat nesteet niin, että pysäytysosat tulevat tuotteen takaosaa kohti.

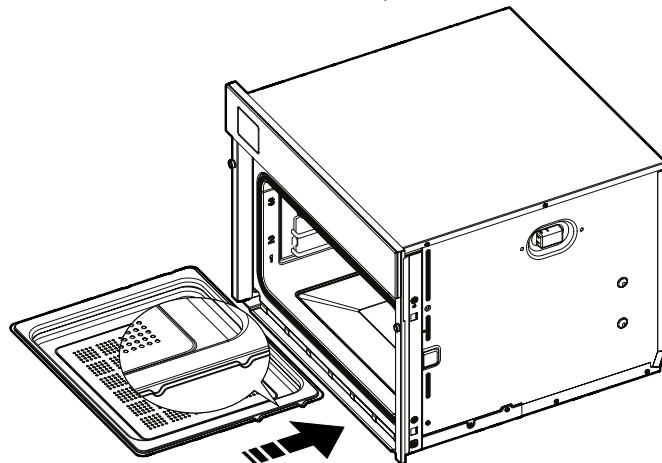


LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Voidaan käyttää lihalle ja kalalle.

HÖYRYTYSALUSTAN LAITTAMINEN PAIKALLEEN

Höyrytysalusta on asetettava siten, että sivun kohoumat tulevat uunitilan takaosaa kohti, kuvan mukaisesti:

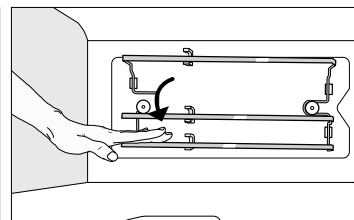
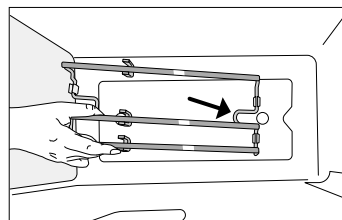
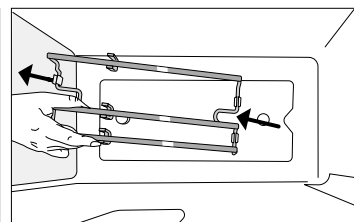
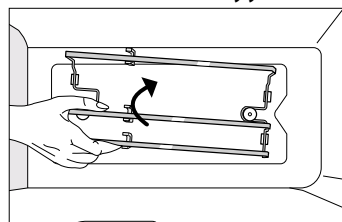


KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunivuon molemmilla puolilla on kiskoteline, joka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

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

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatukeen. Kun se sitten on liu'utettu, vedä kokonaisuutta alaspäin takatukea kääntämällä kunnes kiskoteline kiinnittyy etutukeen.



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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

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

TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT



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: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Suositeltavat varusteet: ritilä

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



TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmoitiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Suositeltavat varusteet: ritilä



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 ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	30 - 35
Pikkuleivät	145	35 - 40



KIERTOILMA

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

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.



KIERTOIL MAPAISTO

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

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa



HÖYRYTYS



PURE STEAM

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu

erityisesti kasvien, kalan ja hedelmien kypsentämiseen sekä kalttaukseen. Ellei toisin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen annoksen asettamista uuniin.

Suosittelavat varusteet: Höyrytysalusta tasolla 2 ja leivinpelti tasolla 1

KUIVAAMINEN HÖYRYTOIMINTOJEN JÄLKEEN

Höyryn avulla tapahtuva ruoanvalmistus tuottaa paljon kosteutta uunin sisälle. Tämä on täysin normaali ilmiö, joka ei vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Jokaisen kypsennysjakson lopussa suosittelemme käyttämään Pikakuivausjaksoa, joka auttaa poistamaan kosteuden uunista (saatavana ohjelmistopäivityksestä). Valitse tämä jakso napsauttamalla ...

Vaihtoehtoisesti suosittelemme, että:

- annat laitteen jäähtyä
- kuivaat uunitilan ja lisävarusteet, mukaan lukien uunipellin, joka on sijoitettu luukun taakse luukun tiivisteeseen alle, huolellisesti pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla
- jätät luukun auki siksi ajaksi, että uunitila kuivuu kokonaan.



HÖYRY + ILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

Suosittelavat varusteet: Leivinpelti / Ritilä



TYHJIÖKYPSENNYS

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittoteknikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkeiden käyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa höyryn avulla. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia.

Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MW Sous Vide -reseptit	Miten	Varusteet
Tyhjiökypsennetty naudanliha	Levitä pakkaukset tasaisesti ritilän höyrytysalustan ympärille. Varmista, että pakkauksessa on tyhjiö. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 + 1
Tyhjiökypsennetty sianliha		
Tyhjiökypsennetty kala		
Tyhjiökypsennetty vihannekset		
Hedelmien tyhjiökypsennys		



ERIKOISTOIMINNOT



LÄMPIMÄNÄPITO

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



KOHOTUS

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

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.



JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.



KUIVAUS

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

Tarvittavat varusteet: ritilä



ISOT LIHAPALAT

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

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.



DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkit höyryä käyttäen. Laita leivinpelti tasolle 1 ja höyrytysalusta tasolle 2 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.



SULATUS KÄYNNISSÄ

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyrytysalustalle tasolle 2 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta leivinpelti tasolle 1 sulaneen veden keruustaiksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.



KUUMENNUS

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



SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden 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 kypsää.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti



COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.



PIKKULEIVÄT

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



TORTTU

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



PIZZA (PAKASTETTU)

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



VALIKKO 1

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

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

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



VALIKKO 2

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

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

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



AUTOMAATTISET TILAT

Näitä automaattisia tiloja varten valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi. Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyysaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

6TH SENSE KYPSENNYS -TAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsennykseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla.

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
PASTA & VILJAT	Lasagne	600 g - 2.0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	2 +
	Riisi	100 - 500 g	Lisää vesi ja riisi kuumuutta kestäväan astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Speltti	100 - 500 g	Lisää vesi ja speltti kuumuutta kestäväan astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Ohra	100 - 500 g	Lisää vesi ja ohra kuumuutta kestäväan astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Myvyt	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
LIHA	Paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Hampurilaiset	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	3 2
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaan paahtopaisti	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaanpotka	-	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrtteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Makkarat ja nakit	400 g - 1,5 kg	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	2
	Siipikarjan filee/rinta	1 - 4 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta
-----------	--------	-----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------	----------------

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
KALA	Paahdettu kokonainen kala	-	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Höyrytetty kokonainen kala	-	Mausta haluamallasi tavalla; hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Kalafileet	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Kalafileet [paistetut]	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Simpukat	500 g - 2,0 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Katkaravut	500 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Mustekala	-	Sijoita höyrytysalustan keskelle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
VIHANNEKSET	Paistinperunat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista.	2
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	2
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1
	Kokonainen Perunat	50 - 200 g	Paino tarkoittaa yksittäistä perunaa. Jotta jokainen peruna kypsyyi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset perunat. Levitä kuoriperunat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Lohkoperunat	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Juurekset Vihannekset	200 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Pehmeät vihannekset	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Hedelmäpalat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Kasvikset [pakastettu]	400 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1

VARUSTEET	Ritiä	Kuumuutta kestävä pelti ritiällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta
-----------	-------	----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------	----------------

Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
SUOLAISET LEIVONNAISET	Sämpylät	1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2
	Vuokaleipä	400 g - 1 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2 +
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2
	Pizza [pakaste]	250 g - 1,2 kg	Ota pakkauksesta ja levitä tasaisesti ritilälle.	2
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti.	1 +
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 +
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 +
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16-18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Valmista pikkuleivät haluamallasi tavalla ja anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2
	Browniet	800 g - 1,5 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla 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	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 +
JÄLKIRUOAT	Uuniomenat	1 paistoerä	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	2
	Kinuskipiirakka	1 paistoerä	Levitä paahtovanukasta sisältävät vuoat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
KANANMUNAT	Kananmunat	50 - 80 g	Paino tarkoittaa yksittäistä kananmunaa. Jotta jokainen kananmuna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset kananmunat. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2 1 +
	Viiriäisen munat	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2 1 +

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYPSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Höyryreseptit

Höyrykypsennysmenetelmän avulla voit valmistaa luonnollisia ja terveellisiä ruokia, joissa ruoan luonnollinen ravintoarvo säilyy. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Höyrytysalusta ja leivinpelti ovat aina tarpeen.

Höyry + Ilma -reseptit

Höyryä ja ilmaa käyttävä kypsennystapa; höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

MUUT TOIMINTOVALIKOT



SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

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

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



KEITTIÖN AJASTIN

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

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoä 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.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipsaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

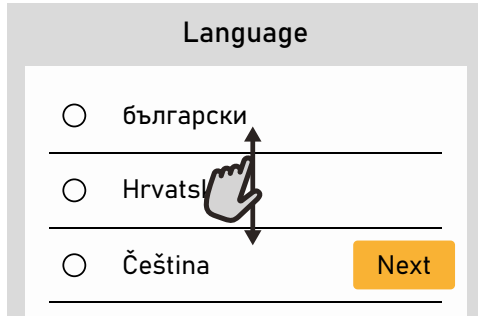
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipsaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -sovelluksen ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti, jossa on *bluetooth*-yhteys sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä. WiFi-yhteyden voi määrittää vain mobiilisovelluksen kautta.

Vähimmäisvaatimukset:

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso sovelluskaupasta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. **6th Sense Live -sovellus** ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata sovelluksen joko App Storesta tai Google Play Storesta.



Kun olet ladannut sovelluksen, napsauta sovelluksesta yhteyden muodostamiseksi.

2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Sovellus pyytää sinua lisäämään *tuotenumeron* rekisteröinnin loppuun saattamiseksi. Yksilöllinen koodinumero löytyy tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä, joka on luukun sisäpuolella (se on ainoastaan 12-numeroinen numerokoodi). Muista pitää *bluetooth* päällä tämän vaiheen aikana.

Sinun on vahvistettava Smart Appliance IDentifier (SAID).

Lopuksi sovellus pyytää sinua yhdistämään laitteet ja näyttää koodin, joka on vahvistettava molemmissa laitteissa.

4. Muodosta WiFi-yhteys

Viimeisessä vaiheessa sovellus opastaa laitteen liittämisen langattomaan kotiverkkoon.

Huomaa: Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reitittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datapalvelun tarjoajaa).

3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti.

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

4. 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.

5. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden

kovuustaso. Sen asettamista varten on käynnistettävä uuni painamalla , paina . Avaa Suositut valinnat ja valitse "VEDEN KOVUUS". Vahvasta napsauttamalla ASETA. Valitse alueesi veden mukainen taso seuraavan taulukon perusteella:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO

	Taso	°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	kova	17-34	30-60	21-42
5	erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

6. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

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.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnot, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

Näytön oikeassa yläkulmassa oleva  -kuvake antaa lisätietoja valitusta toiminnosta.

TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsennystä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsennää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan loppuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit valita keston selaamalla numeroita tai painamalla ; voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla .
- Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon  ja muokata kypsennysaikaa.
- Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikenlaisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

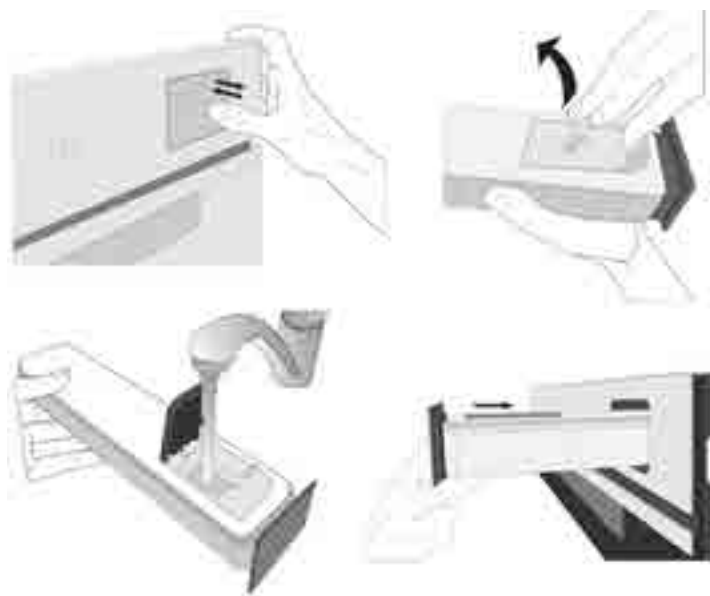
- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista kohdan "Pure Steam" tai "Höyry + Kiertoilma" tai yhden useista automaattisista resepteistä on mahdollista valmistaa kaikenlaisia 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. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentaminen 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 valitsemanasi 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.

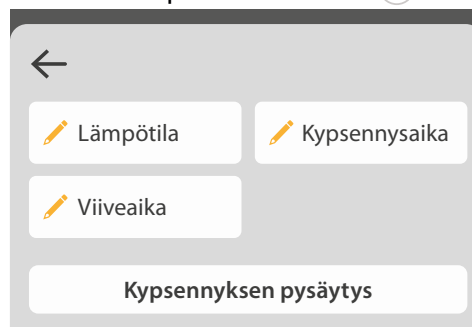
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

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 kypsennyksen 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 kypsennyksen napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".

Huomaa: Vesivuodon välttämiseksi avaa luukku varovaisesti höyryjakson loputtua.

KUN LAITE ON JÄÄHTYNYT:



1. Pyyhi sisempi lasiluukku ja tiivistelista liinalla tai sienellä.
2. Pyyhi uunitilan pinnat ja huolehdi erityisesti siitä, ettei niihin jää vesikeräymiä.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa

nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoo painamalla : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta .
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" .

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

Aktivoi 6th Sense Live -sovelluksen käytön.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Toiminto aktivoidaan painamalla : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

YHDISTETTÄVYYS VERKKOON

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

11. LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti,

mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

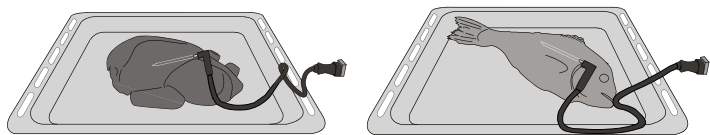
PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.



Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

12. KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminto voi kestää jopa 120 minuuttia, eikä sitä voi keskeyttää. Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta. Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA Viesti	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjakso- ja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjakso- ja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

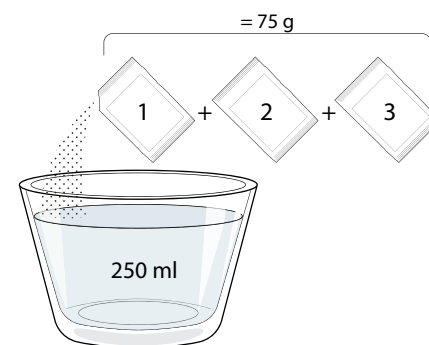
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoaainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

Beko Europe ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käytämisestä.



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 täytynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

PUHDISTUS JA 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 "Steam Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hanka pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

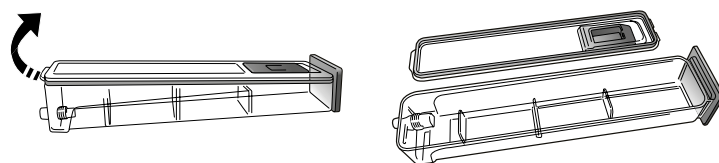
VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

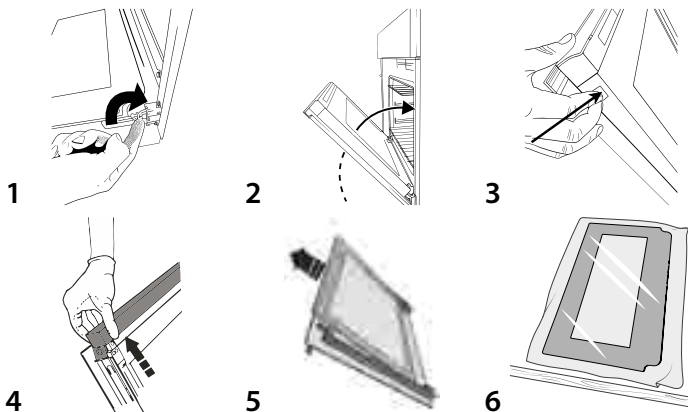
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

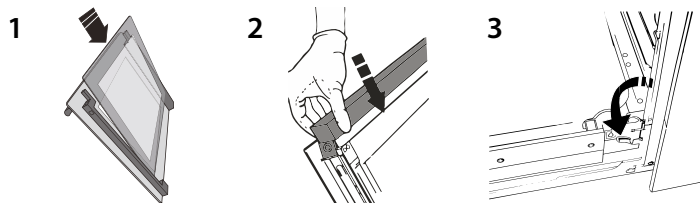
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se.
6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUDELLEEN PAIKOILLEEN

1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen.
3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.



Usein kysytyt kysymykset WiFistä

Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Mitä WPS-versiota laite tukee?

Laite ei tue WPS:ää.

Onko älypuhelimien tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille. Sen on oltava eri laite kuin se, jolla käytät sovellusta (esim. kolmannen osapuolen älypuhelin).

Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määrittystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina  ja napsauta sitten  "Connectivity" ja etsi sitten "Mac address". MAC-osoite koostuu kuudesta numero- ja kirjainparista, joiden välillä on kaksoispiste.

Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta, onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä.

Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

Kuinka kaukana reititin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

Mitä teen, jos näytöllä näkyy tai jos uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunnistus. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, lähettääkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

Miten voin vaihtaa tilini, mutta pitää laitteeni kytkettynä?

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

Vaihdoin reititintä - mitä minun tulisi tehdä?

Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

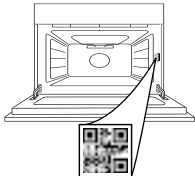
VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Virtakatkko. 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.	Ava 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".
Näytöllä näkyy  -kuvake.	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkkoon. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdisetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Tuote nollautuu 10 sekunnin välein.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyry-toimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

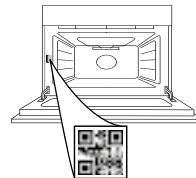


400020012124

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

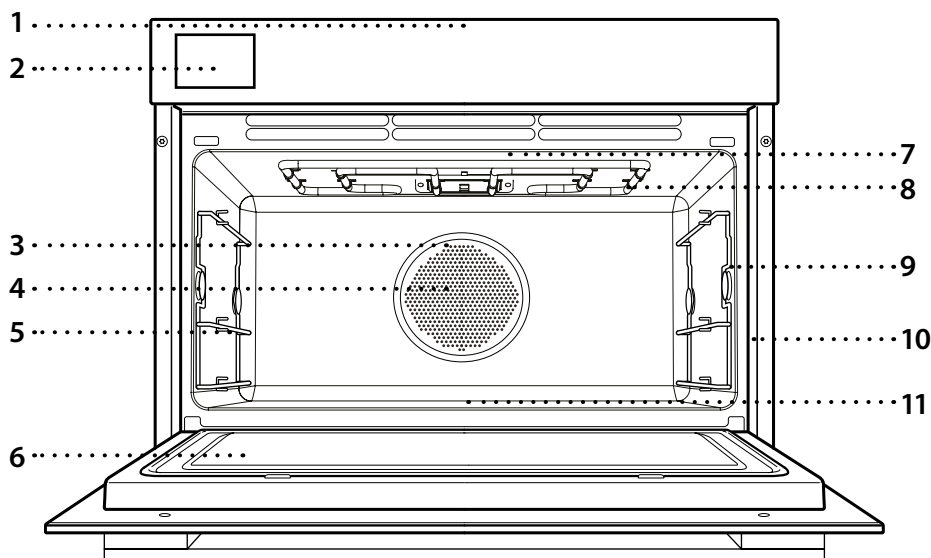
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

**SKANN QR-KODEN PÅ APPARATET
FOR MER INFORMASJON**



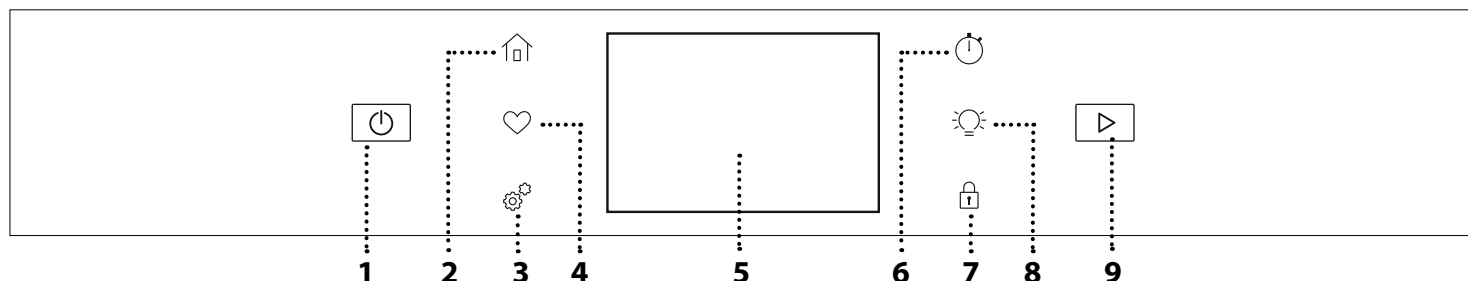
**Før du bruker apparatet må du lese
sikkerhetsanvisningene nøye.**

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Uttrekkbar skuff
3. Vifte
4. Rundt varmeelement (ikke synlig)
5. Ristskinner
6. Dør åpen
7. Lampe
8. Grill
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. PÅ/AV**

For å slå ovnen på og av

2. HJEM

For rask tilgang til hovedmenyen.

3. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

4. FAVORITTER

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

7. LÅS

Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.

8. LYS

For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.

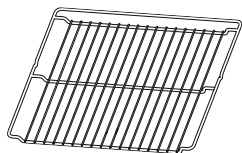
9. START

For å starte en funksjon.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.

Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.



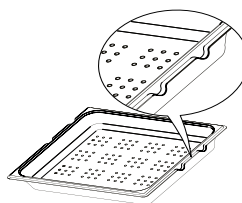
RIST

Risten er egnet for alle tilberedningsmodusene. Maten kan plasseres direkte på risten, eller risten kan brukes til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



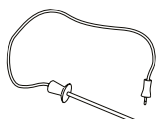
BAKEBRETT

Bakebrettet er egnet for alle tilberedningsmodi og funksjoner. Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



DAMPBRETT

Dette spesielle, hullete brette gjør det enklere for dampen å sirkulere, hvilket bidrar til å tilberede maten jevnt. Plasser dryppbrettet på nivået under for å samle opp stekesjyen med stoppfunksjonene mot baksiden av produktet.

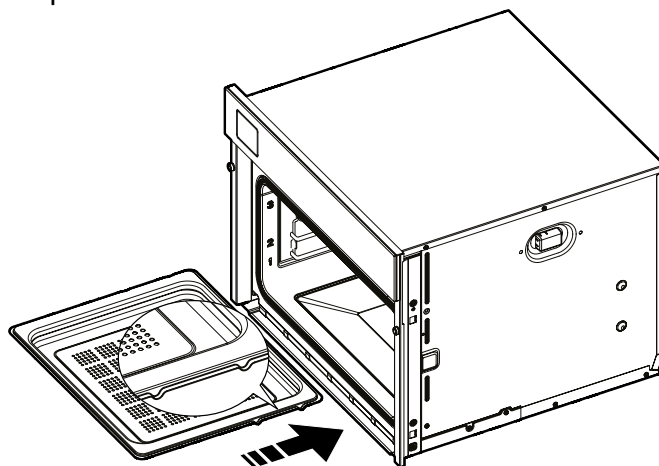


MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den kan brukes til kjøtt og fisk.

INNFØRING AV DAMPBRETTET

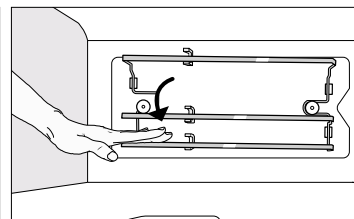
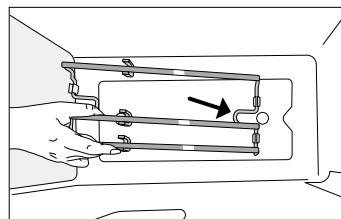
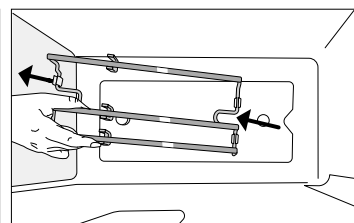
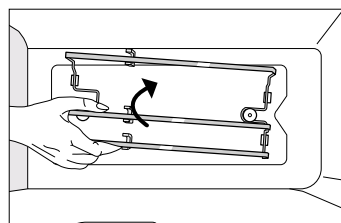
Dampbrettet må settes inn med de laterale referansepregene mot baksiden av ovnsrommet som vist på bildet:



DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det en stigehyll som er forankret på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av hulrommet.
2. For å flytte stigehyllene, skyv den bakre delen på ryggstøtten. Når den bakre støtten har sklidd, trekk enheten ned til stigehyllan hefter seg fast i den fremre støtten.



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la den gli på skinnene

FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER



HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 - 6



TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombinere grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	30 - 35
Småkaker	145	35 - 40



TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.



KONVEKSJONBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



DAMP



KUN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til

å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjernes all emballasje og beskyttelsesfilm før maten legges i ovnen.

Anbefalt tilbehør: dampbrett på nivå 2 og stekebrett på nivå 1

TØRKING ETTER DAMPOPERASJONER

Matlaging med damp genererer mye fuktighet inne i ovnen. Dette er et helt normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. På slutten av hver stekeperiode anbefaler vi å bruke Fast Dry-syklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnen (tilgjengelig fra programvareoppdateringen). Klikk på  for å velge denne syklusen.

Alternativt foreslår vi å:

- la apparatet kjøle seg ned;
- tørke forsiktig av kokekammeret og tilbehøret, inkludert dryppeskuffen som er plassert bak døren rett under dørpakningen, med en myk klut eller absorberende papir;
- la døren stå åpen i den tiden som er nødvendig for at ovnsrommet tørker helt.



DAMP + LUFT

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate



SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell tilberedningsteknikk som krever bruk av vakuumposer i plast som egner seg for mat, og som tilbereder ved nøyaktig kontrollerte temperaturer ved å benytte damp. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater.

Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MW Sous Vide-oppskrifter	Hvordan	Tilbehør
Biff Sous Vide	Fordel pakkene jevnt ut over midt på dampbrettet. Sørg for at pakningen er under vakuum. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 + 1
Svin Sous Vide		
Fisk Sous Vide		
Grønnsaker Sous Vide		
Frukt Sous Vide		



SPECIAL FUNKSJONER



HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.



SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus. Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist



MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.



DESINFISERING

For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn bakebrettet på nivå 1 og dampbrettet på nivå 2, og plasser stykkene på disse med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke til at dampen når alle delene.



TINER

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 2. Sett bakebrettet på nivå 1 for å samle opp tinevannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.



OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom man benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten



ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014



COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.



SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 - 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 - 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.



MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 - 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 - 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 - 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

6th sense AUTO-MODUSER

Med disse automatiske modusene er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat. Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

6TH SENSE TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten.

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/ Porsjoner/ Stykker	Merk	Tilbehør
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning	2  + 
	Ris	100 - 500 g	Tilsett vann og ris i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp ris. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Tilsett vann og spelt i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp spelt. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Bygg	100 - 500 g	Tilsett vann og bygg i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp bygg. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	2  1 
	Melboller	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes	2 1 

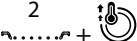
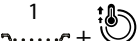
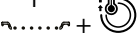
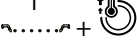
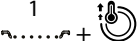
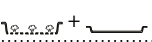
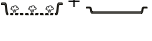
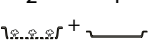
TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Drypppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/ Porsjoner/ Stykker	Merk	Tilbehør
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2
	Hamburger	1 - 3 cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	3 2
	Roastbiff - langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2
	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	400 g - 1,5 kg	Fordel jevnt utover på risten. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1
	Svinesteik	400 g - 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1
	Grillet kylling	800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover.	2
	Fjærkrefilet/bryst	1 - 4 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1

TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder	 Matsonde	 Dampbrett
----------	----------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	--------------	---------------

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/ Porsjoner/ Stykker	Merk	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2 
	Dampet, hel fisk	-	Krydre etter ønske. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1 
	Stekt hel fisk	200 - 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2 
	Fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fiskefileter [frosne]	0,5 - 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blåskjell	500 g - 2,0 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Reker	500 g - 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blekksprut	-	Plasser i midten av dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
GRØNNSAKER	Stekte poteter	400 g - 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før de legges inn i ovnen.	2 
	Fylte grønnsaker	600 g - 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	2 
	Potetgrateng	400 g - 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 
	Hel Poteter	50 - 200 g	Vekten refererer til den enkelte poteten. For å få jevn koking i hver potet anbefales det å velge poteter av samme størrelse. Fordel potetene med skall på jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Potetbiter	400 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Rotgrønnsaker	200 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Myke grønnsaker	400 g - 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fruktstykker	400 g - 1,5 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Grønnsaker [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 

TILBEHØR	 Rist	 Varmebestandig panne på rist	 Dryppanne / Bakebrett	 Varmebestandig beholder	 Matsonde	 Dampbrett
----------	--	--	---	--	--	---

Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/ Porsjoner/ Stykker	Merk	Tilbehør
SALT BAKST	Rundstykker	1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	2 
	Sandwichbrød	400 g - 1 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2 
	Pizza [frossen]	250 g - 1,2 kg	Ta ut av emballasjen og fordel jevnt på risten.	2 
	Middagspai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner i en form og prikk deigen med en gaffel, fyll deigen ved å bruke favorittoppskriften din.	1  + 
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g - 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Marmorkake	400 g - 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2 
	Småkaker	1 del	Tilbered kjeksene etter ønske, og la dem avkjøles. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1  + 
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2 
	Elepai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1  + 
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	2 
	Karamellflan	1 del	Fordel koppene med flan jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1  + 
EGG	Hønseegg	50 - 80 g	Vekten refererer til ett enkelt egg. For å få jevn koking i hvert egg anbefales det å velge egg av samme størrelse. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1  + 
	Vaktelegg	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2 1  + 

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Dampoppskrifter

Med dampkoking kan man tilberede naturlige og sunne retter som bevarer matens naturlige næringsverdi. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen. Dampbrett og stekebrett er alltid nødvendig.

Damp + luft-oppskrifter

Metoder for tilberedning med damp + luft. Når egenskapene til damp og tvungen luft kombineres, kan man lage matretter som er sprø og brune på utsiden, men samtidig møre og saftige på innsiden. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av 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.



LYS

For å slå ovnslampa på eller av.



TASTSPERRE

"Control Lock" (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringskjermen.

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:

Trykk på ← .

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. WIFI-OPPSETT

6th Sense Live App-funksjon gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra mobiltelefon/-nettbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og koble det til ditt hjemmenettverk.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller nettbrett med *bluetooth* og en trådløs ruter koblet til internett. Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet. WiFi-tilkoblingen kan bare settes opp via mobilappen.

Minimumskrav:

Smart enhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS.

Sjekk App store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet. The **6th Sense Live App** vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Appen kan lastes ned fra App Store eller Google Play Store.



Etter den er lastet ned, trykk på **Legg til apparat** via appen for å fortsette med installasjonstilkoblingen.

2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. Appen vil be deg om å oppgi *produktnummeret* for å fullføre registreringsprosessen. Det unike kodenummeret finnes på identifikasjonsplaten som er festet til produktet, på innsiden av døren (det er kun en 12-sifret numerisk kode). Husk å ha på *Bluetooth* under denne fasen.

Du må bekrefte Smart Appliance IDentifier (SAID).

Til slutt vil appen be deg om å koble sammen apparatene ved å vise en kode som må bekreftes på begge enhetene.

4. Koble til WiFi

Når du går videre med oppsettsprosedyren, vil appen som et siste trinn veilede deg gjennom prosessen med å koble enheten til det trådløse hjemmenettverket.

