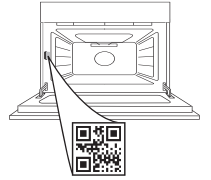




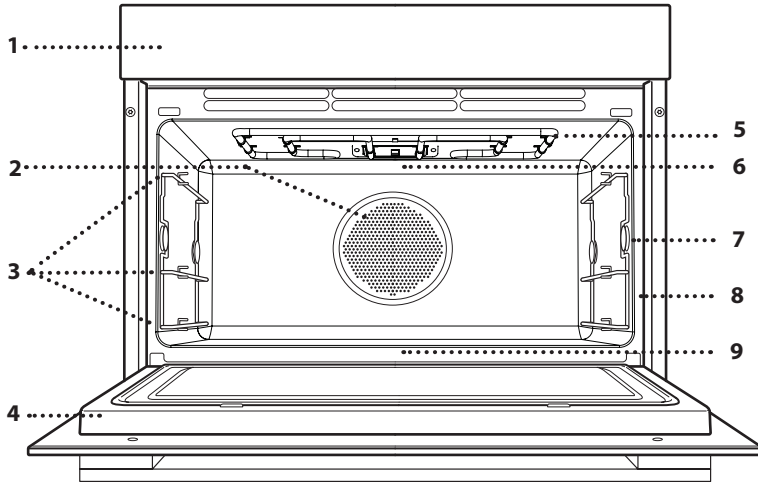
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



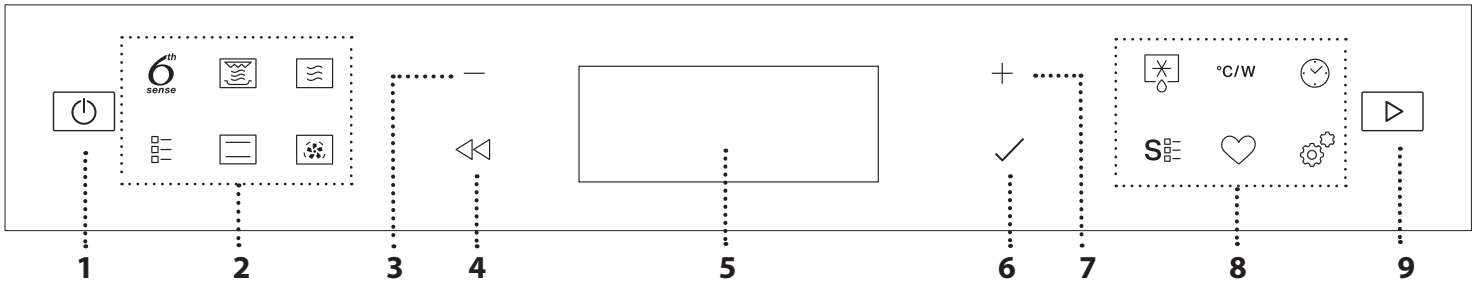
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

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

### 2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

### 4. BACK

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

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

## ACCESSORIES

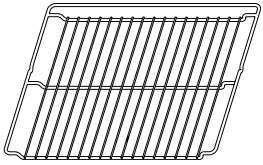
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

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

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

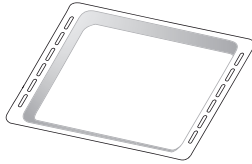
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

### WIRE SHELF



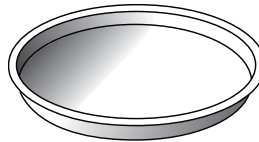
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves, place the wire shelf always on level 1 (the lower one) positioning the wire shelf 3 cm protruding towards the door. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.

### BAKING TRAY



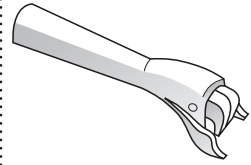
The baking tray is not suitable for cooking using Microwave and Crisp functions. On the baking tray, you can place food either in an additional container or directly without one. This accessory can be used for all traditional cooking functions. You can use it to collect cooking juices by placing it below the wire shelf. To achieve even browning, the baking tray should be positioned on the shelf according to the embossed stopper.

### CRISP PLATE



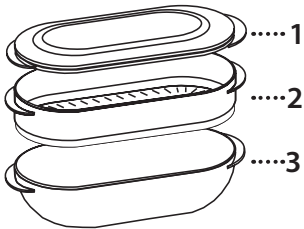
Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf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

### HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

### STEAMER\* (ONLY IN SOME MODELS)



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided. Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

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

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

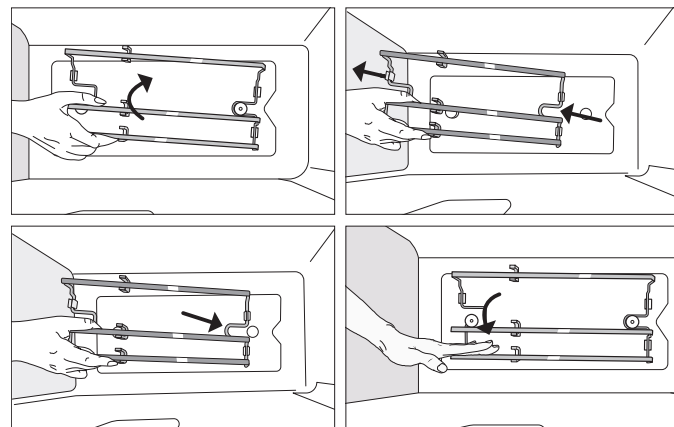
## REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

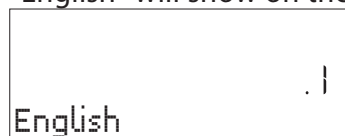
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners. Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.



## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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



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

Press ✓ to confirm your selection.

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

### 2. SET THE TIME

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



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

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

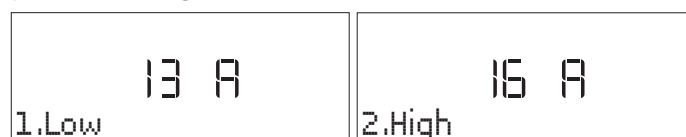
### 2.1 SET THE TIME ON A CONNECTED APPLIANCE

On a connected appliance the Clock time will be automatically updated from the Cloud.

In the event the user wants to change the clock time received from the Cloud, going to the Settings Menu ⚙️ enter the "CLOCK" item and manually set the time; please note that when connection is reestablished the product Clock will be updated from the Cloud.

### 3. SET 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by pressing ⚙️ and select desired power setting.



### 4. 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. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. 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.

# FUNCTIONS

## 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, 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).

### 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

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

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

























### 6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT








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



































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








### 6<sup>th</sup> SENSE COOK TABLE















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








Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1  + 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1  + 
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Pork	800 g - 2.0 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	Poultry Breast Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 	

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

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
FISH	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	Fish Fillets Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Fish and Chips [frozen]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1  + 
	Fried Seafood [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fish Fingers [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1.0 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1  + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Vegetables Steamed [frozen]	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Pepper Fried	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 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.	1  + 
	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 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 

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

Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. 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	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	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  + 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	1 
	Chicken Nuggets [frozen]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Onion Rings [frozen]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	1  + 

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

## CRISP MENU

### CRISP

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

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

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

\*Turn food halfway through cooking

### CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.

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

## MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality

### of the product.

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

POWER (W)	RECOMMENED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	600	9 - 10
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	18 - 20

## OTHER FUNCTIONS MENU

### TRADITIONAL FUNCTIONS

#### 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

Recommended cooking setup: single layer at level 3

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

#### 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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

### MW COMBI FUNCTIONS

#### GRILL + MW

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

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

#### TURBO GRILL + MW

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

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

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

\*Turn food halfway through cooking

#### CONVENTIONAL + MW

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

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

#### FORCED AIR + MW

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

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

#### CONVECTION BAKE + MW

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

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

#### 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.

Recommended cooking setup: single layer at level 2

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	150 - 160	20 - 30
Cookies	150 - 165	15 - 30

#### 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.

Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.

#### 6<sup>TH</sup> SENSE DEFROST

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

#### CRISP BREAD DEFROST

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

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

### 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 yoghurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

## DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf

## MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.

## ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

## HYDRO SELF CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

## 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.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press  $+$  or  $-$  to select the desired one, then press  $\checkmark$  to confirm.

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

### 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing  $\leftarrow$

## COOK 3 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 (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) 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.

## COOK 3 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 (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) 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.

## OTHER FUNCTIONS



### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



### FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



### SETTINGS

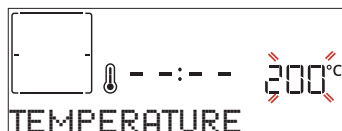
For adjusting the oven settings.

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

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

allows you to change the previous setting again.

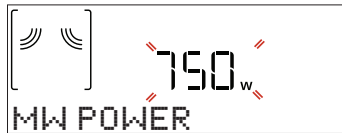
## TEMPERATURE / POWER



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

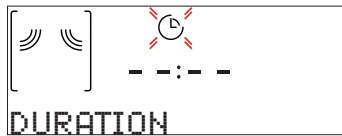
The microwave power or the grill level can be set in the same way.

There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or - .  
When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

#### DURATION



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

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

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

#### END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Conventional" or "Forced air", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



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

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

#### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

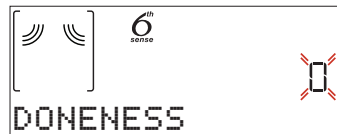
#### WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or - to set the required value then press ✓ to confirm.

#### DONENESS

In some 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible adjust the doneness level.



When prompted, press + or - to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

#### 4. ACTIVATE THE FUNCTION

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

During the delay phase, press ▶ to skip this phase and start the function immediately.

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

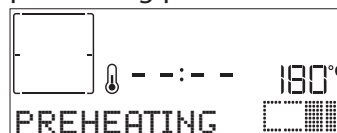
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ⏪ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

#### JET START

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

#### 5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▶ .

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

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

#### 6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

##### PAUSE

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

To resume the cooking, close the door and press ▶ .

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

##### ADD OR TURN FOOD

Some 6<sup>th</sup> Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients

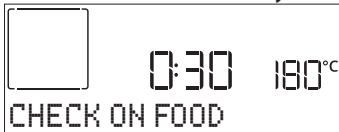
to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press to continue cooking.

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

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

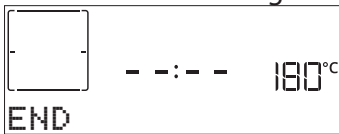


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

## 7. END OF COOKING

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



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

## 8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



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

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

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

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



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

## 9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press and select "Hydro Self Clean" Function.



Press to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once all the steps have been completed, when required, press to activate the cleaning cycle.

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 and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

## 10. MINUTEMINDER

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

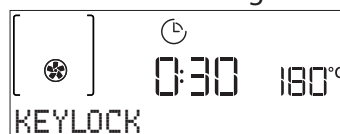


Press or to set the length of time you require and then press to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

## 11. KEYLOCK

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



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

## ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

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

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

## CONNECTIVITY

Thanks to the Home-Whiz feature, your appliance can be connected to the internet. To enable the connectivity, you have to successfully complete the process to connect the appliance to your home network router and App. The setup procedure has to be carried out only once.

You will have to carry it out again only if you change your home network properties (network name and password).

### MINIMUM REQUIREMENTS

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

### HOW TO SETUP

To use this feature you need to own: a mobile device (smartphone or tablet) and a wireless router connected to internet. Please verify with your mobile device that the signal strength of your home wireless network close to the appliance is good. During the setup procedure, the appliance and your mobile device must be connected to the same wireless network.

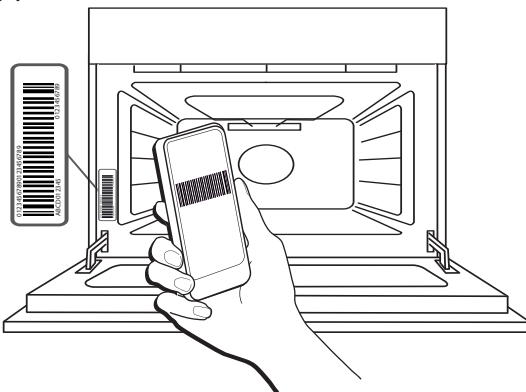
### ENABLING CONNECTIVITY

To enable Connectivity mode on your product, please follow this path:

SETTINGS > CONNECTIVITY > ✓, to CONNECT.

Download the Home-Whiz App for your mobile device. You can download the App by visiting either iTunes or Google Play.

Once downloaded, please follow the instructions from App.



Scan the barcode on the label you can find on your appliance, then the Home-Whiz App will be your guide to walk through all of the steps needed to complete the process.

### ENABLING REMOTE CONTROL

If your appliance is properly connected it is possible to enable the remote control following this path: SETTINGS > CONNECTIVITY > REMOTE CONTROL > ON. Through your mobile device, you will be allowed to remotely control the oven, to send inputs and supervise cooking cycles.

When a cooking cycle is sent from the App the cycle starts and the display shows its configuration.

### RESET CONNECTION

This function could be useful in the event that your home network properties has changed (network name or password).

Before resetting the connection, please check if it is possible to restore the network name and password that you used when you connected the appliance to your home network. In this case it would not be necessary to reset the connection.

To reset the connection, please follow this path: SETTINGS > CONNECTIVITY > RESET > YES. The display will ask "Are you sure?". By pressing ✓, the connection will be reset. You can now connect again your appliance (see "How to Setup" paragraph).

### SOFTWARE UPDATE

While in Standby, an appliance already configured for connection, with WiFi reception enabled, can automatically update the software when a new version is available.

When the update is in progress, the percentage of completion will be shown on the display.

Note: Make sure that the appliance power source is always engaged during this software update process.

During the update process it is impossible to interact with the control panel.

## CONNECTIVITY FAQ

### Which WiFi protocols are supported?

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

### Which setting 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 tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

### 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.

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

Use your smart device and the Home-Whiz App to check whether the appliance is online or not.

### 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 appliance?

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 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.

### 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 appliance: Use your smart device and the Home-Whiz App to check whether the appliance is online or not.

Some settings take several seconds to appear in the app.

### How can I change my Home-Whiz 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.

---

## USEFUL TIPS

---

### MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

### LIQUIDS

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

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

### FROZEN FOOD

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

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

### FOOD FOR INFANTS

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

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

### CAKES AND BREAD

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

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

### MEAT AND FISH

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

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

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

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

**Do not use steam cleaners.**

**Wear protective gloves.**

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

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

### EXTERIOR SURFACES

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

### INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Hydro Self 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.

When cleaning, avoid forcing or turning the supports for the ladder racks.

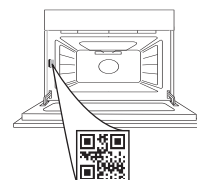
# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
Generation of sparks inside the cavity during microwave functions.	Metal elements in contact with the cavity walls.	Verify that the wire shelf is correctly fitted within the cavity, avoiding rotations that could result in points of contact or near contact with the cavity walls. Avoid using baking tray or aluminum containers with microwave functions.
	Use of microwave functions with an empty cavity or minimal load.	Raise the food quantity within the cavity.

## 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](https://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.

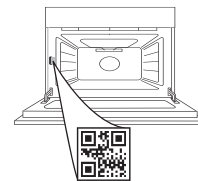
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.





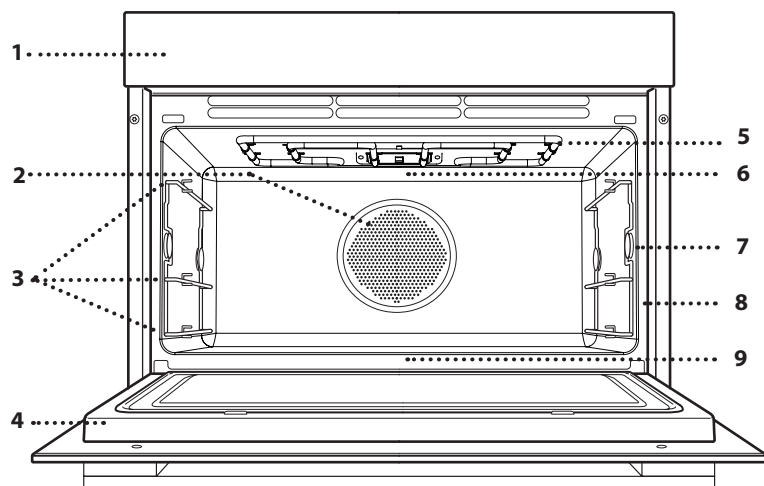
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte  
prosím svůj výrobek na stránce [www.register10.com](http://www.register10.com)

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



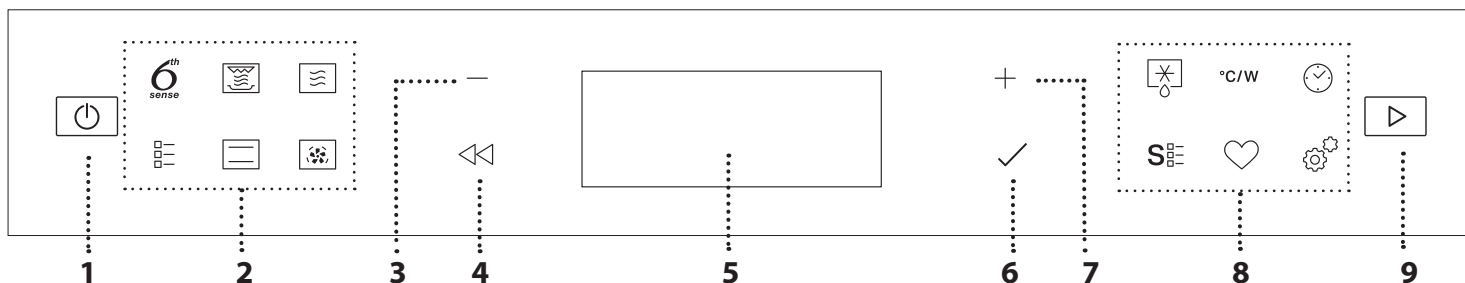
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

## POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Dutinový ventilátor (není vidět) a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Boční mřížky (úroveň je indikována na přední části trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Bod pro zavedení sondy do masa (je-li k dispozici)
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

### 2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

### 3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

### 4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

### 5. DISPLEJ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

### 7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

### 8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

### 9. SPUŠTĚNÍ

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

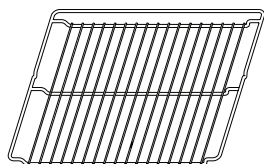
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň

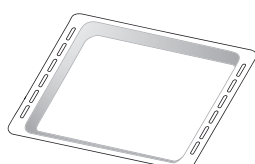
30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat. Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím

## DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



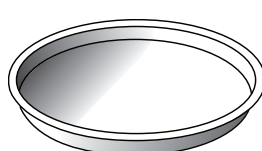
Rošt je vhodný pro všechny režimy přípravy pokrmů, včetně mikrovlnného ohřevu. Při použití mikrovlnného ohřevu vždy umístěte drátěný rošt do úrovně 1 (spodní) tak, aby byl vysunutý o 3 cm směrem ke dvířkům. Jídlo můžete položit přímo na rošt nebo můžete rošt použít jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teplotě a mikrovlnám.

## PLECH NA PEČENÍ



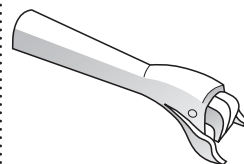
Plech na pečení není vhodný pro vaření pomocí funkce mikrovlnné trouby a Crisp. Na plech na pečení můžete umístit jídlo buď do další nádoby, nebo přímo bez ní. Tento doplněk lze použít pro všechny tradiční funkce vaření. Můžete jej použít k zachycení šťáv z vaření umístěním pod drátěnou polici. Aby bylo dosaženo rovnoměrného zhnědnutí, měl by být plech na pečení umístěn na polici podle vyraženého zářezky.

## TALÍŘ CRISP



Pouze pro použití s určenou funkcí. Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed roštu a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř Crisp. Pro zvýšení stability umístěte silikonové nožičky mezi tyče roštu.

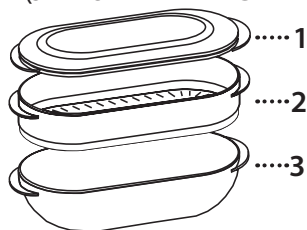
## RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.

## PAŘÁK\*

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry. Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.

Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na rošt v úrovni 1 a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

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

\*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt,

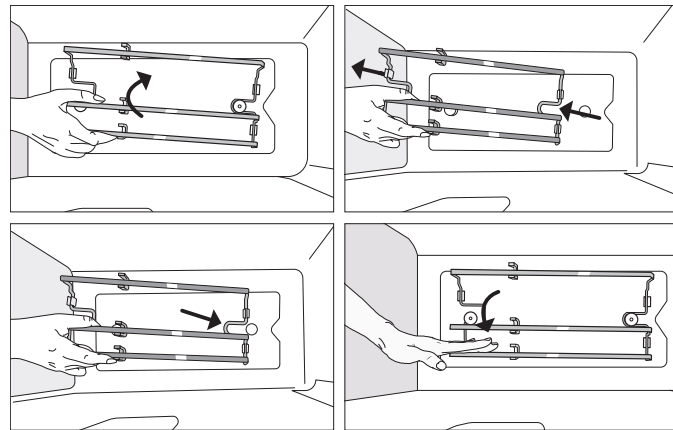
a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek. Zatlačte příslušenství až na doraz a dbejte na to, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nacházejí dva žebříkové stojany, které jsou ukotveny na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodítka a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.
2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Poté po ukotvení zatlačte sestavu dolů, dokud nebude žebříkový stojan zasunut do čelní podpěry.



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

### 2. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte **✓**:

Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

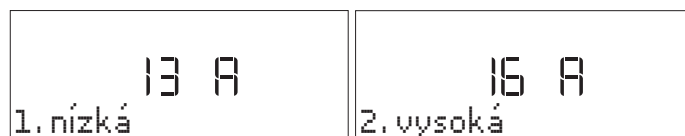
### 2.1 NASTAVENÍ ČASU NA PŘIPOJENÉM SPOTŘEBIČI

Čas na připojeném spotřebiči se automaticky aktualizuje z cloudu.

Pokud chcete změnit čas přijímaný z cloudu, přejděte do nabídky nastavení **⚙**, klepněte na položku „HODINY“ a nastavte čas ručně; vezměte prosím na vědomí, že po obnovení připojení se hodiny produktu aktualizují z cloudu.

### 3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A). V nabídce NASTAVENÍ, kterou lze otevřít stisknutím tlačítka **⚙**, vyberte položku POWER a zvolte požadované nastavení výkonu.



### 4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Zápach a kouř jsou normální, když se trouba používá poprvé nebo když je silně znečištěná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# FUNKCE

## FUNKCE 6<sup>th</sup> SENSE

S funkcí 6<sup>th</sup> Sense jednoduše zvolíte typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a bude je dále měnit v průběhu vaření. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.

Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

### OHŘEV S FUNKCÍ 6<sup>TH</sup> SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Položte jídlo na talíř nebo misku vhodnou do mikrovlnné trouby a žáruvzdornou přímo na rošt do úrovně 1.

Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění
Připravená porce jídla na talíři	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Pro dosažení lepších výsledků nechte po ohřevu pokrm 1–2 minuty odstát.
Lasagne (zmrazené)	400 g až 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100 až 800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

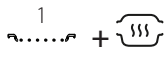
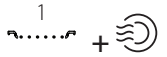
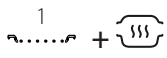
### 6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT








K rozpouštění a změkčování potravin. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorné nádobě nebo nádobí vhodném do mikrovlnné trouby a to přímo na roštovou polici v úrovni 1.































Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění
Změkčení másla	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků položte máslo do nádoby přímo na rošt.
Rozpuštění zmrzliny	100–500 g	Pokud nádobu se zmrzlinou vložíte přímo do trouby, ujistěte se, že je nádoba vhodná pro mikrovlnnou troubu.
Rozpuštění čokolády	100–500 g	Čokoládu nakrájejte na kousky, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku. Nakonec čokoládu zamíchejte, aby se dokončilo její rozpouštění.
Tavení sýrů	100–500 g	Sýr nakrájejte na kousky, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku. Nakonec sýr zamíchejte, aby se dokončilo její rozpouštění.

### 6<sup>th</sup> SENSE – TABULKA PŘÍPRAVY































Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.








Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Na dno pařáku přidejte osolenou vodu a těstoviny a přikryjte poklicí. Pro každou porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku přidejte vodu a rýži a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnnému záření	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
MASO	Rostbíf	800 g až 1,7 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Maso – hamburger	100–500 g	Před předeheatím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp předeheat. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 
	Vepřová pečeně	800 g až 2,0 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte v nádobě s kostí dolů.	 + 
	Slanina	50 až 400 g	Před vložením pokrmu je třeba předeheat talíř crisp. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po předeheatí rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 
	Párky & wurstel	200 g – 1,0 kg	Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	 + 
	Drůbeží prsa vařená v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	 + 
	Smažené kuře v chlebu	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	 + 
RYBY	Pečená ryba v celku	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	 + 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	 + 
	Rybí filety v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	 + 
	Ryby a hranolky [zmražené]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami. V každé porci si dejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	 + 
	Smažené mořské plody [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	 + 
	Rybí prsty [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žárovkový plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplu a mikrovlnnému záření	Dno pářáku a víko	Celý pářák	Talíř crisp

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
ZELENINA	Pečené brambory	300 g až 1,0 kg	Nakrájejte je na kousky, ochutňte olejem, osolte a ochutňte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1  + 
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochutíte česnekem, solí a bylinkami.	1  + 
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1  + 
	Kořenová zelenina v páře	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozprostřete v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou.	1  + 
	Měkká zelenina v páře	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozprostřete v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou.	1  + 
	Zelenina v páře [mražená]	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	1  + 
	Smažené hranolky [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
	Smažený pepř	100–500 g	Nakrájejte je na kousky a ochutňte olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	400 g – 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2 
	Pizza [mražená]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	1  + 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8-10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1  + 
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16-18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
	Jemné pečivo	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2 
	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	1  + 
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplu a mikrovlnnému záření	Dno paráku a víko	Celý parák	Talíř crisp

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
VEJCE	Popcorn	90–100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na rošt. Vždy připravujte jen jeden sáček.	1 
	Kuřecí nugety [mražené]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Cibulové kroužky [zmražené]	100–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnnému záření	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

## MENU CRISP

### CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	12–15
Hamburgery*	9–15

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

### CRISP FRY: Čerstvé a mražené potraviny

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků s čerstvými potravinami, potřete je pírkem nebo je ochutíte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

### MIKROVLNĚ

Funkci mikrovlnné trouby používejte pouze s jídlem nebo nápoji uvnitř, aby byla zachována správná funkčnost výrobku.

Požadované příslušenství: roštová mřížka, nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a žárovzdorná nádoba.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
1000	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750	Příprava zeleniny.
600	Vaření masa, ryb a pokrmů, které nelze míchat.
500	Vaření masových omáčků nebo omáčků s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	JÍDLO	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	1000	1 - 2
Vaření	Piškotový koláč	600	9–10
Vaření	Vaječný krém	750	10 - 12
Vaření	Sekaná	600	18–20

### NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

–

–

### TRADIČNÍ FUNKCE

#### RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předeřtání trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze předeřtění, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch“.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

#### GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 3

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6

#### TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

#### TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předeřtění: počkejte na konec předeřtění a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

#### FUNKCE MW COMBI

##### GRIL + MIKROVLNĚ

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1,

nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

### TURBOGRIL + MV

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečené kuře	350	Střední	20–30

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

### TRADIČNÍ+MIKROVLNY

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

### HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Pro přípravu jakéhokoli pokrmu pouze na jedné polici kombinující cirkulaci horkého vzduchu a mikrovlnnou troubu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

### KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

### TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	150 - 160	20 - 30
Jemné pečivo	150 - 165	15 - 30

### HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídly.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

Doporučené nastavení pečení: dvě vrstvy na úrovni 2 a 3, jedna vrstva na úrovni 2. Doporučuje se používat oba pečicí plechy tohoto aktuálního technického modelu.

### FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ PROGRAMU 6<sup>TH</sup> SENSE

Pro rychlé rozmrazování různých druhů potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy pokládejte potraviny

v nádobě přímo na roštovou mřížku, s výjimkou rozmrazování křupavého chleba. Nakonec nechte pokrm 5 minut odstát.

### CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Talíř Crisp Plate je nutné používat v kombinaci s touto funkcí, přímo na roštu.

JÍDLO	HMOTNOST
Časované rozmrazování	–
Maso	100 g až 2,0 kg
Drůbež	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g až 2,0 kg
Crisp bread defrost (rozmrazení chleba funkcí crisp)	50–800 g

### SPECIÁLNÍ FUNKCE

#### UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

#### KYNUTÍ

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

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

#### JOGURT

Slouží k výrobě jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

#### DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.

Požadované příslušenství: rošt

#### MAXI VÁŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

#### CYKLUS ECO

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku použijte pánev nebo pečicí plech.

#### FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

#### COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní.

Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.

### SUŠENKY

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

### OVOCNÝ KOLÁČ

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

### PIZZA (mražená)

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.


### COOK 3 NABÍDKA 1

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního pokrmu: Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5-2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

## BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

### 1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

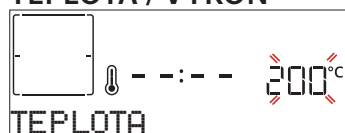
Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky. Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte **+** nebo **-** a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nevhodnější úrovně každé funkce.

### 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀**.

#### TEPLOTA / VÝKON



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Mikrovlnný výkon nebo výkon grilu se nastavuje stejným způsobem.

### COOK 3 NABÍDKA 2

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

### DALŠÍ FUNKCE



#### MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



#### FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu 9 oblíbených funkcí.



#### NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).





Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu změnit pomocí **+** nebo **-**.


Při použití mikrovln s jinou funkcí je maximální mikrovlnný výkon 500 W.

#### DOBA TRVÁNÍ




Jakmile ikona  bliká na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : stiskněte **+** nebo **-** pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.


U funkcí, které nevyužívají mikrovlny, nemusíte čas pečení nastavovat v případě, že chcete pečení řídit ručně (bez časování): Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

## ČAS UKONČENÍ

Pokud u funkcí nevyužívajících mikrovlny, například „Tradiční“ nebo „Horký vzduch“, nastavíte dobu pečení, můžete odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. U funkcí s mikrovlnami je doba ukončení přípravy shodná s délkou trvání. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona .



Stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem **✓** a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Gril trouby bude vámi požadované teploty dosahovat postupně, což znamená, že doby přípravy se o něco prodlouží. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **-** a upravit čas ukončení programu, popřípadě **◀** pro změnu dalšího nastavení. Stiskem  je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

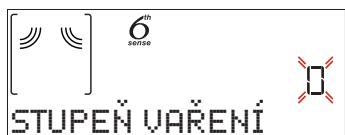
## HMOTNOST / PORCE / DÁVKY / KUSY



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte **+** nebo **-** a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

## STUPEŇ VAŘENÍ

U některých funkcí „6<sup>th</sup> Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.



Po vyzvání stiskněte **+** nebo **-** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo **▶** pro potvrzení a aktivujte funkci.

## 4. AKTIVUJTE FUNKCI

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte **▶** a kdykoli funkci aktivujete.

Během fáze odkladu můžete stisknout tlačítko **▶**, odklad přeskočit a ihned spustit danou funkci.

Upozornění: Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte **◀** pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

## JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení přípravy pomocí mikrovln stiskněte **▶** a na dobu 30 sekund nastavte plný výkon (1 000 W).

## 5. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn k vložení jídla. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem **✓** nebo **▶** zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí **+** nebo **-** můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

## 6. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

### PAUZA

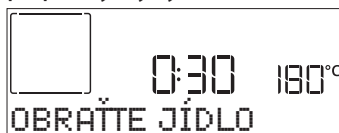
Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, dvířka zavřete a stiskněte **▶**.

Upozornění: U funkcí „6<sup>th</sup> Sense“ otevírejte dvířka, jen pokud jste k tomu vyzváni.

### PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

Některé recepty v rámci funkce „6<sup>th</sup> Sense“ budou vyžadovat vložení jídla a případných ingrediencí až po rozehrání trouby. Obdobně budete během procesu přípravy vyzýváni k obrácení nebo promíchání jídla.

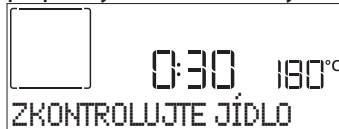


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem **▶**.

Vezměte prosím na vědomí: Je-li třeba jídlo obrátit, trouba po uplynutí 2 minut obnoví proces přípravy, a to i v případě, že z vaší strany nebyla provedena žádná akce. Fáze „VLOŽTE JÍDLO“ trvá 2 minuty: nebude-li provedena žádná akce, funkce bude ukončena.

Stejným způsobem, až se bude blížit čas ukončení přípravy, vás trouba vyzve ke kontrole jídla.



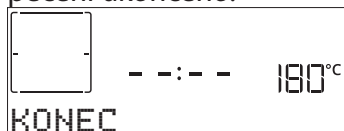
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte **▶** nebo **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte **▶**. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba

bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

## 7. KONEC PEČENÍ

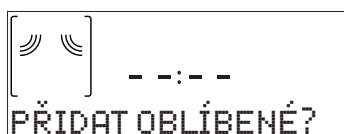
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

## 8. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 20 z vašich oblíbených funkcí. Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 20.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím . Poté, co stisknete , stiskněte nebo a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

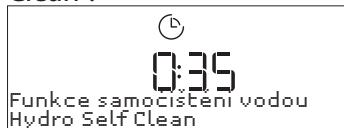
Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte nebo , potvrďte stiskem a poté, pro spuštění, stiskněte .

## 9. FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Stiskněte tlačítko a vyberte funkci „Hydro Self Clean“.



### VAROVÁNÍ!

Při používání mikrovlnné trouby dodržujte tyto pokyny.

- Při kontaktu kovu se stěnou varného prostoru vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kovové součásti, například čajové lžičky ve sklenicích, musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a od vnitřní strany dvířek. Příslušenství umístěné přímo na sobě vytváří jiskry.
- Nespojujte gril s odkapávací miskou.

Stisknutím se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte . Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka .

Upozornění: Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

## 10. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte : Na displeji začne blikat ikona .

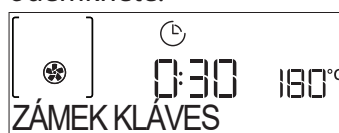


K nastavení požadované doby stiskněte nebo a časový spínač aktivujte stiskem .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte a následně vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje. Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

## 11. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na tři sekundy podržte. Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

- Příslušenství vkládejte pouze do příslušných výšek.
- Mohlo by dojít k jiskření a poškození varného prostoru.
- Spotřebič se poškodí v důsledku vzniku jisker.
- Ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové tácy. Provoz spotřebiče bez potravin uvnitř varného prostoru vede k přetížení.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nespouštějte, aniž byste do ní nejprve vložili jídlo. Jedinou povolenou výjimkou je krátký test na nádobí.

## KONEKTIVITA

Díky funkci Home-Whiz může být váš spotřebič připojen k internetu. K dosažení konektivity je nutné úspěšně projít procesem připojení spotřebiče k domácímu síťovému routeru a aplikaci. Postup nastavení je potřeba provést pouze jednou.

Bude nutné jej provést znovu, pouze pokud dojde ke změně vlastností vaší domácí sítě (název sítě a heslo).

### MINIMÁLNÍ POŽADAVKY

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

### POSTUP NASTAVENÍ

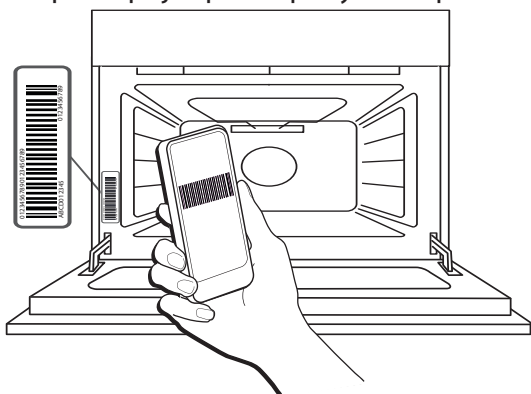
Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: mobilní zařízení (chytrý telefon nebo tablet) a bezdrátový router připojený k internetu. Pomocí mobilního zařízení ověřte, že je signál vaší mobilní sítě poblíž spotřebiče dostatečně silný. Během procesu nastavování musí být spotřebič a vaše mobilní zařízení připojeny ke stejné bezdrátové síti.

### POVOLENÍ PŘIPOJENÍ

Chcete-li v produktu povolit režim připojení, postupujte touto cestou:  
NASTAVENÍ > PŘIPOJENÍ > ✓ abyste se PŘIPOJILI.

Stáhněte si aplikaci Home-Whiz App do svého mobilního zařízení. Aplikaci si můžete stáhnout ze služby iTunes nebo Google Play.

Po stažení postupujte podle pokynů v aplikaci.



Naskenujte čárový kód na štítku, který najdete na svém spotřebiči. Aplikace Home-Whiz App pak bude vaším průvodcem všemi kroky nezbytnými pro dokončení procesu.

### POVOLENÍ DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Pokud je váš spotřebič správně připojen, je možné povolit dálkové ovládání touto cestou:

NASTAVENÍ > PŘIPOJENÍ > DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ > ZAPNUTO. Prostřednictvím mobilního zařízení tak budete moci troubu ovládat vzdáleně, odesílat příkazy a kontrolovat pečicí cykly.

Po odeslání varného cyklu z aplikace se cyklus spustí a na displeji se zobrazí jeho konfigurace.

### RESET PŘIPOJENÍ

Tuto funkci využijete v případě, že dojde ke změně vlastností vaší domácí sítě (název sítě nebo heslo).

Před resetováním připojení ověřte, zda je možné

zachovat název sítě a heslo, které jste použili k připojování spotřebiče do vaší domácí sítě. V takovém případě by nebylo nutné připojení resetovat.

Při resetování připojení postupujte následovně: NASTAVENÍ > PŘIPOJENÍ > RESETOVAT > ANO. Na displeji se zobrazí otázka „Opravdu?“. Stisknutím ✓ se resetuje připojení. Nyní můžete spotřebič znovu připojit (viz kapitola „Postup nastavení“).

### AKTUALIZACE SOFTWARE

Spotřebič s konfigurovaným připojením a aktivovaným příjmem Wi-Fi může v pohotovostním režimu automaticky aktualizovat software, je-li k dispozici nová verze.

Během aktualizace se na displeji zobrazuje procento dokončení.

Poznámka: Ujistěte se, že je během aktualizace softwaru spotřebič trvale připojen k napájení.

Během aktualizace není možné pracovat s ovládacím panelem.

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY KE KONEKTIVITĚ

### **Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?**

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

### **Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?**

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

### **Která verze WPS je podporována?**

Spotřebič nepodporuje WPS.

### **Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu (nebo tabletu) s operačním systémem Android nebo iOS?**

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

### **Mohu použít mobilní tethering namísto směrovače?**

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.

### **Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?**

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

### **Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mojí domácí bezdrátové síti?**

Otevřete konfiguraci svého směrovače (viz příručku ke směrovači) a zkontrolujte, zda je adresa spotřebiče MAC uvedena na stránce připojených bezdrátových zařízení.

### **Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?**

Pomocí chytrého zařízení a aplikace Home-Whiz App můžete zkontrolovat, zda spotřebič je či není online.

### **Existuje něco, co může zabránit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiči?**

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma. Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí Wi-Fi nepřekračují maximální počet povolených směrovačem.

### **Jak daleko by měl být směrovač od spotřebiče?**

Obvykle je signál Wi-Fi dostatečně silný, aby pokryl několik místností, ale velmi to závisí na materiálu stěn. Sílu signálu můžete zkontrolovat umístěním chytrého zařízení vedle spotřebiče.

### **Co mohu dělat, když spotřebič není v dosahu bezdrátového připojení?**

K rozšíření pokrytí domácí sítě Wi-Fi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače Wi-Fi a přemostění prostřednictvím elektrické sítě (nejsou dodávána se spotřebičem).

### **Jak zjistím jméno a heslo mé bezdrátové sítě?**

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

### **Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?**

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund

a zapněte spotřebič: Pomocí chytrého zařízení a aplikace Home-Whiz App můžete zkontrolovat, zda spotřebič je či není online.

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.

### **Jak mohu změnit svůj účet Home-Whiz, ale ponechat své spotřebiče připojené?**

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

### **Došlo ke změně u mého routeru: co musím udělat?**

Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

## UŽITEČNÉ RADY

### KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.

Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků. Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

#### TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

#### MRAŽENÉ POTRAVINY

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na roštu. V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu

vhodnou pro mikrovlnné trouby.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

#### JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů ve skleničce pro příkrmy nebo kojenecké lahvi musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z nádoby víčko a z kojenecké láhve dudlík.

#### DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

K pečení koláčů a pečiva doporučujeme funkci „Horký vzduch“, k pečení koláčů s tekutou náplní pak funkci „Tradič. pečení“. Chcete-li zkrátit dobu přípravy, zvolte „Horký vzduch a mikrovlny“, přičemž mikrovlnný výkon nastavte nejvýše na 160 W, aby jídlo zůstalo měkké a voňavé.

Při použití funkce „Horký vzduch“ a „Tradič. pečení“ používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy, které vždy pokládejte na dodaný rošt.

#### MASO A RYBY

Pro rychlé opečení povrchu dozlatova tak, aby vnitřek masového či rybiho pokrmu zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce kombinující konvekční ohřev a mikrovlny.

Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 160 W.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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

### VNĚJŠÍ POVRCHY

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

### VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Hydro Self Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Při čištění netlačte na držáky roštů ani je neotáčejte.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí písmeno „F“, po němž následuje číslo nebo písmeno jiné než F4E1.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“.
Trouba se nezapíná.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje.  Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Tvorba jisker uvnitř trouby při používání mikrovlnných funkcí.	Kovové prvky ve styku se stěnami trouby.  Používání mikrovlnných funkcí s prázdnou troubou nebo s minimálním zatížením.	Zkontrolujte, zda je drátěná police v troubě správně umístěna a zda nedochází k jejímu otáčení, které by mohlo vést ke kontaktu nebo blízkému kontaktu se stěnami trouby. Nepoužívejte plech na pečení nebo hliníkové nádoby s mikrovlnnými funkcemi.  Zvyšte množství potravin v troubě.

## Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

®/TM/© 2026Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

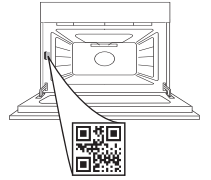




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

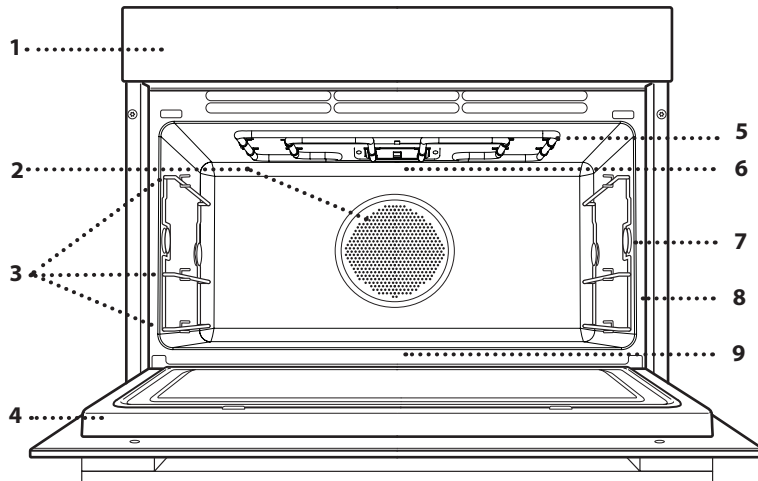
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.register10.eu](http://www.register10.eu) an

**BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN**



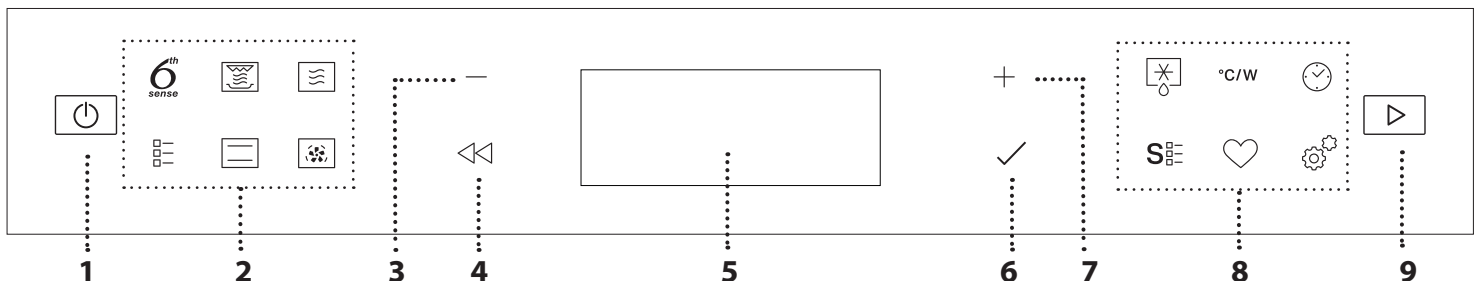
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Innenraum-Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

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

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

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

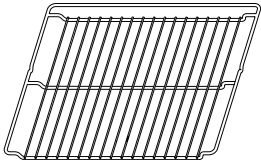
# ZUBEHÖR

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

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und

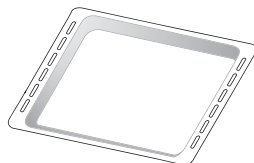
den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann. Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

## ROST



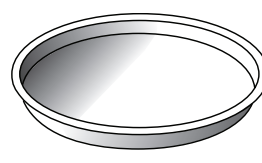
Der Rost ist für alle Gar Modi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Positionieren Sie den Rost dabei so, dass er 3 cm in Richtung Tür vorsteht. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

## BACKBLECH



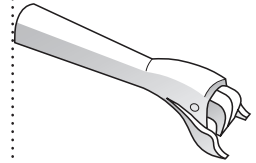
Das Backblech ist nicht geeignet für das Kochen mit Mikrowellen- und Crisp-Funktionen. Auf dem Backblech können Sie Lebensmittel entweder in einem zusätzlichen Behälter oder direkt ohne einen Behälter platzieren. Dieses Zubehör kann für alle traditionellen Kochfunktionen verwendet werden. Sie können es verwenden, um Kochsäfte zu sammeln, indem Sie es unter das Drahtregal stellen. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte das Backblech gemäß dem geprägten Stopper auf dem Regal positioniert werden.

## CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Rostes stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Platzieren Sie die Silikonfüße zwischen den Stäben des Rostes, um die Stabilität zu erhöhen.

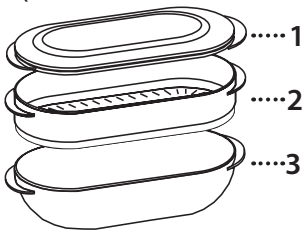
## GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

## DAMPFEINSATZ\*

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

\*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben kippt halten und die angehobene

hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

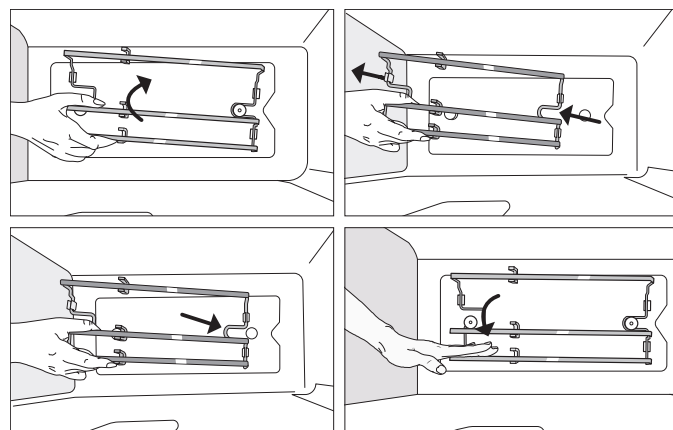
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden. Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.

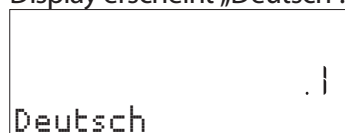
achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.



## ERSTER GEBRAUCH


### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

### 2. ZEIT EINSTELLEN

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



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken:


Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder - drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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


### 2.1 EINSTELLEN DER ZEIT BEI EINEM VERBUNDENEN GERÄT

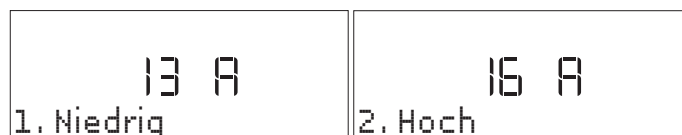
Bei einem verbundenen Gerät wird die Uhrzeit automatisch über die Cloud aktualisiert werden.

Falls der Nutzer die von der Cloud empfangene Uhrzeit ändern

möchten, kann im Menü Einstellungen  durch Aufrufen von „UHR“ die Zeit manuell eingestellt werden; Bitte beachten Sie, dass bei Wiederherstellung der Verbindung die Uhr über die Cloud aktualisiert wird.

### 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A). Wählen Sie LEISTUNG im Menü EINSTELLUNGEN, das durch Drücken von  aufgerufen werden kann, und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung.



### 4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# FUNKTIONEN

## 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONEN

Mit den 6th Sense-Funktionen wählen Sie einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wobei der Backofen automatisch die optimalen Einstellungen berechnet und sie im Laufe des Garvorgangs immer wieder ändert.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).

### 6<sup>th</sup> SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.
Lasagne [gefroren]	400 g - 1,5 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Suppe	100 - 800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.

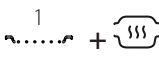
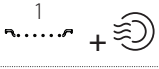
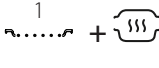
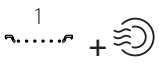
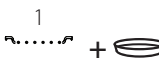
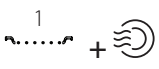
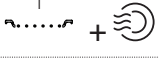
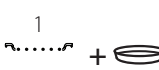
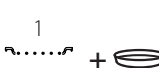
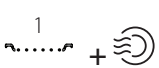
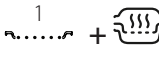
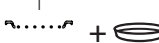
### 6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT

Zum Schmelzen und Erweichen von Lebensmitteln. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Behälter direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Butter erweichen	100–500 g	Stellen Sie die Butter in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Eiskrem erweichen	100–500 g	Wenn Sie den Eiscremebehälter direkt in den Ofen stellen, achten Sie bitte darauf, dass der Behälter mikrowellengeeignet ist.
Schokolade schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.
Käse schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.

### 6<sup>th</sup> SENSE GARTABELLE















Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen, für beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	
FLEISCH	Roastbeef	800 g - 1,7 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	
	Burger- Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	
	Schweinebraten	800 g - 2,0 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochenseite nach unten verteilen.	
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1,0 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	
	Geflügelbrust gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	
	Paniertes Backhähnchen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp- Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1  +
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1  +
	Fischfilets gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1  +
	Fisch und Chips [tiefgekühlt]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	1  +
	Frittierte Meeresfrüchte [tiefgekühlt]	200-600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  +
	Fischstäbchen [tiefgekühlt]	200 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1  +
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  +
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	1  +
	Kartoffel- gratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1  +
	Wurzel- gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1  +
	Zartes Gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1  +
	Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	100 - 800 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1  +
	Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  +
	Paprika gebraten	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  +
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	1  +
	Pizza	400 g-1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2
	Pizza [tiefgekühlt]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1  +
	Quiches/ Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1  +

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp- Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1  + 
	Muffins	1 Blech	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
	Kekse	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Apfelkuchen	800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1  + 
	Brownies	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1 
EIER & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben.	1 
	Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Zwiebelringe [tiefgekühlt]	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu.	1  + 

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

## CRISP MENÜ

### CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	12–15
Hamburger*	9 - 15

\*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

### CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

## MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten. Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
600	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	1000	1–2

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Garen	Biskuitkuchen	600	9 – 10
Garen	Eierpudding	750	10–12
Garen	Hackbraten	600	18–20

## ☐☐☐ SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ

### NORMALE GARFUNKTIONEN

#### SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

#### ROST

Zum Bräunen, Grillen und Gratинieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

Recommended cooking setup: single layer at level 3

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast	Hoch	5 – 6

#### TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

Recommended cooking setup: single layer at level 2

#### UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit und ohne Füllungen auf nur einer Einschubebene. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

Recommended cooking setup: single layer at level 2

### MW-COMBI-GARFUNKTIONEN

#### GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratинieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

#### TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Brathähnchen	350	Mittel	20–30

\*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

#### OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

#### HEISLUFT + MW + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

### BACKEN MIT UMLUFT + MW

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle, Ober- & Unterhitze und Umluft.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

#### ☐☐☐ OBER- & UNTERHITZE

Zum perfekten Garen und Bräunen aller Arten von Gerichten auf der Ober- und Unterseite auf nur einer Einschubebene. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

Recommended cooking setup: single layer at level 2

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/Kleingebäck	150 - 160	20 - 30
Kekse	150 - 165	15–30

#### ☐☐☐ HEISLUFT

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit Heißluftzirkulation. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. Es ist möglich, sie für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen mit gleicher Gartemperatur zu verwenden. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.

#### ☐☐☐ 6<sup>TH</sup> SENSE AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Arten von Speisen. Die Speise stets in einem Behälter direkt auf den Rost stellen, um beste Ergebnisse zu erzielen, ausgenommen bei Crisp-Funktion Brot Auftauen. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

#### CRISP BROT AUFTAUEN

Diese exklusive Whirlpool-Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden und direkt auf den Grillrost zu stellen.

LEBENSMITTEL	GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen	–
Fleisch	100 g - 2,0 kg
Geflügel	100 g - 3,0 kg
Fisch	100 g - 2,0 kg
Knäckebrot Auftauen	50–800 g

### ☐☐☐ BESONDERE FUNKTIONEN

#### WARM HALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

#### AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der

Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.  
Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

### **JOGHURT**

Zum Herstellen von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

### **DÖRREN**

Zum Dörren von Obst und Gemüse. In dünne Scheiben schneiden und direkt auf den Rost legen.

Erforderliche Zubehörteile: Rost

### **MAXI GAREN**

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.

### **ECO-PROGRAMM**

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Programms und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.

### **HYDRO SELF CLEAN**

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

### **COOK 3**

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen.

Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

### **KEKSE**

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Mübteigkeksen zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

### **KUCHEN**

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Kuchen zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

### **PIZZA (tiefgekühlt)**

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Tiefkühlpizzas zu backen, um ein optimales

Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

### **COOK 3 MENÜ 1**

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fleischmahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit Kartoffeln.

### **COOK 3 MENÜ 2**

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fisch- oder vegetarischen Mahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Pesto-Lasagne oder Cannelloni nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form aus Metall oder feuerfestem Glas zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie Fischfilets in Alufolie (700 - 900 g) mit geschnittenem Gemüse (600 - 900 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 45-55 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 55-65 Minuten die Lasagne, nach 60-70 Minuten den Fisch mit Gemüse.

## **SONSTIGE FUNKTIONEN**



### **MINUTEMINDER (KURZZEITWECKER)**

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



### **FAVORIT**

Zum Abrufen der Liste der 9 Favoriten-Funktionen.



### **EINSTELLUNGEN**

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.


Bei aktiviertem ECO-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus.

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


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

## **TÄGLICHER GEBRAUCH**

### **1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION**

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

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie + oder - , um die gewünschte

Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.

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

### **2. DIE FUNKTION EINSTELLEN**

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen

an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ◀ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

### TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



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

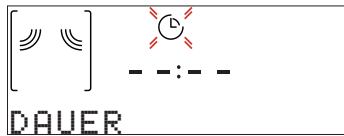
Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grilleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden.

Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder — geändert werden. In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 500 W reduziert.

### DAUER



Wenn das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ⌚ angepasst werden: Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ✓ oder ▶ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

### ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ⌚ blinkt.



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

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht

die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder ◀, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von ⌚, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

### GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder — zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

### GARGRAD

Bei einigen 6<sup>th</sup> Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Wenn gefordert, + oder — drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▶ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

### 4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▶ zum Aktivieren der Funktion. Während der Phase der Startzeitvorwahl ▶ drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.

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

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

### JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, ▶ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden drücken.

### 5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



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

Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▶ starten.

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

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

## 6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

### PAUSE

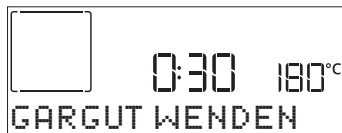
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▶.

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

### GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

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

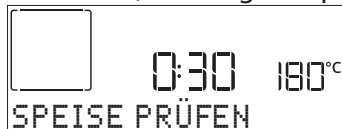


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▶, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.

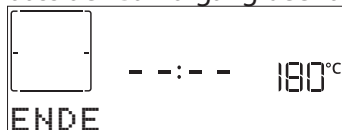


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▶ oder ✓, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie ▶, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

## 7. ENDE DES GARVORGANGS

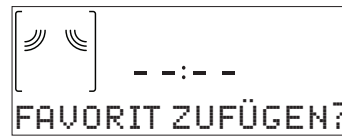
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie ▶, um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

## 8. FAVORITES (FAVORITEN)

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



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

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

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

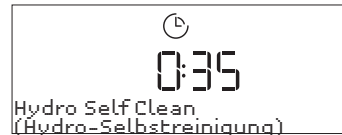
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♥ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



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

## 9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTION

Drücken Sie S<sub>2</sub> und wählen Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion.



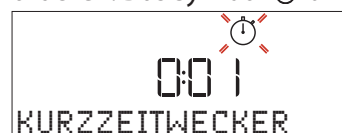
Drücken Sie ▶ zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ✓, sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie ▶, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.



Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

## 10. KURZZEITWECKER

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



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

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen. Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie

#### ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.
- Kombinieren Sie den Grill nicht mit der Fettpfanne.

## VERNETZUNG

Dank der Home-Whiz-Funktion, kann Ihr Gerät mit dem Internet verbunden werden. Zum Aktivieren der Vernetzung müssen sie den Vorgang zur Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Heimnetzwerk-Router und der App erfolgreich abschließen. Das Einrichtungsverfahren muss nur einmal durchgeführt werden.

Sie müssen ihn nur erneut durchführen, wenn sie die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Netzwerkname und Passwort).

#### MINDESTANFORDERUNGEN

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### EINRICHTEN

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie Folgendes besitzen: Ein Mobilgerät (Smartphone oder Tablet) und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Bitte überprüfen Sie mit Ihrem Mobilgerät, dass die Signalstärke Ihres drahtlosen Netzwerkes in der Nähe des Gerätes gut ist. Während des Einrichtungsverfahrens müssen das Gerät und Ihr Mobilgerät mit dem gleichen drahtlosen Netzwerk verbunden sein.

#### VERNETZUNG AKTIVIEREN

Zum Aktivieren des Vernetzungsmodus an Ihrem Produkt folgen Sie bitte diesem Pfad:

EINSTELLUNGEN > VERNETZUNG > ✓, zu VERBINDEN.


Laden Sie die Home-Whiz-App für Ihr mobiles Gerät

, um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

#### 11. TASTENSPERRE

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

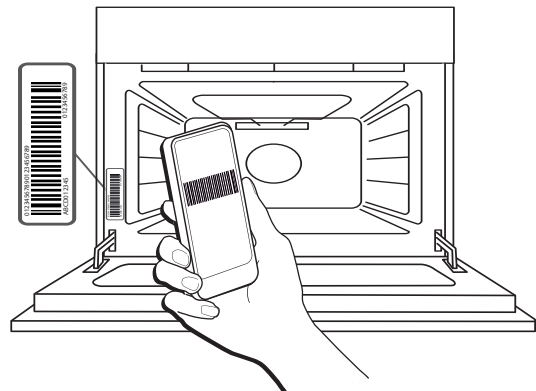


Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein.
- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

herunter. Sie können die App entweder von iTunes oder Google Play herunterladen.

Nach dem Herunterladen folgen Sie bitte den Anweisungen der App



Scannen Sie den Strichcode am Schild, das Sie auf Ihrem Gerät finden. Dann führt Sie die Home-Whiz-App durch alle notwendigen Schritte, um den Vorgang abzuschließen.

#### AKTIVIEREN DER FERNBEDIENUNG

Wenn Ihr Gerät richtig verbunden ist, können Sie die Fernbedienung über diesen Pfad aktivieren: EINSTELLUNGEN > VERNETZUNG > FERNBEDIENUNG > EIN. Über Ihr Mobilgerät können Sie den Ofen fernsteuern, Eingaben senden und Garvorgänge überwachen.

Wenn ein Garvorgang von der App gesendet wird, beginnt der Garvorgang und das Display zeigt seine Konfiguration an.

### VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN

Diese Funktion kann nützlich sein, falls sich die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Netzwerkname oder Passwort).

Überprüfen Sie vor dem Zurücksetzen der Verbindungsdaten, ob der Netzwerkname und das Kennwort, die Sie zum Verbinden des Geräts mit Ihrem Netzwerk verwendet haben, wiederhergestellt werden können. In diesem Fall wäre es nicht notwendig, die Verbindungsdaten zurückzusetzen.

Folgen Sie zum Zurücksetzen der Verbindungsdaten diesem Pfad: EINSTELLUNGEN > VERNETZUNG > ZURÜCKSETZEN > JA. Das Display fragt "Sind

## VERNETZUNG FAQ

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

### Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

Das Gerät unterstützt kein WPS.

### Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

### Kann ich mobiles Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

### Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

### Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

### Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Home-Whiz-App, um zu überprüfen, ob das Gerät online ist oder nicht.

### Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Sie sicher?". Durch Drücken von ✓ werden die Verbindungsdaten zurückgesetzt. Sie können nun Ihr Gerät erneut verbinden (siehe Absatz "Einrichten").

### SOFTWARE UPDATE

Ein bereits für die Verbindung konfiguriertes Gerät mit aktiviertem WiFi-Empfang kann im Standby-Modus automatisch die Software aktualisieren, wenn eine neue Version verfügbar ist.

Wenn das Update läuft, wird der Prozentsatz für den Fortschritt auf dem Display angezeigt.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle des Geräts während dieses Software-Update-Vorgangs stets eingeschaltet ist.

Während des Update-Vorgangs ist das Betätigen des Bedienfelds nicht möglich.

### Wie weit sollte der Router vom Gerät entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke überprüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben das Gerät stellen.

### Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

### Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein drahtloses Netzwerk herausfinden?

Siehe die Dokumentation des Routers. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein angeschlossenes Gerät auf die Seite mit den Geräteeinstellungen zu gelangen.

### Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Nachdem Sie das Netzwerk eingerichtet haben, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie das Gerät ein: Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Home-Whiz App, um zu überprüfen, ob das Gerät online ist oder nicht.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

### Wie kann ich mein Home-Whiz-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

### Ich habe meinen Router gewechselt: Was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# HILFREICHE TIPPS

## TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

### FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengarraum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

### TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Rost. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet

werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

### BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden. Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

### KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot empfehlen wir die Verwendung der „Heißluft“-Funktion, während wir für Kuchen, die Flüssigkeit enthalten, die „Umluft“-Funktion empfehlen. Alternativ dazu wählen Sie zum Verkürzen der Garzeiten „Heißluft + Mikrowelle“. Die Mikrowelle ist dabei auf eine maximale Leistungsstufe von 160 W einzustellen, um die Backwaren weich und duftend zu halten.

Für die „Heißluft-“ und „Umluft“-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

### FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung der Funktionen durch Kombination von Umluftheizung und Mikrowellengaren empfohlen. Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 160W einstellen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.  
Schutzhandschuhe tragen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

### AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.  
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden.  
Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

### INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er

noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen. Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

### ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die

Zubehöerteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Vermeiden Sie bei der Reinigung, Gewalt an den Halterungen der Leitergestelle anzuwenden oder diese zu drehen.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von anderen Nummern oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.  DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".
Erzeugung von Funken im Innenraum bei Mikrowellenfunktionen.	Metallelemente in Kontakt mit den Wänden des Garraums.	Vergewissern Sie sich, dass der Rost korrekt in den Garraum eingesetzt ist, und Drehungen vermieden werden, die zu Berührungspunkten oder Beinahe-Berührungen mit den Garraumwänden führen könnten. Vermeiden Sie mit Mikrowellenfunktionen die Verwendung von Backblechen oder Aluminiumbehältern.
	Nutzung der Mikrowellenfunktionen bei leerem Garraum oder mit minimaler Befüllung.	Erhöhen Sie die Lebensmittelmenge im Garraum.

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

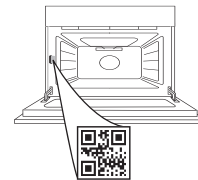
®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



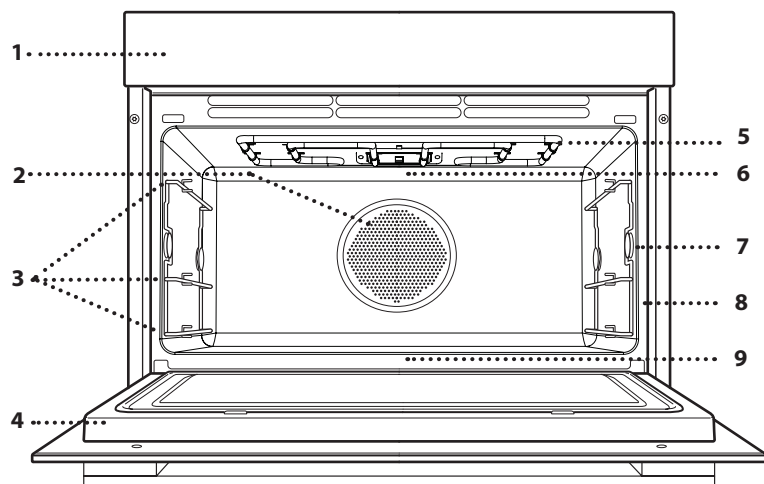
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

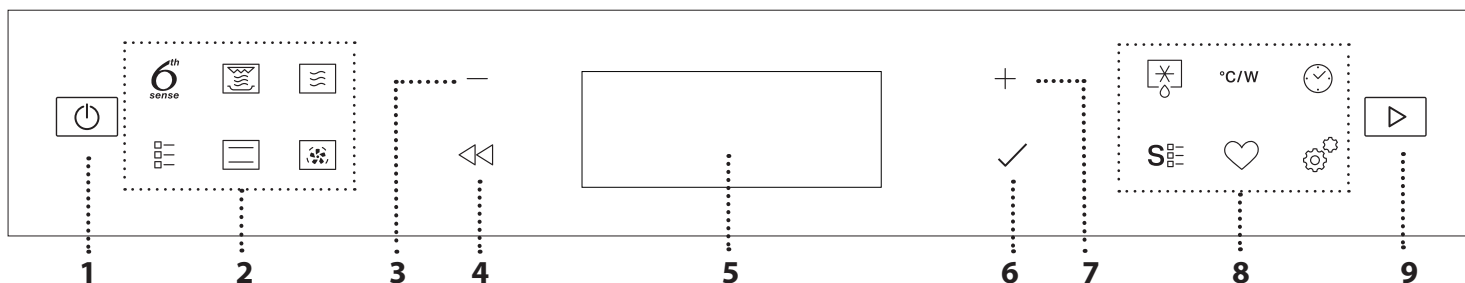
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Panel de control
2. Cavidad del ventilador (no visible) y elemento circular de calentamiento (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Punto de inserción de la sonda de carne (si la hay)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. ON / OFF**

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

**2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES**

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

**3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS**

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

**4. ATRÁS**

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

**5. PANTALLA****6. CONFIRMAR**

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

**7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS**

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

**8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES**

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

**9. INICIO**

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

## ACCESORIOS

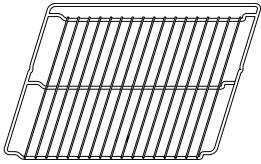
Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las

paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

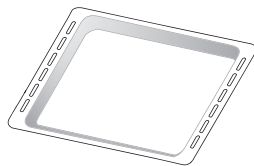
Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso

### REJILLA



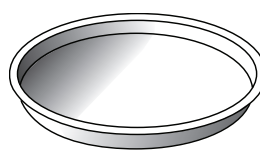
La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice el microondas, coloque siempre la rejilla metálica en el nivel 1 (el inferior) y sitúela de forma que sobresalga 3 cm hacia la puerta. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla metálica o utilizarla para apoyar bandejas y moldes para hornear u otros utensilios de cocina resistentes al calor y al microondas.

### BANDEJA DE HORNO



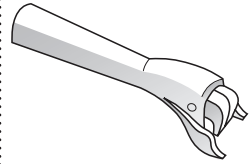
La bandeja de hornear no es adecuada para cocinar utilizando las funciones de microondas y crujiente. En la bandeja de hornear, puedes colocar la comida en un recipiente adicional o directamente sin uno. Este accesorio se puede usar para todas las funciones de cocción tradicionales. Puedes usarlo para recoger los jugos de cocción colocándolo debajo de la rejilla de alambre. Para lograr un dorado uniforme, la bandeja de hornear debe colocarse en la rejilla según el tope en relieve.

### BANDEJA CRISP



Utilizar solo con las funciones indicadas. La Bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro de la balda de rejilla y puede precalentarse cuando esté vacío, utilizando la función especial sólo para este fin. Coloque la comida directamente en la Bandeja Crisp. Coloque los pies de silicona entre las barras de la balda de hebilla para mayor estabilidad.

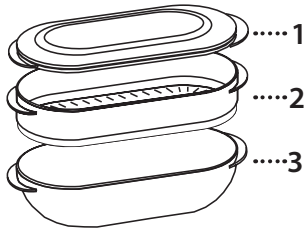
### ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

### VAPORERA\*

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta. Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando. Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada. Coloque siempre la vaporera en el estante de alambre del nivel 1 y utilícelo sólo con las funciones de cocción adecuadas, o con la función de microondas.

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

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

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero

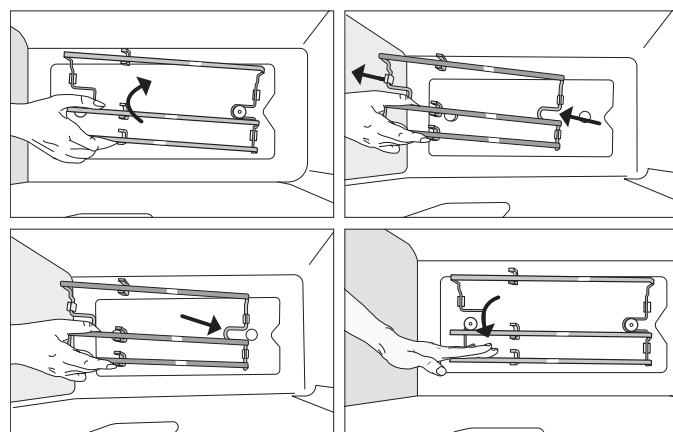
la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen

### CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay dos rejillas de bandejas ancladas sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

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

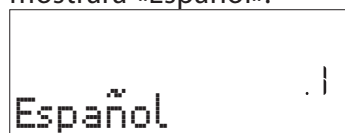
por las guías. Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.



## PRIMER USO

### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙.

### 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para establecer la hora actual y pulse ✓: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙.

#### 2.1 AJUSTAR LA HORA EN UN APARATO CONECTADO

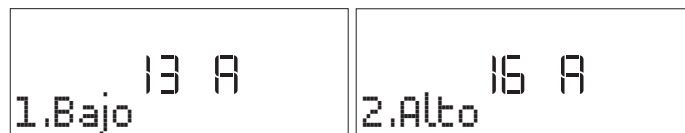
En un aparato conectado, la hora del reloj se actualizará automáticamente desde la Nube.

En caso de que el usuario desee cambiar la hora recibida de la Nube, debe acceder al Menú de Ajustes [ICONO], entrar en el apartado "RELOJ" y ajustar la hora manualmente; tenga en cuenta que cuando se restablezca la conexión, el Reloj del

producto se actualizará desde la Nube.

### 3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A). Seleccione POTENCIA en el menú AJUSTES pulsando ⚙ y seleccione la potencia deseada.



### 4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Los olores y el humo son normales cuando el horno se utiliza las primeras veces, o cuando está muy sucio. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# FUNCIONES

## 6<sup>th</sup> SENSE FUNCIONES

Con las funciones 6th Sense, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

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

### RECALENTAR 6<sup>th</sup> SENSE

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible.

Coloque los alimentos en el microondas-plato o fuente seguros y resistentes al calor directamente en la balda de rejilla del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g - 1,5 kg	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.

### FUNDIR Y ABLANDAR 6<sup>th</sup> SENSE

Para fundir y ablandar alimentos. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor directamente en la balda de rejilla del nivel 1.






Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar mantequilla	100-500 g	Coloque la mantequilla en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados.
Ablandar helados	100-500 g	Si coloca el recipiente del helado directamente en el horno, asegúrese de que el recipiente es apto para microondas.
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.





























### TABLA DE COCCIÓN 6<sup>th</sup> SENSE

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.






















ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	1  + 
	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	1  + 
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	1  + 
CARNE	Asado de carne de res	800 g-1,7 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1  + 
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1  + 
	Cerdo asado	800 g-2,0 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1  + 
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1  + 
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1  + 
	Salchichas y wurstel	200 g-1.0 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1  + 
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1  + 
	Pechuga de ave al vapor	100-500 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1  + 
	Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 

ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PESCADO	Pescado entero asado	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto.	1  + 
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	1  + 
	Filetes de pescado al vapor	100-500 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1  + 
	Pescado y patatas (congelados)	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	1  + 
	Marisco frito [congelado]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 
	Palitos de pescado [congelados]	200-600 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	1  + 
VERDURAS	Papas asadas	300 g-1,0 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1  + 
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	1  + 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1  + 
	Verduras de raíz al vapor	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1  + 
	Verduras blandas al vapor	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1  + 
	Verduras al vapor [congeladas]	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1  + 
	Patatas fritas [congeladas]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 
Pimientos fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 	

ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTAS SALADAS	Pan de sándwich	400 g.-1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	1  + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 
	Pizza [congelada]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	1  + 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	1  + 
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1  + 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2 
	Tarta de manzana	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1  + 
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1 
HUEVOS Y APERITIVOS	Palomitas	90-100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez.	1 
	Nuggets de pollo [congelados]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 
	Aros de cebolla (congelados)	100-500 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1  + 
	Huevos revueltos	2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente.	1  + 

ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp



## CRISP MENU

### CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la Bandeja Crisp.

Accesorios necesarios: Balda de rejilla en el nivel 1, Bandeja Crisp, asa para la Bandeja Crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Bizcocho	12 - 15

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Hamburguesas*	9 - 15

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

### CRISP FRY: Alimentos frescos y alimentos congelados

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Para obtener mejores resultados

con alimentos frescos, cepillar o aliñar con una pequeña cantidad de aceite. Cocine los alimentos congelados directamente sin añadir aceite.

Accesorios necesarios: Balda de rejilla en el nivel 1, Bandeja Crisp, asa para la Bandeja Crisp.



## MICROONDAS

Utilice la función microondas sólo cuando haya alimentos o bebidas en el interior para preservar el correcto funcionamiento del aparato.

Accesorios necesarios: balda de rejilla, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

POTENCIA (W)	RECOMENDADO PARA
950	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750	Cocción de verduras.
600	Cocinar carne, pescado y platos que no se puedan remover.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	950	1-2
Cocinar	Bizcocho	600	9 - 10
Cocinar	Flan de huevo	500	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	18 - 20



## MENÚ OTRAS FUNCIONES

### FUNCIONES TRADICIONALES

#### PRECALEN. RÁPIDO

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

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

#### GRILL

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

Accesorios recomendados: rejilla

Recommended cooking setup: single layer at level 3

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

#### TURBO GRILL

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

Accesorios recomendados: rejilla

Recommended cooking setup: single layer at level 2

#### HORNO CONVECCIÓN

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

final del precalentamiento para introducir los alimentos.

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

### FUNCIONES MW COMBI

#### GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios necesarios: balda de rejilla en el nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

#### TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Accesorios necesarios: balda de rejilla en el nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Pollo asado	350	Medio	20 - 30

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

#### CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Accesorios necesarios: balda de rejilla en el nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

#### AIRE FORZADO + MO

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante combinando la circulación de aire caliente y el microondas.

Accesorios necesarios: balda de rejilla en el nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

#### HORNO DE CONVENCION + MICROONDAS

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Accesorios necesarios: balda de rejilla en el nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

#### CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante.

Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	150 - 160	20 - 30
Galletas	150 - 165	15 - 30



#### AIRE FORZADO

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

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

Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.



## 6<sup>TH</sup> SENSE DESCONGELACIÓN

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Coloque siempre los alimentos en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados, excepto para Descongelar pan crujiente. Al final dejar reposar la comida durante 5 minutos.

### DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. La Bandeja Crisp debe utilizarse en combinación con esta función, directamente colocada en la balda de rejilla.

ALIMENTO	PESO
DESCONGELACIÓN TEMPORIZADA	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Aves	100 g - 3,0 kg
Pescado	100 g - 2,0 kg
Descongelar pan crujiente	50-800 g

## S FUNCIONES ESPECIALES

### MANT. CALIENTE

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

### FERMENTAR MASA

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

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

### YOGURT

Sirve para hacer yogurt.

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

### DESHIDRATACIÓN

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

Accesorios necesarios: rejilla

### MAXI-COCCIÓN

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

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.

### CICLO ECO

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

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

### SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad

y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

### COOK 3

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

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

### GALLETAS

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

### TARTA

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

### PIZZA (congelada)

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

### COCINA 3 MENÚ 1

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

### COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento. Ejemplo de comida completa Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare la lasaña al pesto o los canelones según su preferencia (1,5-2kg) en una bandeja de metal o pyrex que se colocará en la balda de rejilla en el nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700-900 g) con las verduras en rodajas (600-900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

## OTRAS FUNCIONES



### TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



### FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 9 funciones favoritas.



### AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.


Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de


«AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

## USO DIARIO


### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

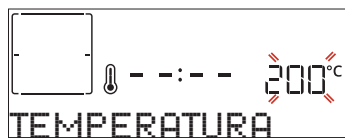
Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú. Si desea seleccionar una función de un menú, pulse + o - para seleccionar la función deseada y pulse  para confirmar.


Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

### 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando  puede volver a cambiar el ajuste anterior.

#### TEMPERATURA / POTENCIA



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o - para cambiarlo, después pulse  para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

La potencia del microondas o el nivel del grill se pueden ajustar del mismo modo.

Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).





Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con + o -.



Cuando se combina con otras funciones, la potencia del microondas se reducirá a un máximo de 500 W.

#### DURACIÓN




Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido; pulse + o - para cambiarlo y pulse  para confirmar.


En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse  o  para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.



#### HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Convencional» o «Aire forzado», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función

programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse + o - para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o - para cambiar el tiempo final programado o pulsar  para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.


### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

#### PESO / PORCIONES / HORNADA / TROZOS





Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o - para establecer el valor deseado, después pulse  para confirmar.


#### PUNTO DE COCCIÓN

En algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense se puede ajustar el grado de cocción.




Cuando se indique, pulse + o - para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse  o  para confirmar e iniciar la función.

### 4. ACTIVAR LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, pulse  para omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

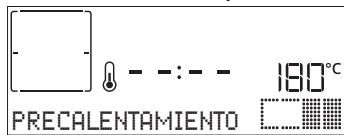
Pulse  $\ll$  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

## JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse  $\triangleright$  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (950 W) durante 30 segundos.

## 5. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos. En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  $\checkmark$  o  $\triangleright$ .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando  $+$  o  $-$ .

## 6. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR O GIRAR ALIMENTO

### PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse  $\triangleright$ .

Nota: Durante las funciones «6<sup>th</sup> Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.

### AÑADIR O GIRAR ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6<sup>th</sup> Sense le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.

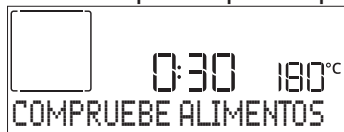


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse  $\triangleright$  para seguir cocinando.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

Del mismo modo, cuando la cocción esté a punto de terminar el horno le pedirá que compruebe el estado de los alimentos.



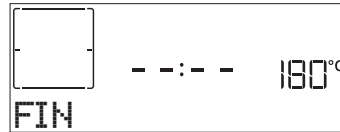
Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la

puerta y pulse  $\triangleright$  o  $\checkmark$  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  $\triangleright$  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

## 7. FINAL DE COCCIÓN

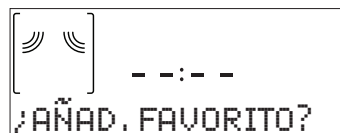
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  $\triangleright$  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  $+$  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

## 8. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 20 funciones favoritas. Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 20 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado  $\checkmark$ , si desea ignorar la solicitud, pulse  $\ll$ .

Una vez pulsado  $\checkmark$ , pulse  $+$  o  $-$  para seleccionar la posición, después pulse  $\checkmark$  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

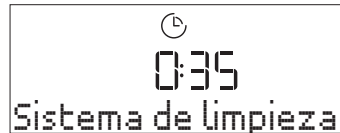
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse  $\heartsuit$ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse  $+$  o  $-$  para seleccionar la función, confirme pulsando  $\checkmark$ , y después pulse  $\triangleright$  para activarla.

## 9. FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA HIDRÁULICA

Presione  $\text{S}$  y seleccione la función "Función de autolimpieza hidráulica".