Vennligst merk: Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (feks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

4. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

5. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på , trykk . Åpne Preferanser

og velg "WATER HARDNESS" (vannets hardhet). Tast "STILL INN" for å bekrefte. Velg riktig nivå for vannet i ditt område, basert på den følgende tabellen:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
	nivå	°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig myk	0-6	0-10	0-7
2	Myk	7-11	11-20	8-14
3	Med	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hard	35-50	61-90	43-62

Tast "STILL INN" for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

6. VARM OPP OVNE

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsesplagg eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

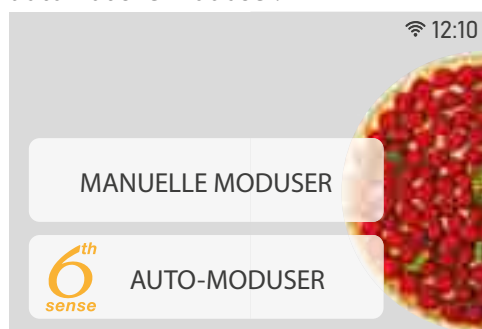
Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

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.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

Ikonet  i øvre høyre hjørne av displayet gir deg mer informasjon om den valgte funksjonen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Du kan velge varighet ved å bla gjennom tallene, eller ved å trykke på  kan du trykke på de relevante tallene for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Trykk på  for å bekrefte.
- Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen  og skrive inn tilberedningstiden.
- Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse 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).

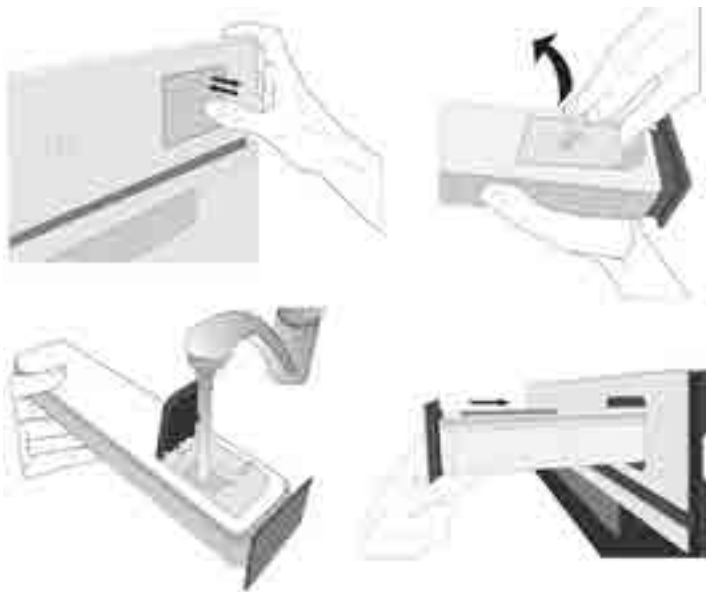
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge «Ren damp» eller «damp + luft» i de manuelle funksjonene eller i én av de flere automatiske modusene med egne oppskrifter, er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og oppnår utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene «FILL THE DRAWER» (fyll skuffen), trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

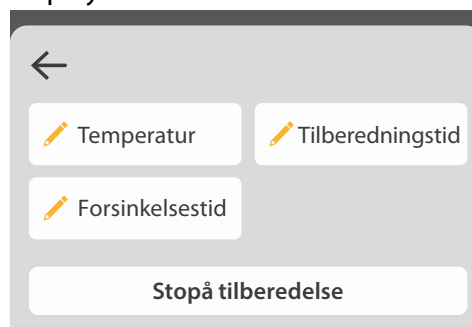
- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker (...) nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på [ON/OFF].

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydssignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar).

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen [START] for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når stekingens avsluttes.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

Vennligst merk: Når dampsyklusen er avsluttet, åpne døren forsiktig for å unngå at vann lekker ut.

NÅR APPARATET HAR KJØLT SEG NED:



1. Tørk den indre glassdøren og kondensbeskyttelsen med en klut eller svamp.
2. Tørk flatene i ovnsrommet og vær spesielt oppmerksom på at det ikke ligger igjen oppsamlet vann.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

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.

FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live appen.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvolminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

RENGJØRING MED DAMP

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringscyklusen 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 rengjøringscyklusen 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".

KONNEKTIVITET

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

11. MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen

du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

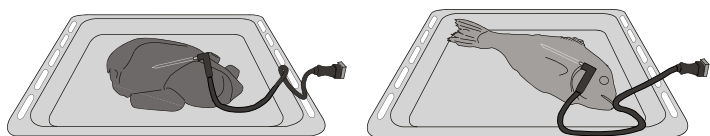
Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.
FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.



Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

12. AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Hele funksjonen kan vare i opptil 120 minutter og kan ikke stoppes. Brukeren kan når som helst starte avkalkning 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*	Avkalkning 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.

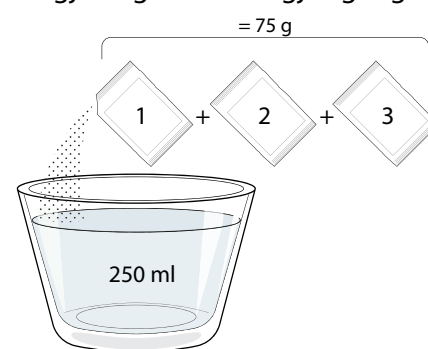
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

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 avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

Beko Europe kan ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene

pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkningssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Steam Clean" (damprens) for optimal rengjøring av de indre flatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

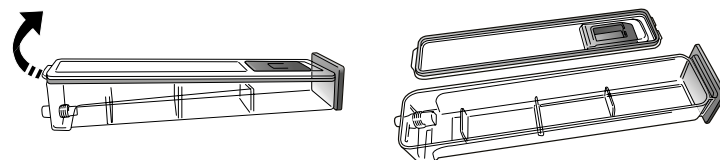
VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømme-syklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.

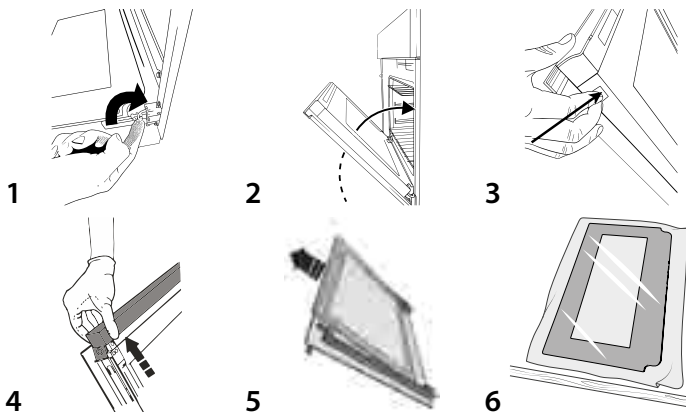
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

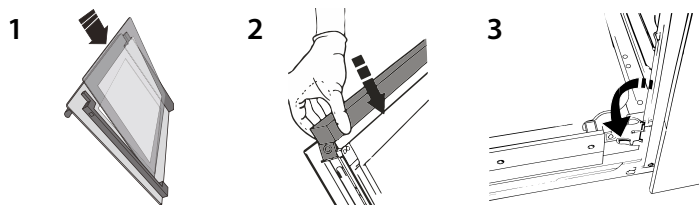
RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut.
6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.



NY MONTERING AV DØRGLASSET

1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass.
3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.



VANLIGE SPØRSMÅLM OM WIFI

Hvilke WiFi-protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

Apparatet støtter ikke WPS.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkoblet nettet. Det må være en annen enhet enn den appen brukes med (f.eks. en tredjeparts smarttelefon).

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoblet mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruterens din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk på  og trykk deretter på  «Tilkobling» og se deretter etter «Mac-adresse». MAC-adressen består av en kombinasjon av 6 tall- og bokstavpar atskilt med kolon.

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live App for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruterens.

Hvor langt unna ovnen bør ruterens være?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi-dekningen i hjemmet, slik som tilgangspunkt, WiFi-reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruterens. Som regel finnes det et klistremerke på ruterens som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

Hva kan jeg gjøre dersom vises på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruterens, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruterens og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, skru du av strømmen, venter 20 sekunder og skru deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan man endre konto, men beholde apparatene tilkoblet?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter - hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

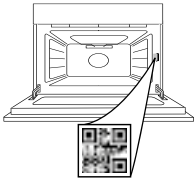
FEILSØKING

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» .
Ikonet  vises på displayet.	WiFi-ruteren er slått av. Ruterens innstillinger er endret. Den trådløse tilkoblingen når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte ruteren på nytt. Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Produktet tilbakestilles hvert 10. sekund.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke damp-funksjonen på grunn av feil F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.



400020012124

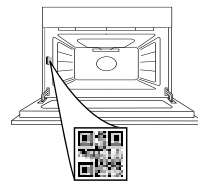
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

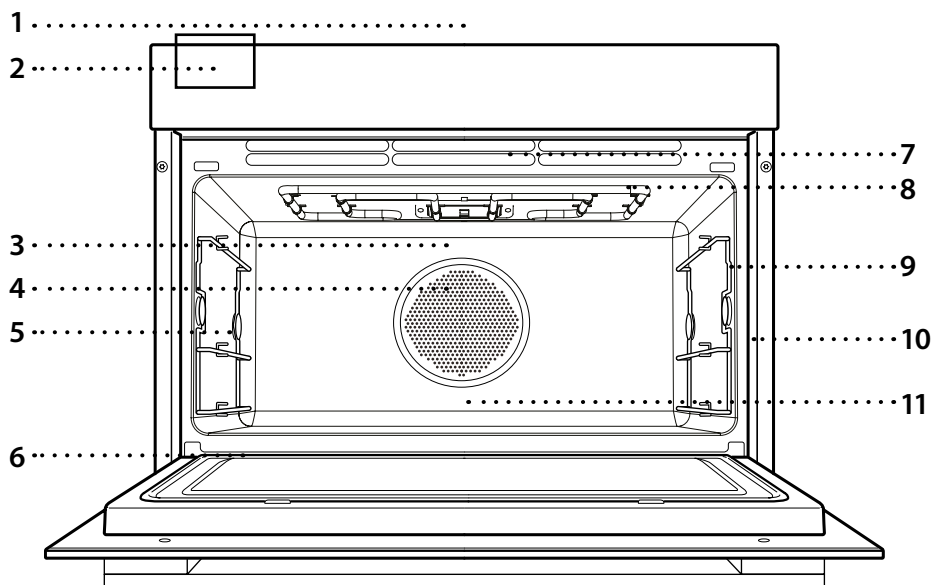


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

**PROSIMY O ZESKANOWANIE
KODU QR NA SWOIM URZĄDZENIU,
ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI**

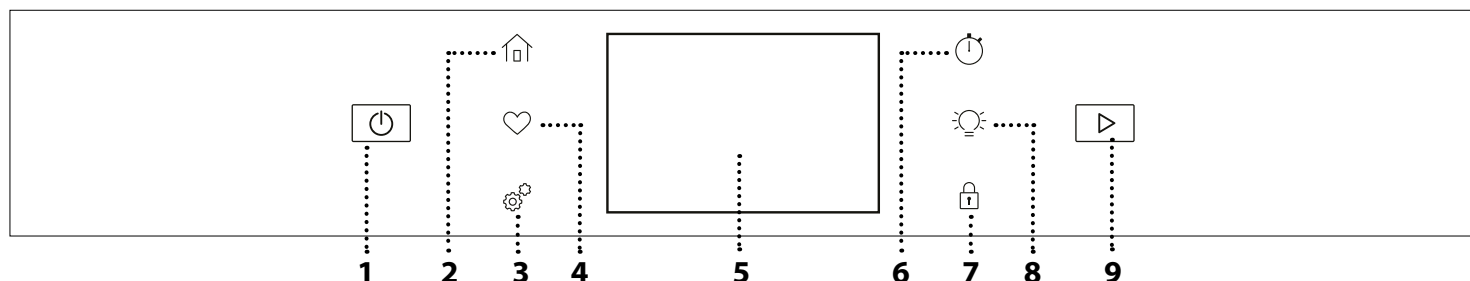


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wysuwana szuflada
3. Wentylator
4. Grzałka okrągła (niewidoczna)
5. Prowadnice
6. Drzwiczki
7. Lampka
8. Grill
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA

**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2. STRONA GŁÓWNA

Szybki dostęp do menu głównego.

3. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

4. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

5. WYŚWIETLACZ**6. TIMER**

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

7. BLOKADA

Umożliwia zablokowanie przycisków dotykowych, aby nie można ich było przypadkowo nacisnąć.

8. ŚWIATŁO

Aby włączyć lub wyłączyć lampę piekarnika i oszczędzać energię.

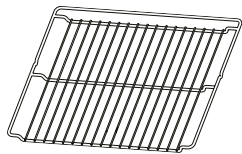
9. START

Do włączania funkcji.

AKCESORIA

Przed zakupieniem innych akcesoriów dostępnych na rynku należy upewnić się, że są termoodporne i można je poddawać działaniu pary.

Należy upewnić się, że istnieje przerwa wynosząca przynajmniej 30 mm pomiędzy górną częścią jakiegokolwiek pojemnika a ścianami komory do pieczenia, tak aby para miała odpowiedni przepływ.



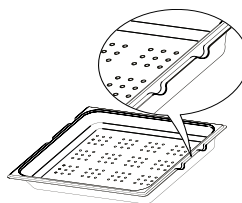
RUSZT

Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub można go używać do stawiania blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury.



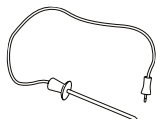
BLACHA DO PIECZENIA

Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów i funkcji gotowania. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.



TACA PAROWA

Ta specjalna, perforowana taca ułatwia prawidłową cyrkulację pary i zapewnia równomierne gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę poziomą niżej z ogranicznikami skierowanymi w stronę tylnej części urządzenia.

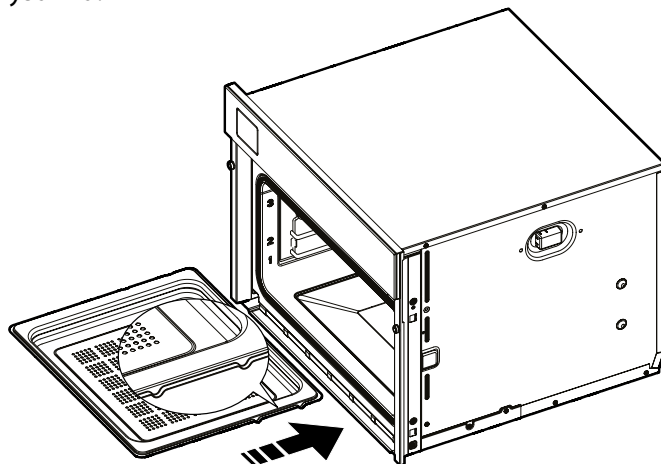


SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Może być stosowana do mięsa i ryb.

WKŁADANIE TACY PAROWEJ

Tacę parową należy włożyć, kierując boczne wytłoczenia referencyjne w stronę tylnej części wnęki, jak pokazano na rysunku:

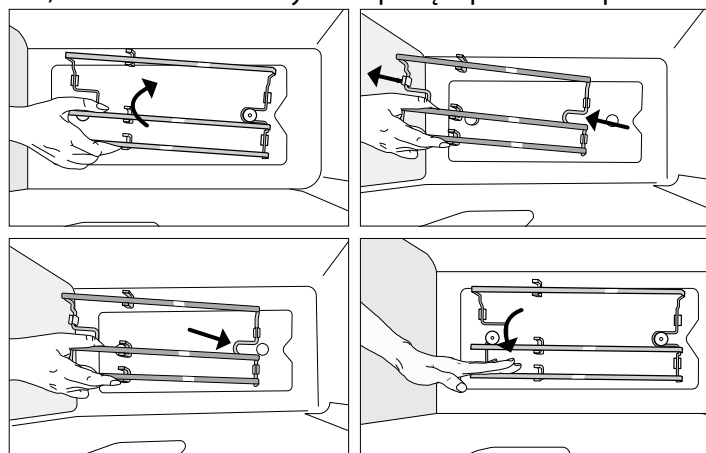


ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnęki piekarnika znajduje się ruszt drabinkowy, zamocowany na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnęki.

2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po wsunięciu, obracając tylny wspornik, pociągnąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zaczepi się o przedni wspornik.



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

TRYBY RĘCZNE



SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6



TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	30 - 35
Ciasteczka	145	35 - 40



TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



PARA



CZYSTA PARA

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb

i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.

Zalecane akcesoria: Tacka parowa na poziomie 2 i blacha do pieczenia na poziomie 1

Suszenie po gotowaniu na parze

Gotowanie na parze generuje dużą wilgotność wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Pod koniec każdego okresu gotowania zalecamy skorzystanie z cyklu szybkiego suszenia, który pomoże usunąć wilgoć z piekarnika (dostępny po aktualizacji oprogramowania). Należy kliknąć na , aby wybrać ten cykl.

Alternatywnie sugerujemy:

1. pozwolić urządzeniu ostygnąć;
2. dokładnie osuszyć komorę gotowania i akcesoria, w tym tackę ociekową umieszczoną za drzwiczkami tuż pod uszczelką drzwiczek, miękką ściereczką lub chłonnym papierem;
3. pozostawić drzwiczki otwarte na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia komory.



PARA+POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

Zalecane akcesoria: Blacha do pieczenia / ruszt



SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, gotujących w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni.

Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

Przepisy MW Sous Vide	Instrukcje	Akcesoria
Wołowina sous vide	Rozłożyć paczki równomiernie wokół centralnej części tacki parowej. Upewnić się, czy w paczce występuje próżnia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 
Wieprzowina Sous Vide		
Ryby sous vide		+ 1 
Warzywa sous vide		
Owoce sous vide		

FUNKCJE SPECJALNE



UTRZYMYW. W CIEPLE

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



JOGURT

Do przygotowywania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt



MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.



DISINFECTION (DEZYNFEKCJA)

Służy do dezynfekcji słoików lub butelek dla niemowląt przy zastosowaniu pary. Włożyć blachę do pieczenia na poziom 1 i tackę parową na poziom 2, umieścić na nich produkty, zachowując wystarczającą ilość miejsca pomiędzy nimi, aby para mogła dotrzeć do wszystkich części.



ROZMRAŻANIE

Do rozmrażania każdego rodzaju żywności. Potrawy takie jak mięso i ryby należy układać bez opakowania na tacy do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 2. Umieścić blachę do pieczenia na poziomie 1, aby zebrać wodę z rozmrażania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy nie rozmrażać żywności całkowicie, lecz pozwolić rozmrozić się jej do końca, pozostawiając ją na jakiś czas bez włączonej funkcji. Zalecamy odpowiednie opakowywanie chleba, aby zapobiec jego zmiękczeniu.



ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych, schłodzonych lub w temperaturze pokojowej. Ta funkcja, przy użyciu pary delikatnie odgrzewa potrawę bez jej wysuszenia, dzięki czemu zostaje zachowany odpowiedni smak. Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy. Zaleca się umieszczanie mniejszych porcji (cieńszych fragmentów) potrawy w środkowej części piekarnika, a większych porcji (grubszych fragmentów) - bardziej od strony zewnętrznej. Stosując tacę do gotowania parowego, należy umieścić pod nią blachę do pieczenia - umożliwi to zebranie wszystkich płynów powstających w procesie pieczenia potrawy.



CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym

zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.



COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów. Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



PIZZA (MROŻONA)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5- 2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6-10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500-800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.



MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700-900 g) z pokrojonymi warzywami (600-900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.



AUTO MODES

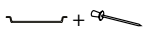
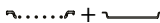
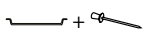
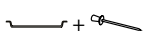
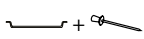
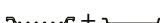
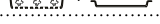
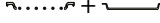
Stosując te tryby automatyczne, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).

TABELA GOTOWANIA 6TH SENSE

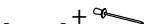
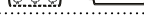
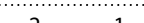
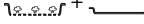
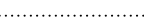
Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	2 +
	Ryż	100-500 g	Dodać wodę i ryż do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę ryżu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Pszenica orkisz	100-500 g	Dodać wodę i orkisz do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę orkiszu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Jęczmień	100-500 g	Dodać wodę i jęczmień do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę jęczmienia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Pieróg	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1

AKCESORIA						
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	Pojemnik żaroodporny	Sonda do potraw	Taca parowa

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	KOTLETY MIELONE	1 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	3 2 
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Golonka wieprzowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Kiełbasy i parówki	400 g - 1,5 kg	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	2 
	Filet/pierś drobiowa	1 - 4 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	--	--	---	--	--	--

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Przyprawiać według uznania, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Filety rybne	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Filety rybne [mrożone]	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Małże	500 g - 2,0 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Krewetki	500 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Ośmiornica	-	Umieścić na środku tacki parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	400 g - 1,5 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami.	2 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napęlić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	2 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1 
	W całości Ziemniaki	50-200 g	Waga odnosi się do pojedynczego ziemniaka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym ziemniaku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić ziemniaki w skórkach równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki ziemniaków	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa korzeniowe	200 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa miękkie	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki owoców	400 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa [mrożone]	400 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 

AKCESORIA						
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	Pojemnik żaroodporny	Sonda do potraw	Taca parowa

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bułki	1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2 
	Bochenek kanapkowy	400 g – 1 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2 
	Pizza [mrożona]	250 g - 1,2 kg	Wyjąć z opakowania i równomiernie rozłożyć na ruszcie.	2 
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem.	1  + 
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto biszkoptowe bez tłuszczu. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1  + 
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1  + 
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasteczka biszkoptowe według własnego pomysłu i pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2 
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1  + 
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muskatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2 
	Jabłecznik	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1  + 
DESERY	Pieczone jabłka	1 wypiek	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.	2 
	Flan karmelowy	1 wypiek	Rozłożyć foremki z flan równomiernie na tacce parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1  + 
JAJKA	Jaja kurze	50 - 80 g	Waga odnosi się do pojedynczego jajka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym jajku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jaja będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1  + 
	Jaja przepiórcze	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jaja będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1  + 

SPOSÓB GOTOWANIA WEDŁUG METOD

Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z produktu, w poniższych menu zgrupowano wszystkie funkcje, w ramach których wykorzystuje się tę samą metodę gotowania, które są już obecne w menu podzielonym według potraw.