Pulse  $\triangleright$  para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse  $\checkmark$  cuando haya acabado. Una vez completados todos los pasos, cuando sea necesario pulse  $\triangleright$  para activar el ciclo de limpieza.

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

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

## 10. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse

como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse : El icono parpadeará en la pantalla.



Pulse + o - para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador. Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

### ¡ATENCIÓN!

Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.

Los componentes metálicos, por ejemplo las cucharillas contenidas en los vasos, deben permanecer a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente unos encima de otros generan chispas.

Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función activa.

### 11. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear el teclado, mantenga pulsado durante al menos tres segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

No combine la parrilla con la bandeja de goteo. Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas. Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción. El aparato se daña debido a la formación de chispas. No utilice bandejas de aluminio en el aparato. El funcionamiento del aparato sin alimentos en el interior del compartimento de cocción provoca una sobrecarga. No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos

## CONECTIVIDAD

Gracias a la función Home-Whiz, tu electrodoméstico se puede conectar a Internet. Para habilitar la conectividad, debe completar correctamente el proceso de conexión del aparato al router de su red doméstica y a la app. El proceso de configuración solo se tiene que realizar una vez.

Solo tendrá que repetirlo si cambia las propiedades de su red doméstica (nombre y contraseña de la red).

### REQUISITOS MÍNIMOS

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

### CÓMO CONFIGURAR

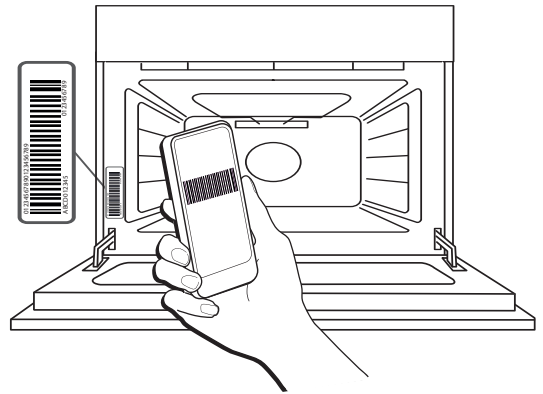
Para utilizar esta función, necesita: un dispositivo móvil (teléfono inteligente o tableta) y un router inalámbrico conectado a Internet. Compruebe con su dispositivo móvil que la fuerza de la señal de la red inalámbrica de su casa sea buena cerca del aparato. Durante el proceso de la configuración, el aparato y su dispositivo móvil deben estar conectados a la misma red inalámbrica.

### FACILITAR LA CONECTIVIDAD

Para activar el modo de conectividad en su producto, siga esta ruta:  
CONFIGURACIÓN > CONECTIVIDAD > , a CONECTAR.

Descargue la aplicación Home-Whiz para su dispositivo móvil. Puede descargar la app visitando iTunes o Google Play.

Una vez descargada, siga las instrucciones de la App. Escanee el código de barras que se encuentra en la



etiqueta de su aparato y la aplicación Home-Whiz le guiará a través de todos los pasos necesarios para completar el proceso.

### HABILITACIÓN DEL CONTROL REMOTO

Si su aparato está correctamente conectado, es posible activar el mando a distancia siguiendo este camino:  
AJUSTES > CONECTIVIDAD > MANDO A DISTANCIA > ACTIVADO. Podrá controlar el horno desde su teléfono móvil, así como enviar señales y supervisar los ciclos de cocción.

Cuando se envía un ciclo de cocción desde la App, el ciclo se inicia y la pantalla muestra su configuración.

## RESTABLECER CONEXIÓN

Esta función puede resultar útil en caso de que las propiedades de su red doméstica hayan cambiado (nombre o contraseña de la red).

Antes de restablecer la conexión, compruebe si es posible restablecer el nombre y la contraseña de red que usó al conectar el aparato a su red doméstica. En ese caso no será necesario restablecer la conexión.

Para restablecer la conexión, siga esta ruta: AJUSTES > CONECTIVIDAD > REINICIAR > SÍ. La pantalla le preguntará «¿Seguro?». Al pulsar ✓, la conexión se restablecerá. Ahora puede volver a conectar su aparato (consulte el aparato «Cómo configurar»).

## ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE

En el modo de reposo, un aparato ya configurado para la conexión con la recepción WiFi habilitada puede actualizar automáticamente el software cuando hay disponible una nueva versión.

Cuando la actualización esté en curso, el porcentaje del progreso se mostrará en la pantalla.

Nota: Durante el proceso de actualización del software, asegúrese de que la fuente de alimentación del aparato esté siempre conectada.

Es imposible interactuar con el panel de control durante la actualización.

## CONSULTAS FRECUENTES SOBRE CONECTIVIDAD

### ¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

### ¿Qué configuración debe configurarse en el software del enrutador?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

### ¿Qué versión de WPS es compatible?

El aparato no es compatible con WPS.

### ¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

### ¿Puedo usar la conexión móvil en lugar de un enrutador?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

### ¿Cómo puedo consultar si mi conexión de Internet doméstica funciona y si la función inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

### ¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

### ¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la aplicación Home-Whiz para comprobar si el aparato está conectado o no.

### ¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con

WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

### ¿A qué distancia debería estar el aparato del router?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

### ¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede usar dispositivos específicos para ampliar la cobertura del wifi doméstico, como puntos de acceso, repetidores de wifi y puentes de línea eléctrica (no suministrados con el aparato).

### ¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

### ¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Cuando haya configurado la red, apague el aparato, espere 20 segundos y vuelva a encender el aparato: Utilice su dispositivo inteligente y la aplicación Home-Whiz para comprobar si el aparato está conectado o no.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

### ¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Home-Whiz sin desconectar sus electrodomésticos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

### He cambiado el router: ¿qué tengo que hacer?

Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

## CONSEJOS ÚTILES

### CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

### LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

### ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un

contenedor de plástico fino apto para microondas. Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

### COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

### TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.

Con las funciones «Aire forzado» y «Horneado por convección», utilice moldes de metal oscuro y colóquelos en la bandeja de alambre suministrada.

### CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

**Lleve guantes protectores.**

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

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

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

### SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Autolimpieza hidráulica» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

### ACCESORIOS

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

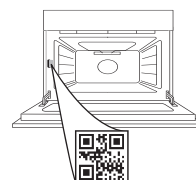
Al limpiar, evite forzar o girar los soportes de los bastidores de la escalera.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

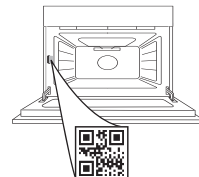
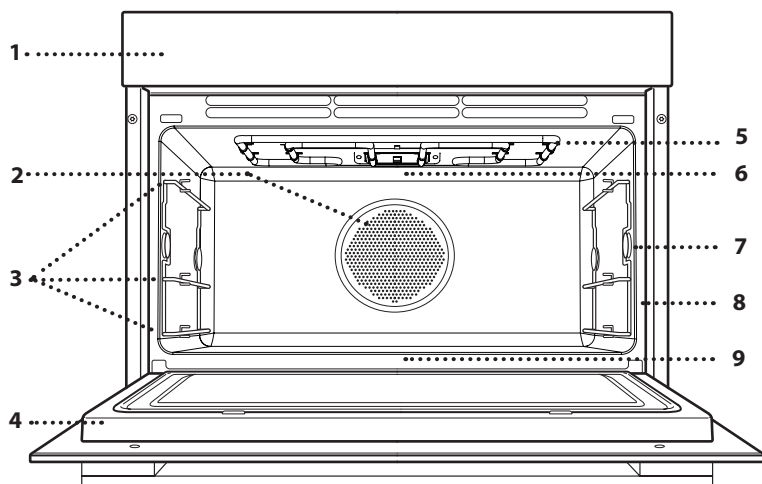
Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o letra diferente de F4E1.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
El horno no enciende.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.  DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
Generación de chispas en el interior de la cavidad durante las funciones de microondas.	Elementos metálicos en contacto con las paredes de la cavidad.	Verifique que el estante de alambre esté correctamente encajado dentro de la cavidad, evitando rotaciones que puedan resultar en puntos de contacto o casi contacto con las paredes de la cavidad. Evite utilizar bandejas de horno o recipientes de aluminio con funciones de microondas.
	Utilización de las funciones de microondas con la cavidad vacía o con una carga mínima.	Aumente la cantidad de alimentos dentro de la cavidad.

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

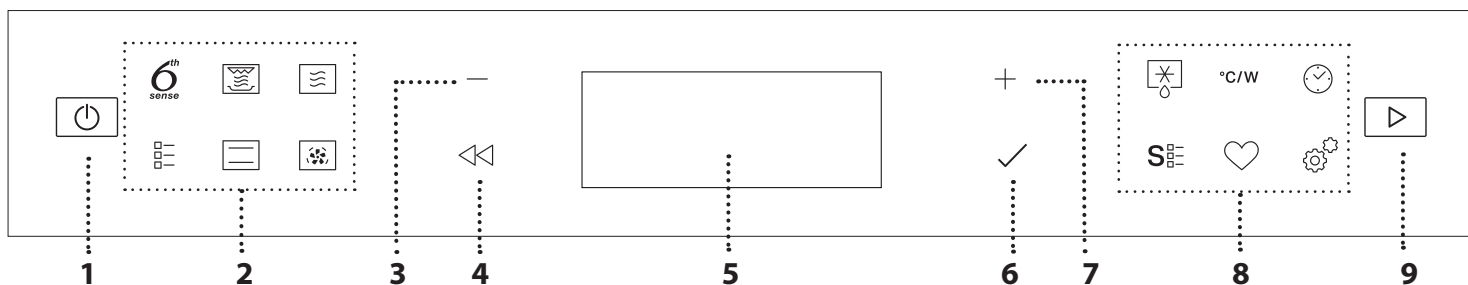
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro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



®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE  
SUR VOTRE APPAREIL AFIN  
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS****Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.****DESCRIPTION DU PRODUIT**

1. Panneau de commandes
2. Ventilateur de la cavité (non visible) et élément circulaire chauffant (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde de cuisson (le cas échéant)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

**DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES****1. ON/OFF**

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

**2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS**

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

**3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS**

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

**4. RETOUR**

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

**5. ÉCRAN****6. CONFIRMER**

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

**7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS**

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

**8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS**

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

**9. DÉMARRER**

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

## ACCESSOIRES

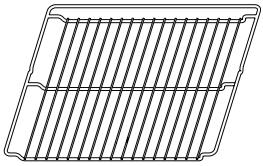
Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

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

de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

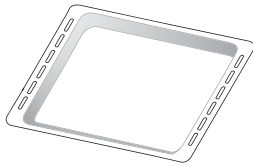
Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle

### GRILLE MÉTALLIQUE



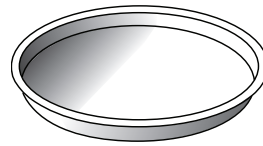
La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation de micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas) en positionnant la grille métallique à 3 cm en saillie vers la porte. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.

### LÈCHEFRITE



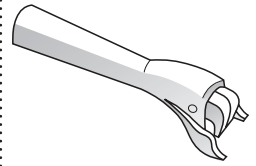
Uunipelti ei sovellu ruoanlaittoon mikroaaltotoiminnolla tai Crisp-toiminnolla. Uunipellille voidaan asettaa ruokaa joko lisäsäiliössä tai suoraan ilman sitä. Tätä lisävarustetta voidaan käyttää kaikissa perinteisissä kypsennystoiminnoissa. Voit käyttää sitä paistonesteiden keräämiseen sijoittamalla sen ritilän alapuolelle. Tasaisen ruskistuksen saavuttamiseksi uunipelti tulee asettaa ritilälle kohokuviodun pysäyttimen mukaisesti.

### PLAT CRISP



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

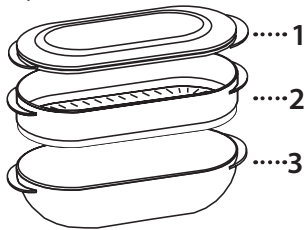
### POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

### CUIT-VAPEUR\*

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.

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

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

### INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

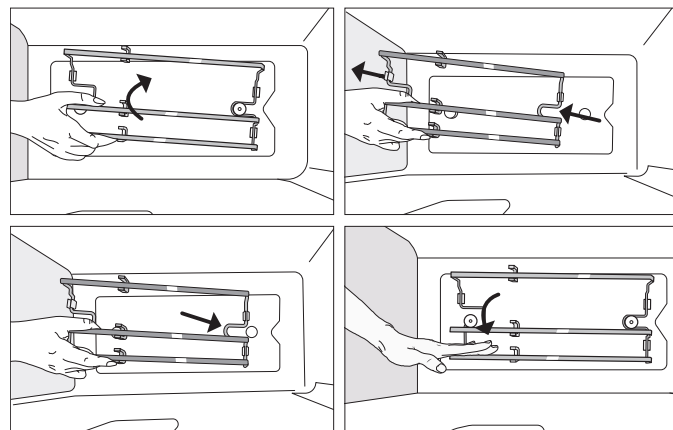
Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides. Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

## DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

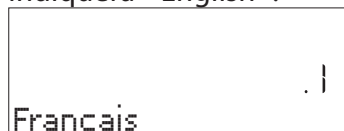
1. Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.
2. Pour repositionner les grilles en échelles, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois ancré, poussez l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en échelle soit insérée dans le support frontal.



## PREMIÈRE UTILISATION

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

### 2. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ :

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

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

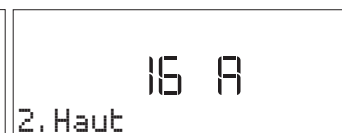
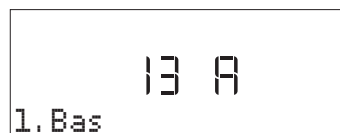
### 2.1 RÉGLEZ LE TEMPS SUR UN APPAREIL CONNECTÉ

Sur un appareil connecté, l'heure de l'horloge peut être automatiquement mise à l'heure à partir du Cloud.

Si l'utilisateur souhaite changer l'heure de l'horloge reçue du Cloud, dans le Menu Réglages ⚙️, entrez l'élément « HORLOGE » et réglez manuellement l'heure ; veuillez noter que lorsque la connexion est rétablie, l'horloge du produit sera mise à jour à partir du Cloud.

### 3. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A). Sélectionnez POWER dans le menu SETTINGS disponible en appuyant sur ⚙️ et sélectionnez le réglage de puissance souhaité.



### 4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

# FONCTIONS

## 6<sup>th</sup> SENSE FONCTIONS 6<sup>th</sup> SENSE

Avec les fonctions 6<sup>ème</sup> sens, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

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

En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

### 6<sup>th</sup> SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à température ambiante. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placer les aliments sur un plat résistant au micro-ondes

à la chaleur peut être placé directement sur l'étagère grillagée au niveau 1.

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

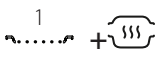
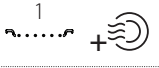
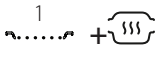
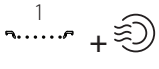
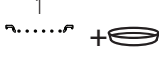
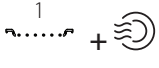
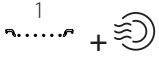
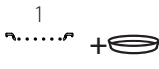
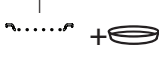
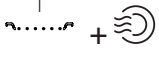
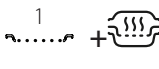
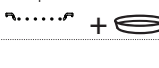
### 6<sup>th</sup> SENSE FONDRE & RAMOLLIR

Pour faire fondre et ramollir les aliments. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.










































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















### TABLEAU DE CUISSON 6<sup>th</sup> SENSE

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1 
	Lasagnes	600 g - 2,0 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1 
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1 
VIANDE	Rôti de bœuf	800 g - 1,7 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Rôti de porc	800 g - 2,0 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Saucisses et Würstel	200 g - 1,0 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	1 
	Poitrine de volaille à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire			
POISSON	Poisson entier rôti	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1  + 			
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1  + 			
	Filets de poisson à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1  + 			
	Fish and Chips (surgelés)	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1  + 			
	Fruits de mer frits (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 			
	Bâtonnets de poisson (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1  + 			
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1  + 			
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1  + 			
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1  + 			
	Légumes racines cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1  + 			
	Légumes tendres cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1  + 			
	Légumes à la vapeur [surgelés]	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1  + 			
	Pommes de terre frites (surgelées)	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 			
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 			
BOULANGERIE SALÉE	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	1  + 			
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	2 			
	Pizza [surgelée]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1  + 			
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;	1  + 			
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1  + 
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèche-frite.	2 
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèche-frite.	2 
	Tarte aux pommes	800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1  + 
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèche-frite recouverte de papier cuisson.	1 
OEUFS & EN CAS	Pop-corn	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	1 
	Nuggets de poulet (surgelés)	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Beignets d'oignon (surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique.	1  + 

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

## MENU CRISP

### CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial. Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	12 - 15
Hamburgers*	9 - 15

\*Tourner les aliments à mi-cuisson

### CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments frais, brossez ou assaisonnez avec une petite quantité d'huile. Cuire les aliments surgelés directement sans ajout d'huile. Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

### MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver

### le bon fonctionnement du produit.

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	1000	1 - 2
Cuisson	Génoise	600	9 - 10
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Cuisson	Pain de viande	600	18 - 20

## MENU AUTRES FONCTIONS

### FONCTIONS TRADITIONNELLES

#### PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

#### GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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

#### TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille

#### CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

### FONCTIONS COMBI MO

#### GRIL + MICRO-ONDES

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

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

#### TURBO GRIL + MO

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

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

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

\*Tourner les aliments à mi-cuisson

### CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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

### CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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

### CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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

### CONVECTION NATURELLE

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

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

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	150 - 160	20 - 30
Biscuits	150 - 165	15 - 30

### CHALEUR PULSÉE

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

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

### DÉCONGÉLATION 6<sup>TH</sup> SENSE

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

### PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100g - 2,0 kg
Volaille	100g - 3,0 kg
Poisson	100g - 2,0 kg
Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

### FONCTIONS SPÉCIALES

#### MAINTIEN AU CHAUD

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

#### LEVAGE

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

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

#### YAOURT

Pour faire du yaourt.

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

## DÉSHYDRATATION

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

Accessoires nécessaires : grille

## CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèche-frite au niveau 2.

## PROGRAMME ECO

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèche-frite.

## AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

## COOK 3

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

## BISCUITS

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

## TARTE

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


## PIZZA (surgelée)


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

## MENU 1 COOK 3

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

### 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez

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

Exemple de repas complet Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 -2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à -10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à -800 g) directement dans la lèche-frite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

### MENU 2 COOK 3

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

Exemple de repas complet

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

## AUTRES FONCTIONS



### MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



### FAVORIS

Pour récupérer la liste de 9 fonctions favorites.



### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

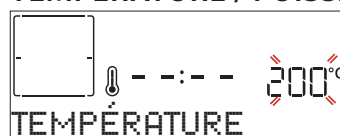
Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».


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

Tous les réglages seront effacés.

changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur << , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

### TEMPÉRATURE / PUISSANCE



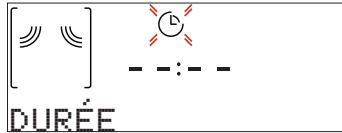
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible). La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon.




Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).




Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou - . Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 500 W max.

#### DURÉE





Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

#### DÉPART DIFFÉRÉ

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



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

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

#### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

#### POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX




Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.


#### DEGRÉ DE CUISSON


Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson désirée.




Quand cela vous est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

#### 4. ACTIVER LA FONCTION

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

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

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

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


#### JET START

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

#### 5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.




Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés. À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

#### 6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

##### PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur .

Veillez noter : Pendant les fonctions "6<sup>th</sup> Sense", ouvrez la

porte uniquement quand cela vous est demandé.

## AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

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

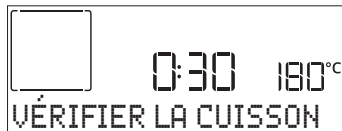


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur pour poursuivre la cuisson.

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

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.



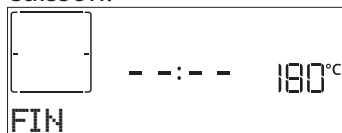
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur pour sauter ces actions.

Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

## 7. FIN DE CUISSON

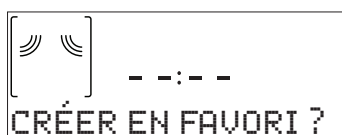
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

## 8. FAVORIS

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites. Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de favoris.



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

Une fois que a été enfoncé, appuyez sur ou

— pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

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

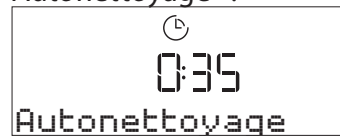
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



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

## 9. FONCTION AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

Appuyez sur et sélectionnez la fonction « Autonettoyage ».



Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle de nettoyage.

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

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

## 10. MINUTEUR

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



Appuyez sur ou pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuterie.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours. Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction. Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur pour arrêter la fonction actuellement active.

## 11. VERROUILLAGE


Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



### ATTENTION !

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

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

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

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

## CONNECTIVITÉ

Grâce à la fonction Home-Whiz, votre appareil peut être connecté à Internet. Pour activer la connectivité, vous devez compléter avec succès le processus afin de brancher l'appareil à votre routeur de réseau domestique et à votre application. La procédure de paramétrage doit être effectuée une seule fois.

Vous devrez la refaire uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe).

### EXIGENCES MINIMALES

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

### COMMENT EFFECTUER LE RÉGLAGE

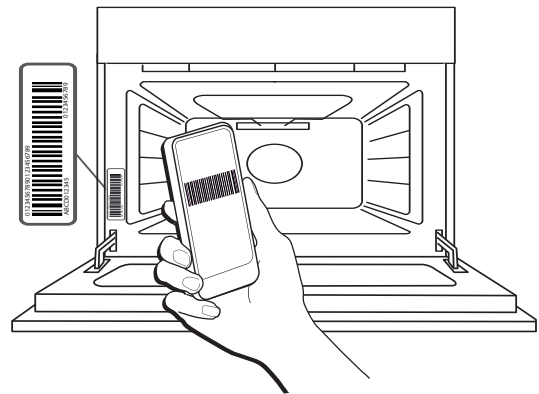
Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer : un dispositif mobile (smartphone ou tablette) et un routeur sans fil connecté à internet. Merci de vérifier avec votre dispositif mobile que la force du signal de votre réseau sans fil domestique proche de l'appareil est bonne. Pendant la procédure de paramétrage, l'appareil et votre dispositif mobile doivent être connectés au même réseau sans fil.

### ACTIVATION DE LA CONNECTIVITÉ

Pour activer le mode Connectivité sur votre produit, veuillez suivre la procédure suivante :

SETTINGS (PARAMÈTRES) > CONNECTIVITY (CONNECTIVITÉ) > ✓, pour CONNECTER.

Téléchargez l'application Home-Whizz pour votre dispositif mobile. Vous pouvez télécharger l'application en visitant iTunes ou Google Play. Une fois téléchargée, suivez les instructions de l'application.



Scannez le code barres sur l'étiquette que vous trouverez sur votre appareil, puis l'application Home-Whiz sera votre guide pour traverser toutes les étapes nécessaires pour compléter le processus.

### ACTIVATION DE LA TÉLÉCOMMANDE

Si votre appareil est correctement raccordé, il est possible d'activer la télécommande en procédant comme suit :

SETTINGS (PARAMÈTRES) > CONNECTIVITY (CONNECTIVITÉ) > REMOTE CONTROL

(TÉLÉCOMMANDE) > ON (MARCHE). Par le biais de votre dispositif mobile, vous serez autorisé à commander à distance le four à micro-ondes, à envoyer des entrées et à superviser des cycles de cuisson.

Lorsqu'un cycle de cuisson est envoyé par l'application, le cycle démarre et l'écran affiche sa configuration.

### RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION

Cette fonction pourrait s'avérer utile si les propriétés

de votre réseau domestique ont changé (nom du réseau ou mot de passe).

Avant de réinitialiser la connexion, merci de vérifier s'il est possible de rétablir le nom du réseau et le mot de passe que vous avez utilisé lorsque vous êtes connecté à l'appareil de votre réseau domestique. Dans ce cas, il ne serait pas nécessaire de réinitialiser la connexion.

Pour réinitialiser la connexion, merci de suivre ce chemin : SETTINGS (PARAMÈTRES) > CONNECTIVITY (CONNECTIVITÉ) > RESET (RÉINITIALISATION) > YES (OUI). L'écran demandera «Êtes-vous sûr ?». En appuyant sur ✓, la connexion sera réinitialisée. Vous pouvez maintenant reconnecter votre appareil (voir

le paragraphe «Comment paramétrer»).

## MISE À JOUR LOGICIELLE

Pendant qu'il est en veille, un appareil déjà configuré pour la connexion, avec une réception WiFi activée, peut automatiquement mettre à jour le logiciel lorsqu'une nouvelle version est disponible.

Lorsque la mise à jour est en cours, le pourcentage d'achèvement s'affichera à l'écran.

Remarque : Assurez-vous que la source d'alimentation de l'appareil est toujours activée pendant ce processus de mise à jour de logiciel.

Pendant le processus de mise à jour, il est impossible d'interagir avec le panneau de commande.

## FAQ EN MATIÈRE DE CONNECTIVITÉ

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

### Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

### Quelle version de WPS est prise en charge ?

L'appareil ne prend pas en charge le WPS.

### Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

### Puis-je utiliser une connexion mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

### Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

### Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

### Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre appareil intelligent et l'application Home-Whiz pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

### Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

### À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

### Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

### Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Consulter la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur qui indique les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de configuration du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

### Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil : Utilisez votre appareil intelligent et l'application Home-Whiz pour vérifier si l'appareil est en ligne ou non.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

### Comment puis-je changer mon compte Home-Whiz tout en gardant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

### J'ai changé de routeur : que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

## CONSEILS UTILES

### CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

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

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.

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

### LIQUIDES

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

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du micro-ondes.

### ALIMENTS CONGELÉS

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

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

### NOURRITURE POUR BÉBÉS

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

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

### GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

### VIANDES ET POISSONS

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

### SURFACES EXTÉRIEURES

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

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la

cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

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

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Lors du nettoyage, évitez de forcer ou de tourner les supports des porte-échelles.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre différent de F4E1.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.  Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
Sädeme teke sisekambris mikrolaineahju funktsiooni ajal.	Metalldetailid, mis puutuvad kokku sisekambris seintega.  Mikrolaineahju funktsioonide kasutamine tühja sisekambris või minimaalse koormusega.	Veenduge, et rest on sisekambris õigesti paigaldatud, vältides pöörlemist, mis võib põhjustada kontakti või peaaegu kontakti kambriseintega. Vältige küpsetusplaatide või alumiiniumist mahutite kasutamist mikrolaineahju funktsioonidega.  Suurendage sisekambris oleva toidu kogust.



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

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



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

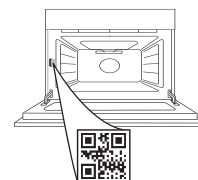
# Whirlpool



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

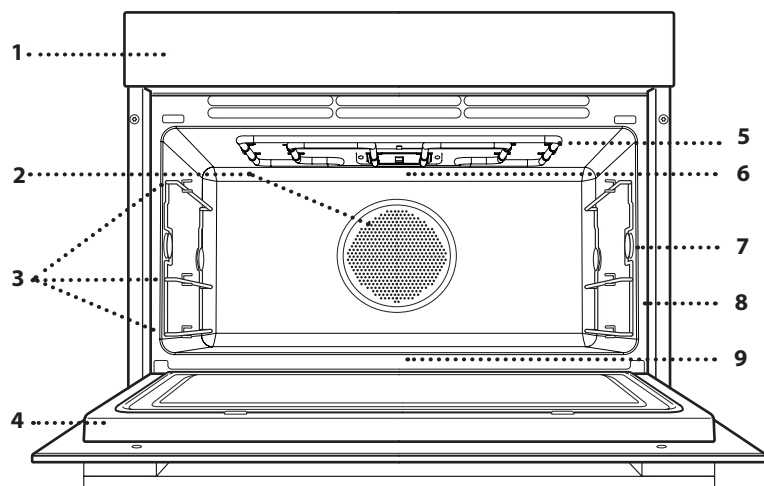
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



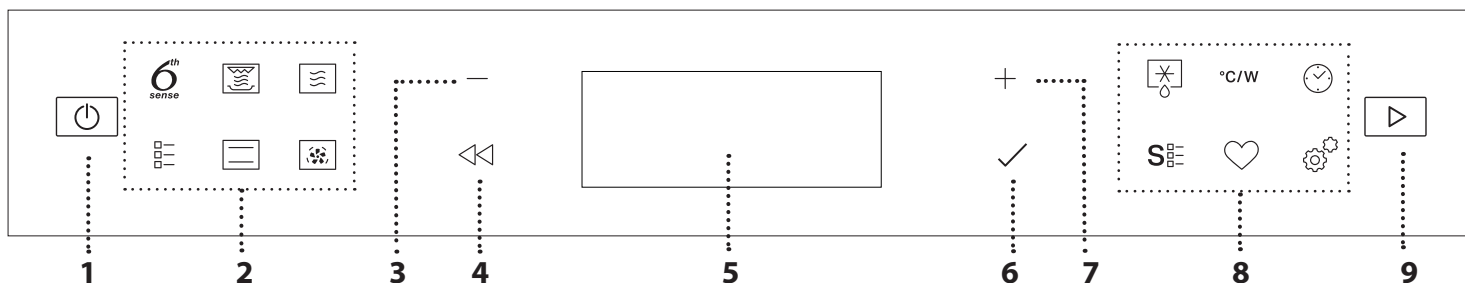
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola della cavità (non visibile) ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Ripiani a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della sonda carne (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

### 3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 5. DISPLAY

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

### 7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

## ACCESSORI

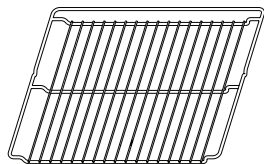
Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi

contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

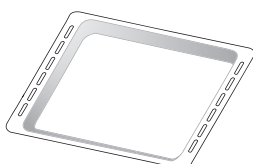
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori al termine del ciclo

### GRIGLIA



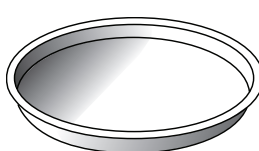
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore), facendo sporgere la griglia metallica di 3 cm verso la porta. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

### TEGLIA



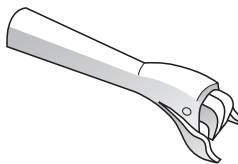
Il vassoio da forno non è adatto per la cottura utilizzando le funzioni Microonde e Crisp. Sul vassoio da forno, puoi posizionare il cibo sia in un contenitore aggiuntivo che direttamente senza. Questo accessorio può essere utilizzato per tutte le funzioni di cottura tradizionali. Puoi usarlo per raccogliere i succhi di cottura, posizionandolo sotto la griglia. Per ottenere una doratura uniforme, il vassoio da forno deve essere posizionato sulla griglia secondo il fermo in rilievo.

### PIATTO CRISP



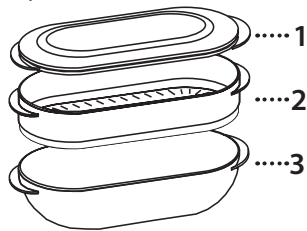
Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini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

### IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

### VAPORIERA\* (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile. Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

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

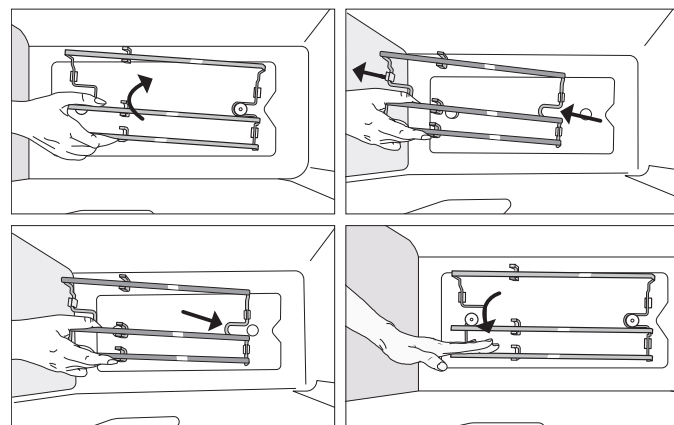
verso l'alto) sul livello desiderato.

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

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA**  
Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

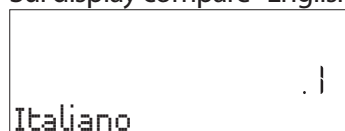
1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙️.

### 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙️.

### 2.1 IMPOSTARE L'ORA SU UN APPARECCHIO CONNESSO

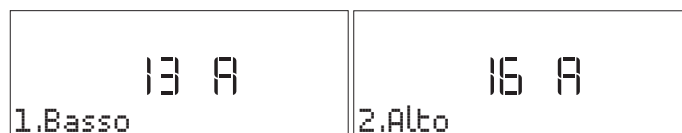
Se l'apparecchio è connesso, l'orologio verrà aggiornato automaticamente dal cloud.

Nel caso in cui si desideri modificare l'ora ricevuta dal cloud, accedere al menu Impostazioni ⚙️, selezionare la voce "OROLOGIO" e regolare l'ora manualmente; si prega di notare, che quando la connessione sarà ristabilita, l'orologio del prodotto verrà aggiornato dal cloud.

### 3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore

a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A). Selezionare POTENZA nel menu IMPOSTAZIONI, accessibile premendo ⚙️, e selezionare l'impostazione di potenza desiderata.



### 4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. 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". Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

# FUNZIONI

## **6<sup>th</sup>** FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

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

### **RISCALDAMENTO 6<sup>th</sup> SENSE**

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

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



















### **SCIoglimento E AMMORBIDIMENTO 6<sup>th</sup> SENSE**

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




































Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

### **TABELLA DI COTTURA 6<sup>th</sup> 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 / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1  + 
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1  + 
	Riso	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1  + 
CARNE	Roast Beef	800 g - 1,7 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1  + 
	Arrosto di maiale	800 g - 2,0 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1  + 
	Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1  + 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1  + 
	Petto di pollame al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1  + 
Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 	

ACCESSORI							
		Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere.	1  + 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1  + 
	Filetti di pesce al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1  + 
	Fish & chips [surgelati]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1  + 
	Frutti di mare fritti [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Bastoncini di pesce [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1  + 
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1  + 
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1  + 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1  + 
	Verdure a radice a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1  + 
	Verdure morbide a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1  + 
	Verdure a vapore [surgelate]	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1  + 
	Patatine fritte [surgelate]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 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.	1  + 
	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 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1  + 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 

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

Categoria	Alimenti	Peso / 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  + 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	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  + 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1 
UOVA & SNACK	Popcorn	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	1 
	Nugget di pollo [surgelati]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Anelli di cipolla [surgelati]	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente.	1  + 

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



## MENU CRISP

### CRISP

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

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

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

\* Ruotare il cibo a metà cottura

### CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.

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



## MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.

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

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

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Cottura	Pan di spagna	600	9 - 10
Cottura	Crema all'uovo	500	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25

## MENU ALTRE FUNZIONI

### FUNZIONI TRADIZIONALI

#### PRERISCALDAMENTO VELOCE

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  
Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 3

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  
Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

#### 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  
Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

### FUNZIONI COMBinate MICROONDE

#### GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.  
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

#### TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.  
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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

\* Ruotare il cibo a metà cottura

#### STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.  
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

#### TERMOVENTILATO + MICR

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano

combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.  
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

### COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.  
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

#### 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.

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	150 - 160	20 - 30
Biscotti	150 - 165	15 - 30

#### 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.

Impostazione di cottura consigliata: doppio strato ai livelli 2 e 3, singolo strato al livello 2. Si consiglia di utilizzare entrambe le teglie di questo modello tecnico.

#### SCONGELAMENTO 6<sup>TH</sup> SENSE

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

#### SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

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

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

### FUNZIONI SPECIALI

#### MANTENIMENTO IN CALDO

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

## LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

## YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

## DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia

## MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.

## CICLO ECO

Per cuocere arrosti 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.

## HYDRO SELF CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

## 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.

## COOK 3 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.

## COOK 3 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.

## ALTRE FUNZIONI



### CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.




### IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

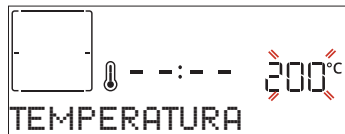
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

### 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

## TEMPERATURA / POTENZA



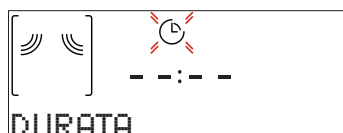
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare). La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill. Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando + o -.

Nelle funzioni combinate, la potenza delle microonde viene ridotta a un massimo di 500 W.

## DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare.

Note: durante la cottura, premendo ⌚ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

## ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come le modalità "Statico" o "Termoventilato", una volta impostato il tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni a microonde, l'ora di fine equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Premere + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o - per regolare l'ora di fine programmata oppure premere << per modificare altre impostazioni. Premendo ⌚ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

## 3. 6<sup>TH</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

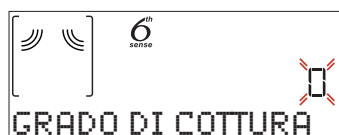
## PESO / PORZIONI / INFORMATA / PEZZI



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o -, quindi premere ✓ per confermare.

## GRADO DI COTTURA

In alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere + o - per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione.

## 4. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere ▶ per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, è possibile premere ▶ per annullare il ritardo e avviare subito la funzione.

Note: la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏏.

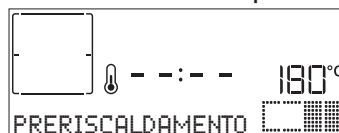
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere << per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

## JET START

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

## 5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti. A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o ▶.

Note: 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.

La temperatura finale del forno può essere modificata usando + 0 -.

## 6. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

### PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere .


Note: durante le funzioni "6<sup>th</sup> Sense", aprire la porta solo se richiesto.

### AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6<sup>th</sup> Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.





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


Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Note: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

Quando la cottura è quasi terminata, il forno chiede di controllare gli alimenti.



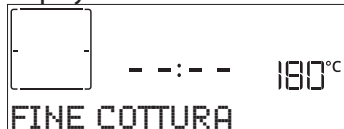
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.


Note: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste.

In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

### 7. FINE COTTURA

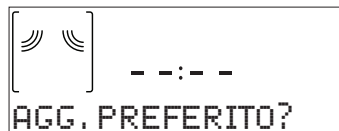
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.







Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.


### 8. PREFERITI

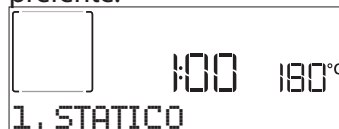
Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite. Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere  per ignorare la richiesta. Dopo avere premuto , premere + 0 - per selezionare il numero di posizione, quindi premere  per confermare.


Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.






Premere + 0 - per selezionare la funzione, confermarla premendo  e attivarla premendo .

### 9. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Premere  e selezionare la funzione "Hydro Self Clean".





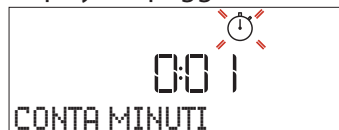
Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.


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.



### 10. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggerà l'icona .



Premere + 0 - per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato. Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa. Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà

visualizzata solo l'icona , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

## 11. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto per almeno tre secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.


### ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.

I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

Non combinare la griglia con la leccarda.

Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze. Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.

L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.

Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.

Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

## CONNETTIVITÀ

La funzione Home-Whiz permette di collegare l'apparecchio a Internet. Per abilitare la connettività, è necessario collegare correttamente l'apparecchio al router della rete domestica e all'app. Questa procedura deve essere eseguita una sola volta.

Deve essere ripetuta solo se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome e password di rete).

### REQUISITI MINIMI

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

### PROCEDURA DI CONFIGURAZIONE

Per eseguire la procedura è necessario disporre di: un dispositivo mobile (smartphone o tablet) e di un router wireless collegato a Internet. Sul dispositivo mobile, verificare che la potenza del segnale della rete wireless in prossimità dell'apparecchio sia adeguata. Durante la procedura di configurazione, l'apparecchio e il dispositivo mobile devono essere collegati alla stessa rete wireless.

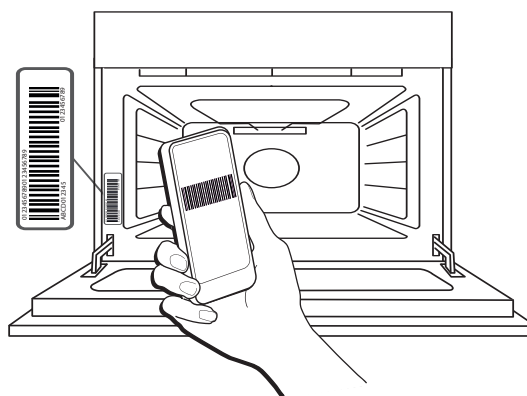
### ABILITARE LA CONNETTIVITÀ

Per attivare la modalità Connettività sul prodotto, seguire questo percorso:

IMPOSTAZIONI > CONNETTIVITÀ > ✓ , per CONNETTERSI.