Przepisy do gotowania na parze

Metoda gotowania na parze pozwala gotować naturalne i zdrowe potrawy, zachowując ich naturalną wartość odżywczą. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania. Taca parowa i blacha do pieczenia są zawsze potrzebne.

Przepisy do gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza

Metoda gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza, łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

MENU INNE FUNKCJE



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegokolwiek programu pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i wyłączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.
- Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć ← .

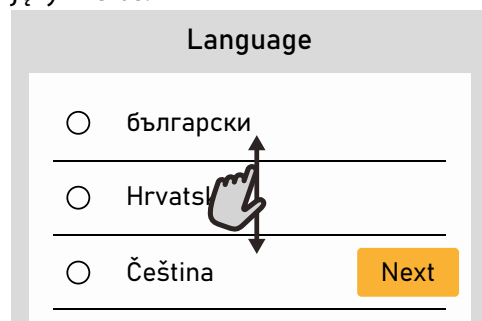
PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.



- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Język można później zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja aplikacji 6th Sense Live App pozwala na zdalną obsługę piekarnika za pomocą urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet z funkcją *bluetooth* oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia. Połączenie Wi-Fi można skonfigurować tylko za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

Minimalne wymagania:

Urządzenie inteligentne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Router bezprzewodowy: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Aplikację można pobrać z App Store lub Google Play Store.



Po pobraniu stuknij **Dodaj urządzenie** w aplikacji, aby kontynuować konfigurację połączenia.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione, należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Aplikacja poprosi o wprowadzenie numeru produktu w celu zakończenia procesu rejestracji. Jego unikalny numer kodowy można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do tego produktu, wewnątrz drzwiczek (jest to wyłącznie 12-cyfrowy kod numeryczny). Podczas tej fazy należy pamiętać o włączeniu funkcji *bluetooth*.

Konieczne będzie potwierdzenie identyfikatora urządzenia inteligentnego (SAID).

Na koniec aplikacja poprosi o sparowanie urządzeń, wyświetlając kod, który należy potwierdzić na obu urządzeniach.

4. Podłączenie do WiFi

Kontynuując procedurę konfiguracji, w ostatnim kroku aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączania urządzenia do domowej sieci bezprzewodowej.

Uwaga: Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

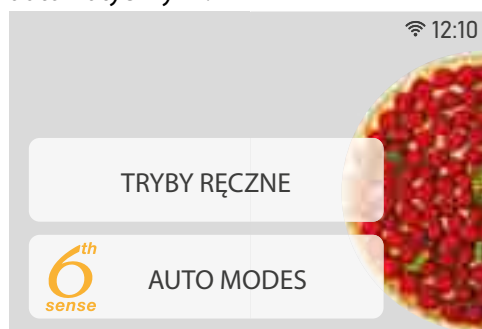
Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , nacisnąć . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.



- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

Ikona  w prawym górnym rogu wyświetlacza zapewnia dostęp do większej ilości informacji na temat wybranej funkcji.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY

	Poziom	°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
1	bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	miękka	7-11	11-20	8-14
3	średnia	12-16	21-29	15-20
4	twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

6. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.”. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Czas trwania można wybrać, przewijając cyfry lub naciskając przycisk . Można stuknąć odpowiednie cyfry, aby ustawić żądany czas gotowania.
- Dotknąć , aby potwierdzić.
- Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzać zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek  oraz edytować czas gotowania.
- Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w

stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

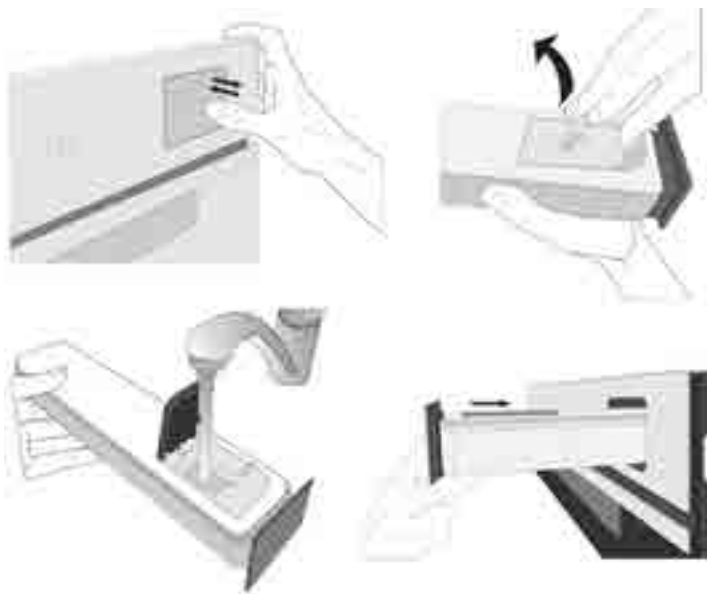
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Sama para” lub „Para + powietrze” w funkcjach manualnych lub jednego z kilku przepisów dedykowanych trybom automatycznym, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą pitną do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

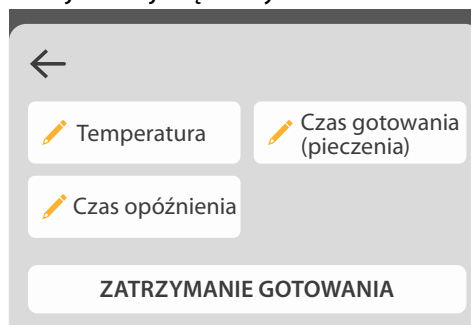
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknij „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami (...) w lewej dolnej części wyświetlacza.



W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk [ON/OFF].

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku „Uruchom teraz” lub „START” [▶], aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika *podgrzewania* w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.

- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia
- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.

Uwaga: Pod koniec cyklu pary ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć wycieku wody.

Gdy urządzenie ostygnie:



1. Wyrzec szmatką lub gąbką wewnętrzne szklane drzwiczki oraz listwę kondensacyjną.
2. Wyrzec powierzchnię komory, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie pozostawić resztek wody.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie proponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli konieczne będzie usunięcie określonej funkcji, w tym menu dostępna będzie opcja „USUŃ ULUBIONĄ” .

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

UAKTYWNIANIE ZDALNE

Aby umożliwić korzystanie z aplikacji 6th Sense Live.

WYCISZ

Aby szybko włączyć lub wyłączyć dźwięki urządzenia.

Innymi, specyficznymi ustawieniami głośności dźwięku można zarządzać w menu Preferencje, w sekcji Dźwięk i głośność.

CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

Nacisnąć aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu będą pojawiały się monity dotyczące konieczności wykonania wszystkich czynności koniecznych do uzyskania najlepszych efektów czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.

ŁĄCZNOŚĆ

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

11. SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane.

po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

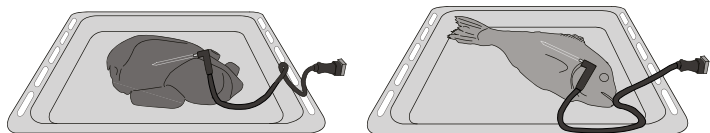
KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazda znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIEŚO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.



Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

12. ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Czas trwania pełnej funkcji może wynosić nawet 120 minut i nie można go zatrzymać. Usuwanie kamienia może zostać uruchomione w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia. Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody

ustawionego w urządzeniu.

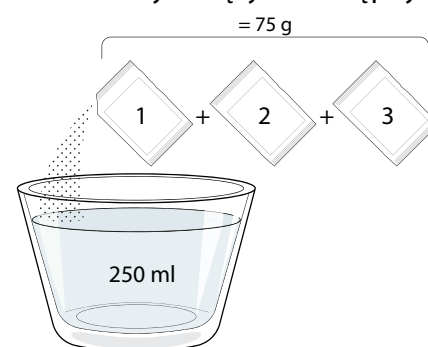
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

Firma *Beko Europe* nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, naciśnięcie [▶], aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po

zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlały do wyjmowanej szuflady.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć [▶], aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2” nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiegokolwiek funkcji pary.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy nie myć sondy do żywności i talerza Crisp w zmywarce.
- Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

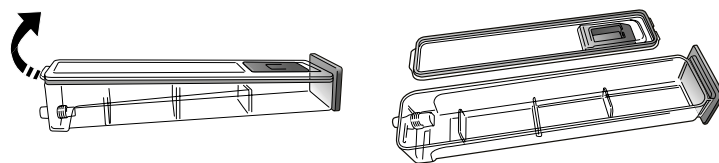
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.

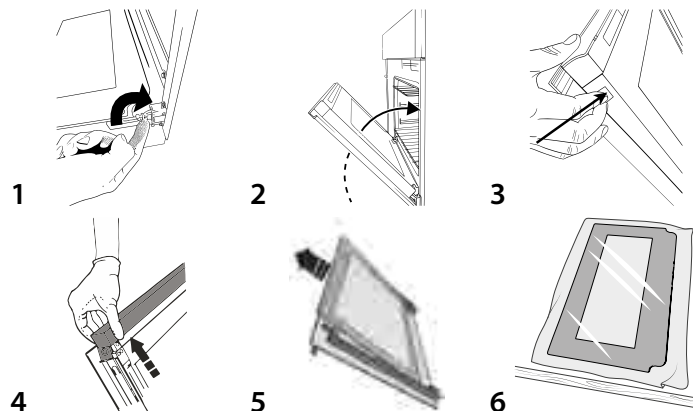
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej; gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

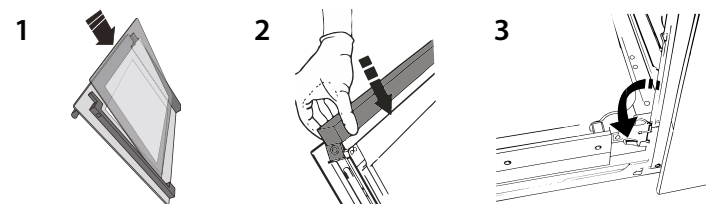
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją.
6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.



Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

Urządzenie nie obsługuje funkcji WPS.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem. Musi to być inne urządzenie niż to, na którym używana jest aplikacja (np. smartfon innej firmy).

Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć opcji  „Łączność” i wyszukać „Adres Mac”. Adres MAC składa się z kombinacji 6 par cyfr i liter oddzielonych dwukropkiem.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyć swojego urządzenia typu smart oraz *aplikacji 6th Sense Live*, aby sprawdzić, czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego Wi-Fi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału Wi-Fi oraz adaptery sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

Jak mogę zmienić konto, ale zachować połączenie z urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

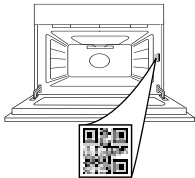
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piernik się nie włącza..	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć opcji „Informacje” i wybrać pozycję „Reset fabryczny”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F3E3.	Sonda nie jest dobrze podłączona lub może nie stykać się prawidłowo.	Najpierw sprawdzić sondę; jeśli została wprowadzona poprawnie, ale błąd nadal występuje, skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej. Powiadomić o błędzie pojawiającym się na wyświetlaczu.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się słowo DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Ikona  jest widoczna na wyświetlaczu.	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z siecią domową. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Produkt resetuje się co 10 sekund.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Wyświetlacz piekarnika pokazuje F8E8 (lub niemożność użycia funkcji pary z powodu błędu F8E8)	Nadmierne zanieczyszczenie systemu wodnego i parowego.	Napełnić szufladę czystą wodą, a następnie uruchomić funkcję czyszczenia/odkamieniania. Po zakończeniu procesu należy ponownie uruchomić proces odkamieniania przy użyciu docelowego roztworu z odkamieniaczem, a następnie ponownie przeprowadzić proces. Jeśli błąd F8E8 nadal występuje, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



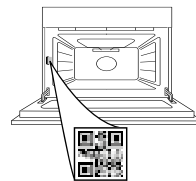
400020012124



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

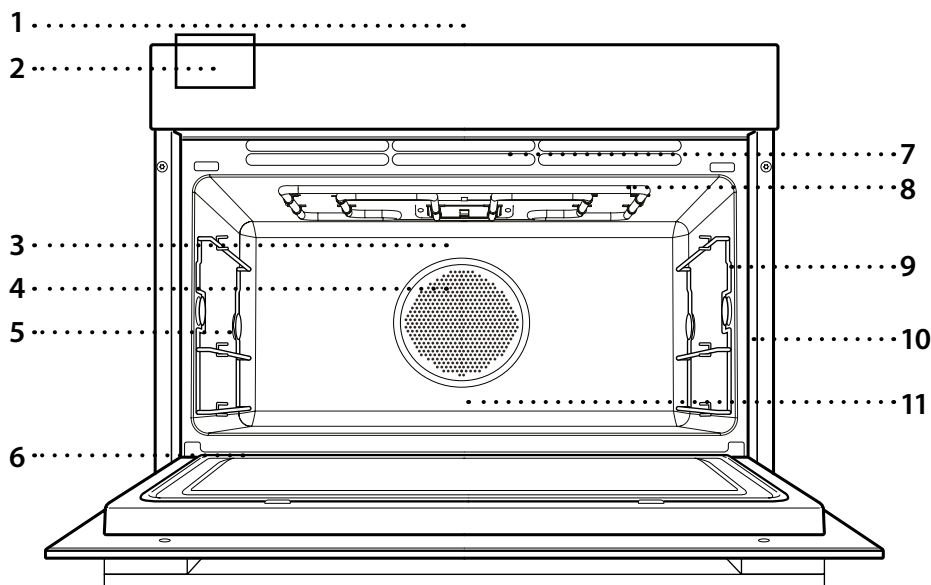
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

VÄNLIGEN SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



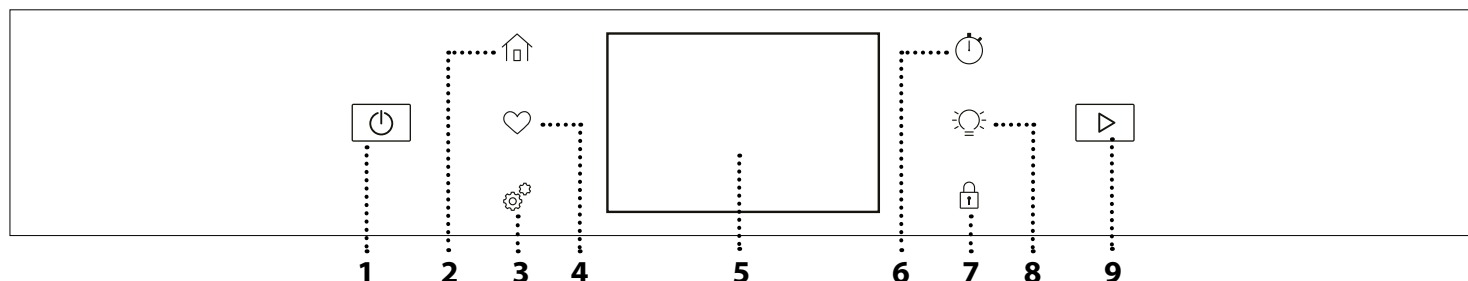
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

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.

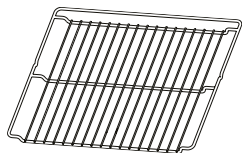
9. START

För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.

Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.



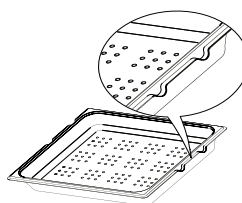
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värmetåliga ugnskärl.



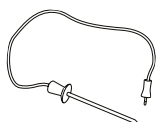
LÅNGPANNA

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen och funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



ÅNGPLÅT

Denna speciella perforerade plåt gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket underlättar att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på falsen under för att samla upp köttsaften med stoppfunktion mot baksidan av produkten.

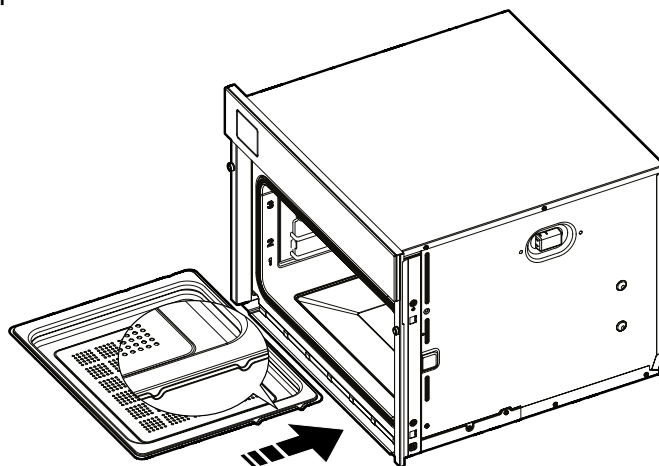


INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Den kan användas till kött och fisk.

SÄTTA IN ÅNGBRICKAN

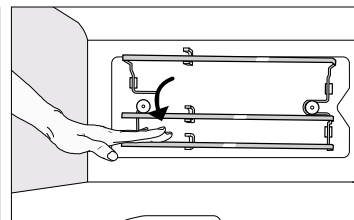
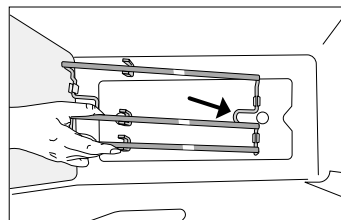
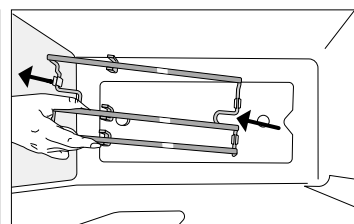
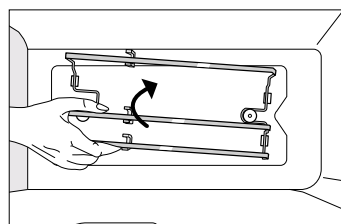
Ångbrickan ska sättas in med referenssidans indjupningar mot ugnsutrymmets baksida så som visas på bilden:



TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in baksdelen på det bakre stödet. Dra sedan ner enheten genom att vrida det bakre stödet tills ugnsstegen hakar fast i det främre stödet.



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (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.

FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER



SNABB FÖRVÄRMNING

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.



GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6



TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	30 - 35
Kakor	145	35 - 40



VARMLUFT

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.



KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



ÅNGA



ENDAST ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och

även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

Rekommenderade tillbehör: Ångplåten på fals 2 och långpannan på fals 1

TORKNING EFTER ÅNGFUNKTIONER

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inuti ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens korrekta funktion. I slutet av varje tillagningsperiod rekommenderar vi att använda snabbtorkningsprogrammet för att hjälpa till att avlägsna fukten från ugnen (tillgänglig från programuppdateringen). Klicka på  för att välja detta program.

Annars föreslår vi att göra följande:

- Låt apparaten svalna.
- Torka noggrant av ugnens insida och tillbehören, inklusive dropplådan som sitter bakom luckan precis under luckans packning, med en mjuk trasa eller absorberande papper.
- Lämna luckan öppen ända tills ugnens insida är helt torr.



ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler



SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer med hjälp av ånga. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock.

Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MW Sous Vide-recept	Tillvägagångssätt	Tillbehör
Nötkött Sous Vide	Fördela paketen jämt runt gallrets mitt. Se till att paketet är under vakuum. För bra resultat bör luckan inte öppnas.	2
Fläsk Sous Vide		
Fisk Sous Vide		+
Grönsaker Sous Vide		1
Frukt Sous Vide		

SPECIALFUNKTIONER



VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.



JÄSNING

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmestålig behållare.



YOGHURT

För att göra yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmestålig behållare.



DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallet.

Nödvändiga tillbehör: Galler



MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.



DESINFICERA

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. Sätt in långpannan på fals 1 och ångplåten på fals 2 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas till alla delar.



TINAR UPP

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 2. Placera långpannan på fals 1 för att samla upp vatten som tinat. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.



UPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ångplåten ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.



EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014



COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.



KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallet på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallet på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårten, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.



MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallet på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallet på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

6th sense AUTO MODES

Med dessa automatiska lägen behöver du bara välja typ av mat och matens vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad. Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

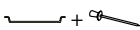
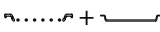
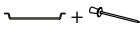
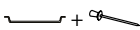
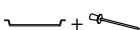
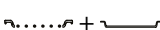
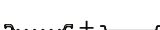
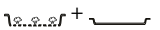
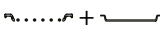
6TH SENSE TILLAGNINGSTABELL

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering	2  + 
	Ris	100 - 500 g	Tillsätt vatten och ris i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp ris. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Tillsätt vatten och spelt i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp spelt. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Korn	100 - 500 g	Tillsätt vatten och korn i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp korn. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Dumpling	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Burgerbiffar	1 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	3 2 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Korv och wurstel	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	2 
	Kycklingfilé/bröst	1 - 4 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Ångkokt hel fisk	-	Krydda efter tycke och smak. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1  + 
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Fiskfiléer	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Fiskfiléer [frysta]	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Musslor	500 g - 2,0 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Räkor	500 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Bläckfisk	-	Lägg i mitten av ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
GRÖNSAKER	Rostad potatis	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen.	2 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	2 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädd. Strö över ost.	1 
	Hel Potatis	50 - 200 g	Vikten avser en potatis. För att få jämn tillagning av varje potatis bör de väljas i samma storlek. Fördela potatisen jämnt i ångplåten med skalet kvar. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Potatis i bitar	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Rotfrukter	200 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Mjuka grönsaker	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Frukt i bitar	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Grönsaker [frost]	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/ portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
SALT BAKNING	Småfranskor	1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2
	Smörgåslimpa	400 g - 1 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 +
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2
	Pizza [frys]	250 g - 1,2 kg	Ta ut från förpackningen och fördela jämnt på gallret.	2
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll pajen enligt ditt favoritrecept.	1 +
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1 +
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigrakaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	1 +
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2
	Kakor	1 sats	Förbered kakdegen enligt önskemål och låt ligga kallt. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2
	Brownies	800 g-1,5 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1 +
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2
	Äppelpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1 +
DESSERTER	Ugnsbakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	2
	Karamellflan	1 sats	Fördela formarna med flan jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 +
ÄGG	Kycklingägg	50 - 80 g	Vikten avser ett ägg. För att få jämn tillagning av varje ägg bör de väljas i samma storlek. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2 1 +
	Vaktelägg	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2 1 +

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Ångrecept

Med ångkokning kan du laga naturliga och hälsosamma rätter som bevarar matens naturliga näringsvärde. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ångplåt och långpanna behövs alltid.

Recept för Ånga + Luft

Tillagningsmetoden Ånga + Luft kombinerar egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft för att göra det möjligt att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång mörka och saftiga på insidan. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER



FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera 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 kökstimer:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.



UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.



KNAAPPLÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla 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 ANVÄNDNINGEN

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. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-appen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smarttelefon eller surfplatta med *bluetooth* och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten. WiFi-anslutningen kan endast ställas in via mobilappen.

Minimikrav:

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versionerna i appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ner appen från App Store eller Google Play Store.



Efter nedladdning trycker du på **Lägg till apparat** via appen för att fortsätta med anslutningen.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Appen kommer att be dig att ange *produktnumret* för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på produktens märkskylt på insidan av luckan (det är endast en 12-siffrig sifferkod). Under denna fas, kom ihåg att ha *bluetooth* påslaget.

Du kommer att behöva bekräfta Smart Appliance Identifier (SAID).

Slutligen kommer appen att be dig att parkoppla apparaterna genom att visa en kod som ska bekräftas på båda enheterna.

4. Ansluta till WiFi

Om du fortsätter med installationsproceduren kommer appen som sista steg att guida dig genom processen för att ansluta enheten till ditt trådlösa hemnätverk.

Observera: Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt.

- 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.

4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaeltnät 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 förstagsinställning.

5. STÄLLA IN VATTENHÄRDHET

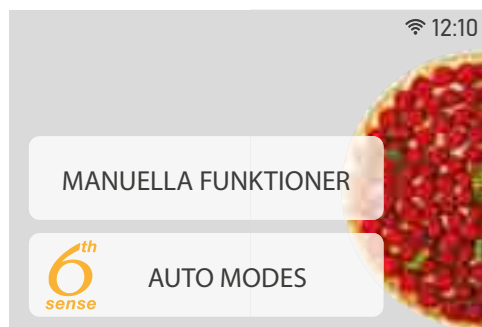
För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på  och tryck sedan på . Öppna Favoriter och välj "VATTENHÄRDHET". Tryck

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.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

Ikonen  i det övre högra hörnet av displayen ger dig mer information om den valda funktionen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

"STÄLL IN" för att bekräfta. Välj rätt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÄRDHETSNIVÅER

	Nivå	°dH	°fH	°Clarke
		Tyska grader	Franska grader	Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	MEDEL	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Vattenhårdhetsnivån är förinställd på "Hårt".

6. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Du kan välja tidslängden genom att bläddra bland siffrorna eller trycka på  för att mata in siffrorna för önskad tillagningstid.
- Tryck på  för att bekräfta.
- För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter  och redigera tillagningstiden.
- Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

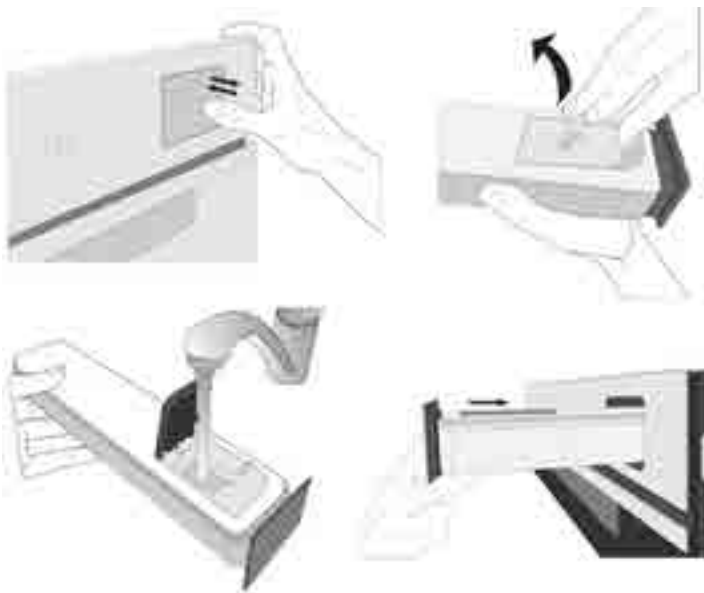
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Bara ånga" eller "Ånga + Luft" i de manuella funktionerna eller en av de automatiska funktionernas många olika recept kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: Detta minskar tillagningstiden, bevarar matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt läckra resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med kranvatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut. Ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter (...) längst ned till vänster i displayen.



Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen [STOPP].

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" [START] för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

Observera: I slutet av ångcykeln, öppnar du dörren försiktigt för att undvika vattenläckage.

När apparaten har svalnat:



1. Torka av den invändiga glasdörren och kondensanten med en trasa eller en svamp.
2. Torka av alla ytorna på insidan av ugnen och se till att allt vatten avlägsnas.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♥ : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar ⋮ i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" 🗑 i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på ⚙ för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6th Sense Live-appen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.



ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenången som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på ▶ för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenången försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välj Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

📶 KONNEKTIVITET

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



INFO

För ytterligare information om produkten.

11. INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar

beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

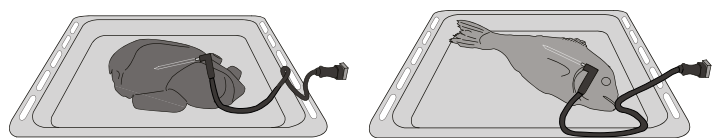
ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

12. AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Den fullständiga funktionen kan pågå i upp till 120 minuter och kan inte stoppas. Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren på rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

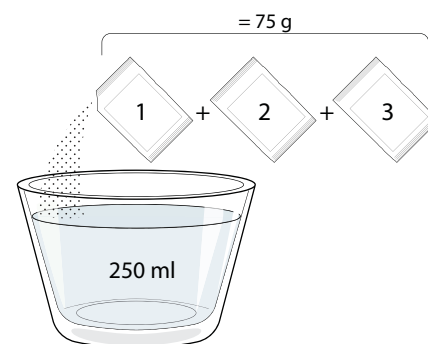
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boileren och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hålla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundservice.

Beko Europe kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hålls in i lådan trycker du på för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten.

När varje fas har

slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boileren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Ångrengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

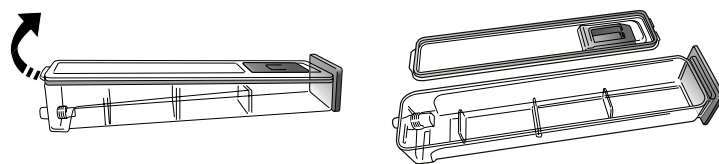
UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

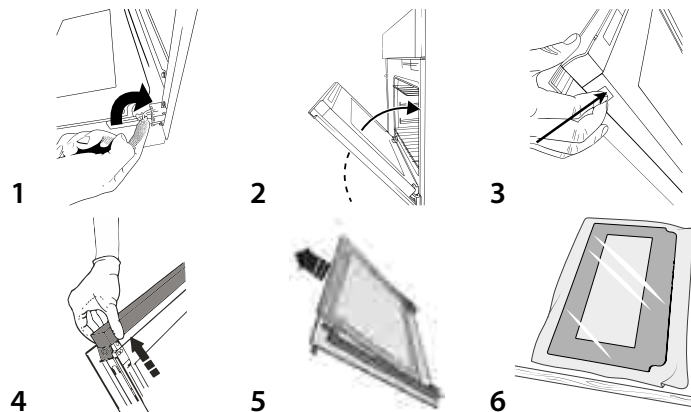
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

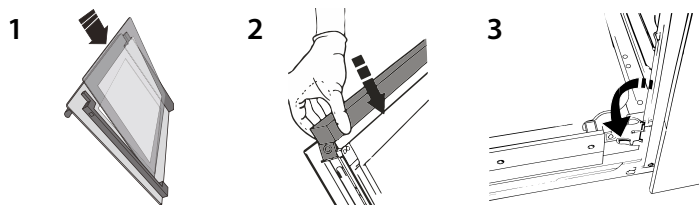
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

1. Öppna ugnsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
5. Lyft och håll fast det inre glaset med båda händerna och ta bort det.
6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glaset från luckan.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugnsutrymmet.
2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.



WIFI FAQ

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

Apparaten har inte stöd för WPS.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter. Det måste vara en annan enhet än den som du använder appen med (t.ex. en smarttelefon från tredje part).

Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på  och sedan på  "Konnektivitet" och leta sedan efter "Mac-adress". MAC-adressen består av en kombination av 6 par siffror och bokstäver åtskilda av kolon.

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och *6th Sense Live-appen* för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad kan jag göra om dyker upp på displayen eller om ugnen inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade.

Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt konto medan jag håller mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router - vad måste jag göra?

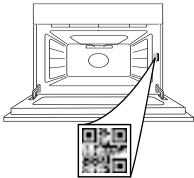
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

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".
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är avstängd. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är stark. Försök att starta om routern. Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Produkten återställs var 10:e sekund.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter.
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller oförmåga att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu/docs
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Producerad under licens.



400020012124