Scaricare l'App Home-Whiz per il vostro dispositivo mobile. L'app può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

Una volta scaricata, seguire le istruzioni dall'App.



Scansionare il codice a barre riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio; a questo punto, l'app Home-Whiz fornirà istruzioni dettagliate per l'esecuzione della procedura.

### ABILITARE IL CONTROLLO REMOTO

Se l'apparecchio è connesso correttamente, è possibile abilitare il controllo remoto seguendo questo percorso:

IMPOSTAZIONI > CONNETTIVITÀ > CONTROLLO REMOTO > ON. Questa funzione permette di utilizzare il dispositivo mobile per controllare da remoto il forno, inviare istruzioni e monitorare i cicli di cottura. Quando un ciclo di cottura viene inviato dall'App, il ciclo si avvia e il display ne visualizza la configurazione.

### RESET CONNESSIONE

Questa funzione può essere utile se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome o password di rete).

Prima di ripristinare la connessione, verificare

se sia possibile riutilizzare il nome e la password utilizzati per la connessione dell'apparecchio alla rete domestica. In questo caso non sarà necessario ripristinare la connessione.

Se invece occorre resettare la connessione, seguire questo percorso: IMPOSTAZIONI > CONNETTIVITÀ > RESET > SÌ. Sul display compare la domanda "Confermare?". Premendo ✓, la connessione sarà ripristinata. A questo punto sarà possibile connettere nuovamente l'apparecchio (vedere il paragrafo "Procedura di configurazione").

## DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNETTIVITÀ

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

### Quale impostazione 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 invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

### 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.

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

Utilizzare lo smartphone o il tablet e l'App Home-Whiz per verificare se l'apparecchio è online o meno.

### 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

## AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE

In modalità standby, un apparecchio che sia già configurato per la connessione e abbia la ricezione WiFi abilitata può aggiornare automaticamente il software quando è disponibile una nuova versione. Mentre è in corso l'aggiornamento, sul display viene mostrata la percentuale di avanzamento.

Nota: l'apparecchio deve restare sempre acceso durante il processo di aggiornamento del software.

Durante la procedura di aggiornamento non è possibile interagire con il pannello comandi.

non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e l'apparecchio?

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.

### Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere l'apparecchio, attendere 20 secondi e riaccenderlo; Utilizzare lo smartphone o il tablet e l'App Home-Whiz per verificare se l'apparecchio è online o meno.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

### Come posso cambiare il mio account Home-Whiz 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.

## CONSIGLI UTILI

### CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

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

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

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

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

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

### LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili.

Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

### ALIMENTI SURGELATI

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

microonde.

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

### ALIMENTI PER NEONATI

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

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

### DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato".

In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.

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

### CARNE E PESCE

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

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

**Non utilizzare apparecchi a vapore.  
Indossare guanti protettivi.**

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

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

### SUPERFICI ESTERNE

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

### SUPERFICI INTERNE

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

- Attivare la funzione "Hydro Self 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.

Durante la pulizia, evitare di forzare o ruotare i supporti dei ripiani a scaletta.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversa da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
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 display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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".
Produzione di scintille in cavità durante l'utilizzo di funzioni microonde.	Superfici metalliche che vanno in contatto con le pareti della cavità.  Utilizzo di funzioni microonde con forno vuoto o carichi molto bassi.	Verificare che le griglie metalliche siano state inserite in modo corretto all'interno della cavità, evitando rotazioni che producano punti di vicinanza o contatto con la cavità stessa. Evitare l'impiego di teglie o vaschette di alluminio con funzioni microonde. Aumentare il quantitativo di alimenti presenti in cavità.

## 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](https://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.

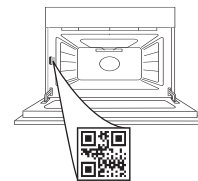
®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.



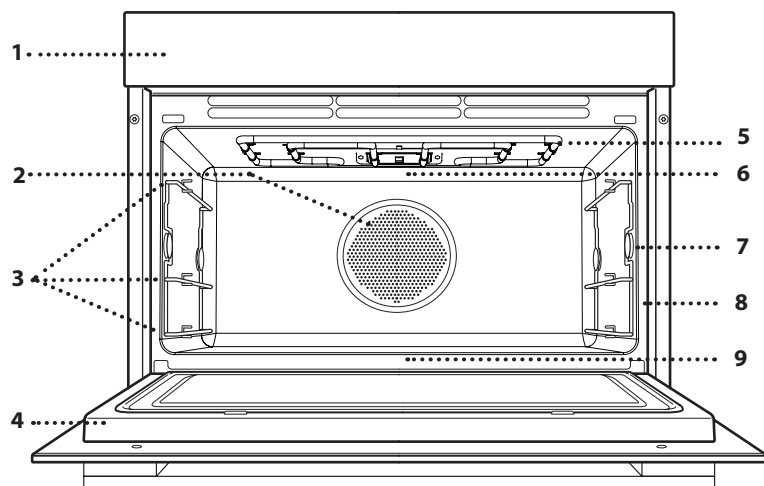
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

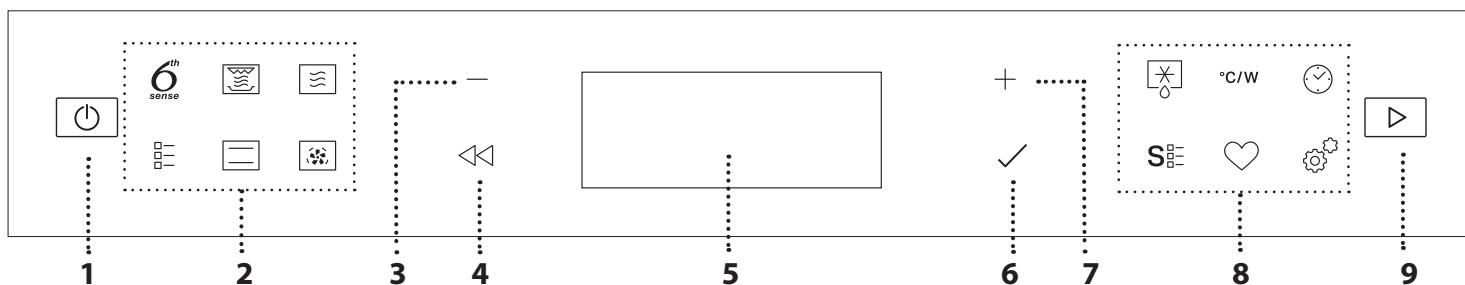
**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



**Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.**

**PRODUCTBESCHRIJVING**

1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig) (if present)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL****1. AAN / UIT**

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

**2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES**

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

**3. NAVIGATIETOETS MIN**

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

**4. TERUG**

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

**5. DISPLAY****6. BEVESTIG**

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

**7. NAVIGATIETOETS PLUS**

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

**8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES**

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

**9. START**

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

## ACCESSOIRES

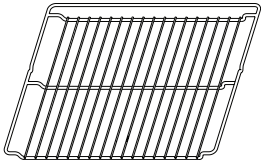
Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de

wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

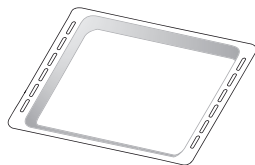
Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus

### ROOSTER



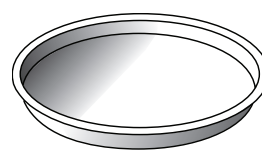
Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (het onderste niveau) en zorg ervoor dat het rooster 3 cm uitsteekt in de richting van de deur. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

### BAKPLAAT



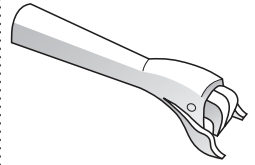
De bakplaat is niet geschikt voor koken met de magnetron- en Crisp-functies. Op de bakplaat kunt u voedsel plaatsen, zowel in een extra container als direct zonder container. Dit accessoire kan worden gebruikt voor alle traditionele kookfuncties. U kunt het gebruiken om kookvocht op te vangen door het onder het draadrek te plaatsen. Om een gelijkmatige bruining te bereiken, moet de bakplaat op het rek worden geplaatst volgens de reliëfstop.

### CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat. Plaats de siliconen voetjes tussen de spijlen van het rooster voor extra stabiliteit.

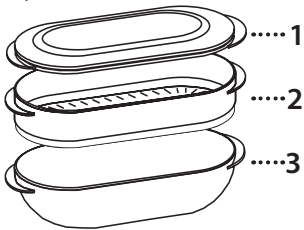
### HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

### STOOMPAN\*

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

\*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

### HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk

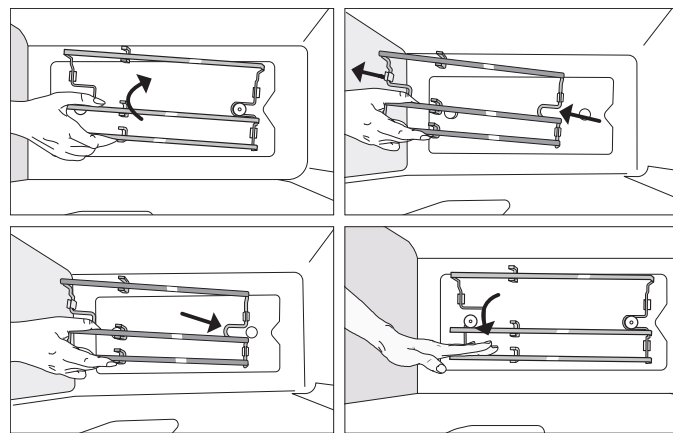
horizontaal over de roostergeleiders.

Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven. Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

## DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

Er zijn twee ladderrekken aan beide kanten van de ovenholte, verankerd op twee knopvormige steunen. De ladderrekken zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.
2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



## EERSTE GEBRUIK

### 1. DE TAAL SELECTEREN

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



Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

### 2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓:

Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

### 2.1 DE TIJD INSTELLEN OP EEN VERBODEN APPARAAT

## FUNCTIES

### 6<sup>th</sup> SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.

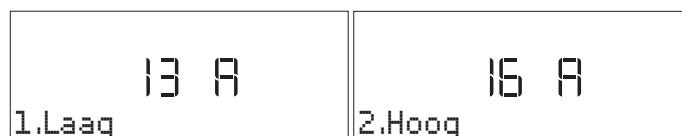
Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om

Als de gebruiker de tijd die van de cloud is ontvangen wilt wijzigen, gaat hij naar het menu Instellingen ⚙️, opent "KLOK" en stelt handmatig de tijd in; houd er rekening mee dat wanneer de verbinding wordt hersteld, de klok van het product wordt bijgewerkt vanuit de cloud.

### 3. STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen. Selecteer VEMOGEN in het menu INSTELLINGEN dat beschikbaar is door op ⚙️ te drukken en selecteer de gewenste vermogensinstelling.



### 4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Geuren en rook zijn normaal als de oven de eerste paar keer wordt gebruikt of als hij erg vuil is. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).

### 6<sup>th</sup> SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het gerecht op een magnetron- en hittebestendig bord of schaal, direct op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.






### 6<sup>th</sup> SENSE SMELTEN & ZACHT

Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.































Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Zacht laten worden van boter	100 - 500 g	Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat.
Zacht laten worden van ijs	100 - 500 g	Als u de bak met ijs direct in de oven zet, zorg er dan voor dat de bak magnetronbestendig is.
Chocolade smelten	100 - 500 g	Snijd de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien.
Kaas smelten	100 - 500 g	Snijd de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien.


### 6<sup>th</sup> SENSE BEREIDINGSTABEL































Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1  + 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	1  + 
	Rijst	1 - 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	1  + 

ACCESSOIRES							
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisperplaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
VLEES	Rosbief	800 g - 1,7 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  + 
	Burgerpasteitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 
	Gebraden varkensvlees	800 g - 2,0 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  + 
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1,0 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	1  + 
	GEVOGELTEBORST STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
VIS	Gepaneerde, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Geroosterde hele vis	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  + 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  + 
	VISFILETS STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	Fish and chips (diepvries)	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	1  + 
	Gebakken zeevruchten (diepvries)	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
Vissticks [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 	

ACCESSOIRES							
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisperplaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1,0 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	1  + 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1  + 
	WORTELGROENTEN STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	ZACHTE GROENTE STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	GROENTEN STOMEN (BEVROREN)	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	Gebakken aardappels [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
HARTIGE BAKSELS	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza, bevroren	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1  + 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1  + 
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1  + 
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
	Koekjes	1 baksel	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Appeltaart	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1  + 
	Brownies	1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	1 

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
EIEREN & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer.	1
	Kipnuggets [diepvries]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  +
	Uienringen [diepvries]	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  +
	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt.	1  +

ACCESSOIRES							
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisperplaat

## CRISP-MENU

### CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	12 - 15
Hamburgers*	9 - 15

\*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

### CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

## MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	1000	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	600	9 - 10
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	600	18 - 20

## MENU OVERIGE FUNCTIES



### TRADITIONELE FUNCTIES

#### SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren. Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

#### GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 3

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

#### TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

#### HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

#### COMBIFUNCTIES VAN DE MAGNETRON

##### GRILL + MG

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1,

magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Gebraden kip	350	Gemiddeld	20 - 30

\*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

### CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### HETELUCHT + MAGN.

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtconvectie en de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### CONVECTIEBAKKEN + MG

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	150 - 160	20 - 30
Koekjes	150 - 165	15 - 30

### TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van zoetigheden en vlees met heteluchtconvectie. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst. Voor het tegelijkertijd op verschillende plateaus bereiden van verschillende voedingsmiddelen die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

Aanbevolen indeling voor bakken: dubbele laag op niveau 2 en 3, enkele laag op niveau 2. Het wordt aanbevolen om beide bakplaten van dit huidige technische model te gebruiken.

### 6<sup>TH</sup> SENSE DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats het voedsel altijd in een bakje direct op het rooster voor de beste resultaten, behalve voor knapperig brood ontdooien. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

### BROOD KNAPPERIG ONTDOOIE

Deze exclusieve Whirlpool-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie, direct op het rooster.

GERECHT	GEWICHT
Getimedede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Gevogelte	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

### SPECIALA BEREIDINGSFUNCTIES

#### WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

#### RIJZEN

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

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

#### YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

#### DEHYDRATATIE

Om fruit en groenten te dehydrateren. Snijd in dunne plakjes en leg direct op een rooster.

Benodigde accessoires: rooster

#### MAXI-COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

#### ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

#### ZELFREINIGING

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

#### COOK 3

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.

Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

## KOEKJES

Gebruik deze functie om drie gelijke platen zandkoekjes te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

## TAART

Gebruik deze functie om drie gelijke platen taarten te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

## PIZZA (bevrozen)

Gebruik deze functie om drie gelijke platen pizza's te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

## COOK 3 MENU 1

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een volledige maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 -2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 -800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

## COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

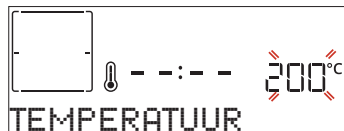
De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, druk op **+** of **-** om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

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

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op **◀** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

### TEMPERATUUR / VERMOGEN



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

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

## Voorbeeld van een complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 -2 kg) in een metalen of pyrex bak die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 -900 g) met gesneden groenten (600 -900 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.

## ANDERE FUNCTIES



### KOOKWEKKER

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



### FAVORIET

Om de lijst van de 9 favoriete functies op te vragen.



### INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

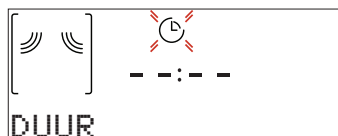
Als "FABRIEKRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.



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

Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 500 W in combinatie met andere functies.

### DUUR



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

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

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

### EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram knippert.



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

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

### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

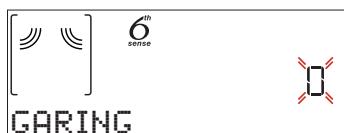
#### GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of - om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

#### GAARHEID

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u het niveau van garing afstellen.



Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op + of - om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

### 4. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

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

Druk tijdens de uitstelfase op ▶ om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

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

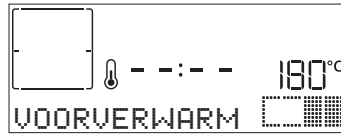
Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op ⏪ om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

#### JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op ▶ om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

### 5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmingsfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd. Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door ✓ of ▶ in te drukken.

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

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

### 6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

#### PAUZE

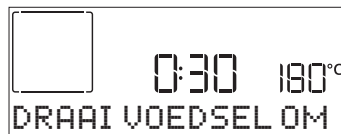
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op ▶.

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

#### VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

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

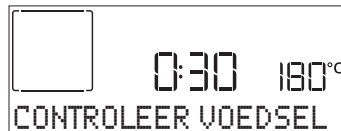


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op ▶ om de bereiding verder uit te voeren.

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

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.



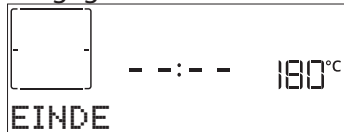
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de



uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

## 7. EINDE BEREIDINGSTIJD

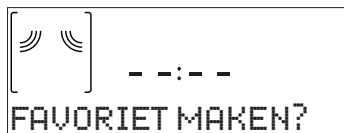
Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.









Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

## 8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 van uw favoriete functies opslaan. Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 20 op uw lijst met favorieten.







Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op . Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

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

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






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

## 9. ZELFREINIGINGSFUNCTIE

Druk op  en selecteer de zelfreinigingsfunctie.





Druk op  om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op  als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op  om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven deur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

## 10. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorgt u ervoor dat de oven uitgeschakeld is en drukt u op : Het  symbool knippert op het display.



Druk op  of  om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren. Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

## 11. VERGRENDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u het minstens drie seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met  worden uitgeschakeld.

## LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van het kookcompartiment, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van niet minder dan 2 cm van de wanden van het kookcompartiment en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.
- Combineer de grill niet met de druiplaat.

- Plaats accessoires alleen op hun respectieve hoogtes.
- Er kunnen vonken ontstaan en het kookcompartiment kan beschadigd raken.
- Het apparaat raakt beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat. Gebruik van het apparaat zonder voedsel in het kookcompartiment leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder het voedsel er eerst in te plaatsen. De enige uitzondering die is toegestaan, is een korte test voor gerechten.

## CONNECTIVITEIT

Dankzij de functie Home-Whiz kan uw apparaat met internet worden verbonden. Om de verbinding mogelijk te maken, moet u het apparaat met de router van uw thuisnetwerk en de app verbinden. De instellingsprocedure moet slechts eenmaal worden uitgevoerd.

De procedure moet alleen opnieuw worden doorlopen als u de eigenschappen van uw thuisnetwerk (netwerknamen en wachtwoord) wijzigt.

### MINIMUMVEREISTEN

Draadloze router: 2,4Ghz wifi b/g/n.

### INSTELLEN VAN DE VERBINDING

Om deze eigenschap te gebruiken, hebt u nodig: een mobiel apparaat (smartphone of tablet) en een draadloze router met internetverbinding. Controleer met uw mobiele apparaat of de signaalsterkte van uw draadloze thuisnetwerk in de buurt van het apparaat voldoende is. Tijdens de instelling moeten het apparaat en uw mobiele apparaat zijn verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

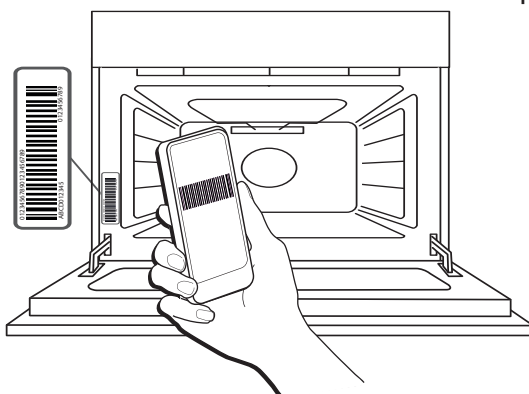
### CONNECTIVITEIT MOGELIJK MAKEN

Volg dit pad om de Connectiviteitsmodus in te schakelen op uw product:

INSTELLINGEN > CONNECTIVITEIT > ✓, om te VERBINDEN.

Download de Home-Whiz-app voor uw mobiele apparaat. U kunt de app downloaden via iTunes of Google Play.

Volg na het downloaden de instructies in de app.



Scan de QR-code op het label op uw apparaat. De Home-Whiz-app begeleidt u door alle stappen die nodig zijn om het proces te voltooien.

### AFSTANDBEDIENING INSCHAKELEN

Als uw apparaat goed is aangesloten, is het mogelijk om de afstandsbediening via deze weg in te schakelen:

INSTELLINGEN > CONNECTIVITEIT >

AFSTANDBEDIENING > AAN. Via uw mobiele apparaat kunt u de oven op afstand bedienen, gegevens verzenden en bereidingscycli in de gaten houden.

Wanneer een kookcyclus wordt verzonden vanaf de App, start de cyclus en toont het display de configuratie.

### VERBINDING RESETTEN

Deze functie kan handig zijn als de eigenschappen van uw thuisnetwerk zijn gewijzigd (netwerknamen of wachtwoord).

Controleer voordat u de verbinding reset of de netwerknamen en het wachtwoord die u gebruikte toen u het apparaat met uw thuisnetwerk werd verbonden, kunnen worden teruggezet. In dat geval is het niet nodig om de verbinding te resetten.

Volg de volgende stappen om de verbinding te resetten: INSTELLINGEN > CONNECTIVITEIT > RESETTEN > JA. Op het display verschijnt de vraag: "Zeker weten?". Door op ✓ te drukken, wordt de verbinding gereset. U kunt nu uw apparaat opnieuw verbinden (zie paragraaf "Instellen van de verbinding").

### SOFTWARE-UPDATE

In stand-by kan een apparaat waarvan de verbinding al is geconfigureerd en waarvan wifi-ontvangst is ingeschakeld, de software automatisch bijwerken wanneer een nieuwe versie beschikbaar is.

Tijdens de update wordt het voltooiingspercentage weergegeven op het display.

Opmerking: Zorg ervoor dat de voeding van het apparaat blijft aangesloten tijdens de software-update.

Tijdens de update kan het bedieningspaneel niet worden gebruikt.

## FAQ CONNECTIVITEIT

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

### Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

Het apparaat ondersteunt geen WPS.

### Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

### Kan ik mobiele tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

### Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

### Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

### Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw slimme apparaat en de Home-Whiz-app om te controleren of het apparaat online is of niet.

### Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

### Hoe groot kan de afstand zijn tussen de router en het apparaat?

Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

### Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

### Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloze netwerk?

Raadpleeg de documentatie van de router. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u

nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

### Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat u het netwerk hebt ingesteld, schakelt u het apparaat uit, wacht u 20 seconden en schakelt u het apparaat weer in. Gebruik uw slimme apparaat en de Home-Whiz-app om te controleren of het apparaat online is of niet.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

### Hoe kan ik mijn Home-Whiz-account wijzigen maar mijn apparaten aangesloten houden?

U kunt een nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

### Ik heb een nieuwe router: wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoorden) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

## NUTTIGE TIPS

### TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

### VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepelkje erin staan. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

### BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor

magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

### BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijderd.

### CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + magnetron" met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden. Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

### VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### EXTERNE OPPERVLAGKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVLAGKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor

het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de Smart Clean-functie voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

### ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Forceer of draai de steunen van de ladderrekken niet tijdens het schoonmaken.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter anders dan F4E1.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.  DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Vonken in de magnetronruimte tijdens de magnetronfuncties.	Metalen elementen in contact met de wanden van de magnetronruimte.  Het gebruik van de magnetronfuncties met een lege magnetronruimte of minimale lading.	Controleer of het bedradingsbord correct in de magnetronruimte is geplaatst, en vermijd rotaties die zouden kunnen leiden tot punten van contact of bijna-contact met de wanden van de ruimte. Vermijd het gebruik van bakplaten of aluminium bakjes tijdens de magnetronfuncties. Verhoog de hoeveelheid voedsel in de magnetronruimte.

## Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

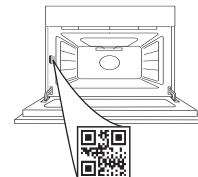
®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.





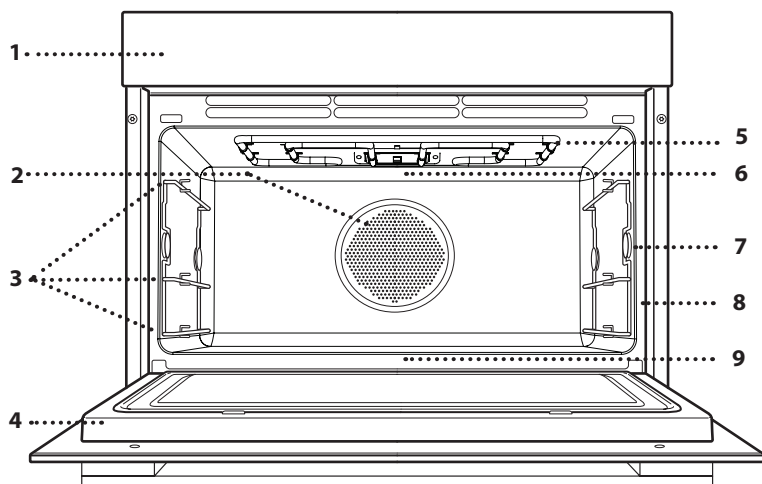
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**  
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



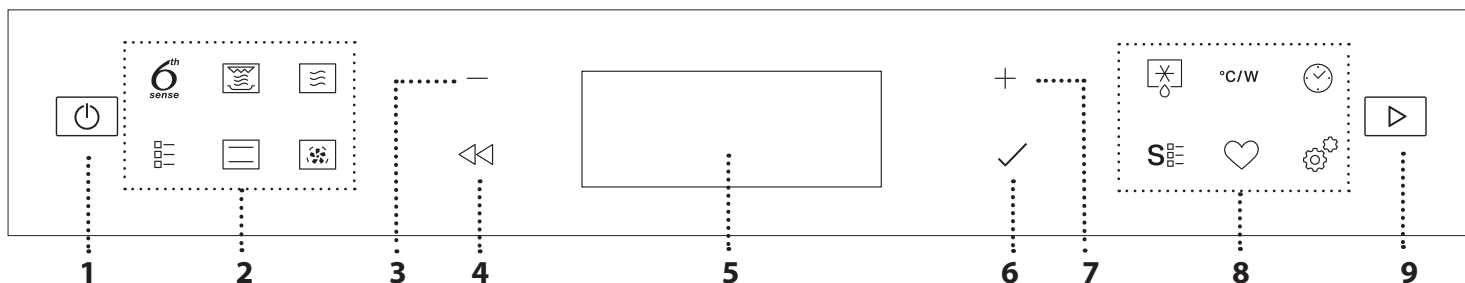
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

## OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator komory i grzałka okrągła (niewidoczny)
3. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Lampka
7. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA



### 1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

### 2. MENU / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

### 3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

### 4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

### 5. WYŚWIETLACZ

### 6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

### 7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

### 8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

### 9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

## AKCESORIA

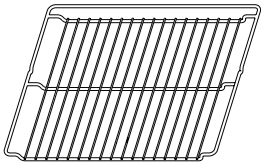
Przed zakupem innych dostępnych na rynku akcesoriów upewnić się, że są one odporne na wysokie temperatury i że nadają się do przygotowywania potraw na parze.

Upewnić się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a

ścianami pieca zachowana jest odległość przynajmniej 30 mm, co umożliwi odpowiedni przepływ pary.

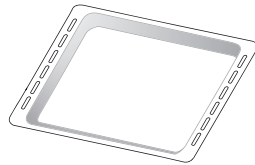
Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu

### RUSZT



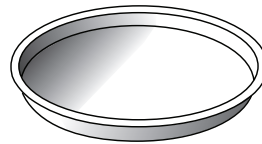
Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania, również do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej umieszczać ruszt zawsze na poziomie 1 (dolnym), ustawiając go tak, aby znajdował się w odległości 3 cm od drzwiczek. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofałe.

### BLACHA DO PIECZENIA



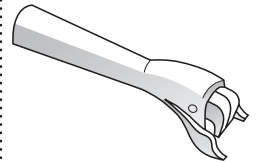
Taca do pieczenia nie nadaje się do gotowania przy użyciu funkcji mikrofalowej i funkcji Crisp. Na tacy do pieczenia można umieścić jedzenie w dodatkowym pojemniku lub bezpośrednio bez niego. To akcesorium można używać do wszystkich tradycyjnych funkcji gotowania. Można go używać do zbierania soków z gotowania, umieszczając go poniżej drucianej półki. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, taca do pieczenia powinna być umieszczona na półce zgodnie z wytłoczonym ogranicznikiem.

### TALERZ CRISP



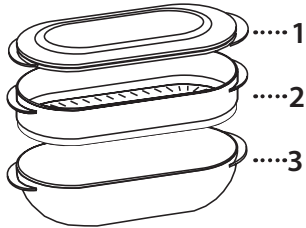
Może być używany tylko z wybranymi funkcjami. Talerz Crisp musi być zawsze umieszczony na środku rusztu, kiedy jest pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Umieścić silikonowe nożyki między prętami rusztu dla zwiększenia stabilności.

### UCHWYT DO TALERZA CRISP



Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

### NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE\* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary. Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy. Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu. Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na ruszcie na poziomie 1 i używać je tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

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

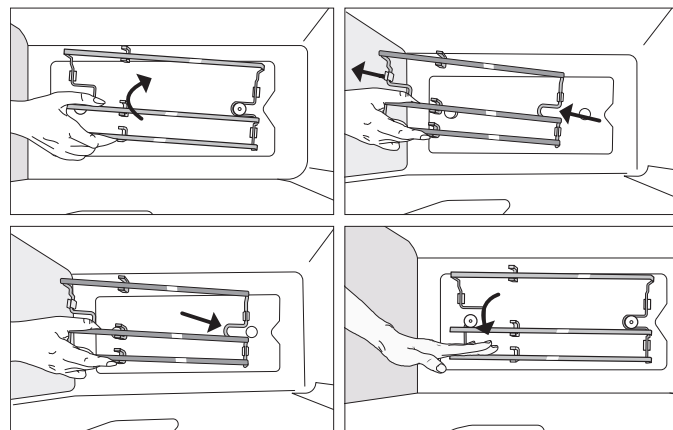
daleko, jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny. Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

## ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnętrza piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

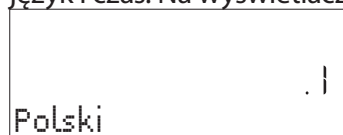
1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnętrza.
2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po zamocowaniu, przesunąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zostanie wsunięty w przedni wspornik.



## PIERWSZE UŻYCIE

### 1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

### 2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**:

Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

#### 2.1 USTAWIĆ CZAS W PODŁĄCZONYM URZĄDZENIU

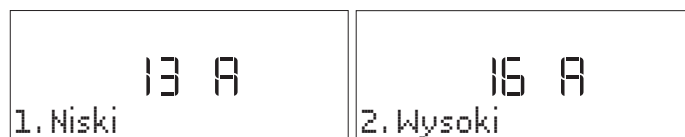
W podłączonym urządzeniu czas zegara będzie aktualizowany automatycznie z chmury.

W przypadku, gdy użytkownik chce zmienić czas zegara

otrzymany z chmury, powinien przejść do menu ustawień , a następnie wejść do pozycji „ZEGAR” i ręcznie ustawić czas; Należy pamiętać, że po przywróceniu połączenia zegar produktu zostanie zaktualizowany z chmury.

### 3. USTAWIENIE POBORU MOCY

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A). Wybrać opcję ZASILANIE w menu USTAWIENIA dostępnym po naciśnięciu przycisku i wybrać żądane ustawienie zasilania.



### 4. 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.”. Zapachy i dym są normalne, gdy piekarnik jest używany kilka pierwszych razów lub gdy jest silnie zabrudzony. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

## FUNKCJE

### FUNKCJE 6<sup>th</sup> SENSE

Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia.

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).

### 6<sup>th</sup> SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić jedzenie na odpornym na działanie mikrofal talerzu lub naczyniu bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Danie na talerzu	250 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu odgrzewania poprawia rezultat końcowy.
Lazania [mrożona]	400 g - 1,5 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.
Zupa	100 - 800 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.
WODA	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.

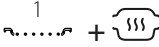

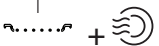

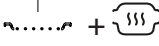

### 6<sup>th</sup> SENSE STOPIONE I MIĘKKIE








Do topienia i zmiękczenia żywności. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Zmiękczenie masła	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieścić masło w pojemniku bezpośrednio na ruszcie.
Zmiękczenie lodów	100-500 g	W przypadku umieszczenia pojemnika z lodami bezpośrednio w piekarniku należy upewnić się, że pojemnik jest bezpieczny dla mikrofalówki.
Topienie czekolady	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.
Topienie sera	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.








### TABELA GOTOWANIA 6<sup>th</sup> 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/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Gotowanie makaronu	1-3 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać posoloną wodę i makaron do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g makaronu. Użyć 400 g wody na każdą porcję makaronu.	1  + 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem.	1  + 
	Ryż	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryżu. Użyć 300 g wody na każdą porcję ryżu.	1  + 















AKCESORIA							
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp








Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MIĘSO	Pieczeń wołowa	800 g - 1,7 kg	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.	1  + 
	KOTLETY MIELONE	100-500 g	Lekko natłuścić talerz Crisp przed wstępnym podgrzaniem. Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem żywności. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1  + 
	Pieczona wieprzowina	800 g - 2,0 kg	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.	1  + 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie w naczyniu, stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi.	1  + 
	Bekon	50 - 400 g	Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem potrawy. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp po podgrzaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1  + 
	Kiełbasy i parówki	200 g - 1,0 kg	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	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.	1  + 
	Pierś drobiowa gotowana na parze	100-500 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
RYBY	Smażony kurczak panierowany	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Pieczona ryba w całości	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1  + 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1  + 
	Filety rybne gotowane na parze	100-500 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
	Ryba z frytkami [mrożona]	1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp na przemian filety rybne i ziemniaki. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryby i 100 g frytek.	1  + 
	Smażone owoce morza [mrożone]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
PALUSZKI RYBNE [MROŻONE]	200-600 g	Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać potrawy.	1  + 	

AKCESORIA							
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe	Dółna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	300 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki, doprawić oliwą, solą i ziołami. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1  + 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką mięsz z warzyw i napętnić je mieszanką samego mięszu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	1  + 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1  + 
	Warzywa korzeniowe gotowane na parze	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
	Warzywa miękkie gotowane na parze	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
	Warzywa gotowane na parze [mrożone]	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
	ZIEMNIAKI PIECZONE [MROŻONE]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Papryka smażona	100-500 g	Pokroić na kawałki i doprawić oliwą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bochenek kanapkowy	400 g - 1,0 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	1  + 
	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]	250-700 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	1  + 
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu.	1  + 

AKCESORIA							
	Ruszt	Zaroodporny talerz na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
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  + 
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2 
	Jablecznik	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  + 
	Brownie	1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1 
JAJA I PRZEKAŚKI	Popcorn	90-100 g	Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz.	1 
	NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	200 - 700 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Krażki cebuli [mrożone]	100-500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Jajecznica	2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika.	1  + 

AKCESORIA							
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofalę	Dolna część i pokrywa naczyń do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

## MENU FUNKCJI CRISP

### CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (min.)
Ciasto drożdżowe	12 - 15
Hamburgery*	9 - 15

\*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

### CRISP FRY: Świeża i mrożona żywność

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych produktów spożywczych, należy je wyszczołkować lub doprawić niewielką ilością oleju. Mrożonki można gotować bezpośrednio bez dodatku oleju.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

## MIKROFALÓWKA

Używać funkcji mikrofal jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.

Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporny.

MOC (W)	ZALECANE DLA
1000	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750	Gotowanie warzyw.
600	Gotowanie mięsa, ryb i potraw, których nie można mieszać.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	1000	1 - 2

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Gotowanie	Biszkopt	600	9 - 10
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 12
Gotowanie	Pieczeń rzymska	600	18 - 20

## ☐ — MENU INNE FUNKCJE

### FUNKCJE TRADYCYJNE

#### 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

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 3

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

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

#### 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

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

#### FUNKCJE MW COMBI

#### GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

#### TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	MOC (W)	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Pieczony kurczak	350	Półtwardo	20-30

\*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

#### KONWENCJONALNE + MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofal.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

#### TERMOOBIEG + MIKROFAL

Do gotowania wszelkiego rodzaju potraw tylko na jednej półce, łącząc cyrkulację gorącego powietrza i

kuchenkę mikrofalową.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

#### PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofal, konwencjonalnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

#### ☐ — 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.

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	150 - 160	20 - 30
Ciasteczka	150 - 165	15 - 30

#### ☐ — 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.

Zalecana konfiguracja gotowania: podwójna warstwa na poziomie 2 i 3, pojedyncza warstwa na poziomie 2. Zaleca się używanie obu blach do pieczenia z tego modelu technicznego.

#### ☒ — ROZMRAŻANIE 6<sup>TH</sup> SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze umieszczać żywność w naczyniu bezpośrednio na ruszcie, z wyjątkiem rozmrażania chrupkiego pieczywa. Na koniec odstawić potrawę na 5 minut.

#### ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA (CRISP BREAD DEFROST)

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją, bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

POTRAWA	WAGA
Czasowe odszranianie	-
Mięso	100 g - 2,0 kg
Drób	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2,0 kg
Rozmrażanie chrupkiego chleba	50-800 g

## S FUNKCJE SPECJALNE

### UTRZYMANIE TEMPERATURY

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

Służy do przyrządzania 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.

### 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.

### SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

### 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

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu. Aby wybrać funkcję znajdującą się w menu, wcisnąć **+** lub **-**, po

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.

### GOTOWANIE 3 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.

### GOTOWANIE 3 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.

## INNE FUNKCJE



### MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



### FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę 9 ulubionych funkcji.



### USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się.

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.

czym zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

### 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie

« pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

## TEMPERATURA / ZASILANIE



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć + lub -, by ją zmienić, a następnie nacisnąć ✓, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

Zasilanie mikrofal i poziom grilla można ustawić w ten sam sposób.

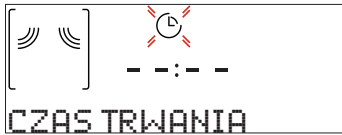
Są trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).



Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę za pomocą + lub -.

W połączeniu z innymi funkcjami zasilanie mikrofal zostanie zredukowane do maksymalnie 500 W.

## CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ⌚, wcisnąć + lub -, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając ✓.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając ⌚: Wcisnąć + lub -, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając ✓.

Korzystając z funkcji bez mikrofal, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

## CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Po ustawieniu czasu pieczenia funkcje, które nie aktywują mikrofal (np. Konwencjonalne lub Termoobieg) poprzez zaprogramowanie zakończenia pieczenia umożliwiają opóźnienie aktywowania funkcji. W funkcjach aktywujących mikrofałę czas zakończenia jest równy czasowi trwania. Gdy ikona ⌚ miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć + lub -, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć ✓, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

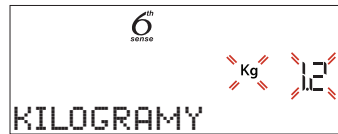
Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony. W trakcie oczekiwania można nacisnąć + lub -, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć «, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc ⌚ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

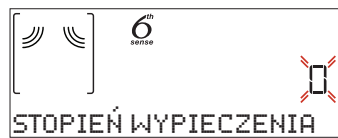
## WAGA / PORCJE / KAWAŁKI



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć + lub -, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem ✓.

## STOPIEŃ WYPIECZENIA

W niektórych funkcjach 6<sup>th</sup> Sense możliwe jest dostosowanie stopnia wypiekania potrawy.



Aby kontynuować, nacisnąć + lub -, żeby wybrać żądany poziom wypiekania od surowego (-1) do dobrze wypiekanego (+1). Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

## 4. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć ▶ w celu aktywowania funkcji.

Aby pominąć fazę opóźnienia i natychmiast uruchomić funkcję, nacisnąć ▶.

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏏.

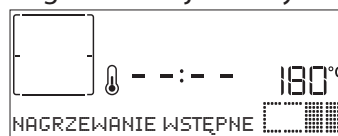
Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć «, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

## SZYBKE PODGRZEWANIE

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć ▶, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

## 5. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.




Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący, że piekarnik osiągnął ustaloną wartość temperatury, która umożliwia umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając ✓ lub ▶.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą + lub -.

## 6. WSTRZYMANIE GOTOWANIA / PIECZENIA / DODAWANIE SKŁADNIKA LUB OBRÓCENIE POTRAWY

### PAUZA

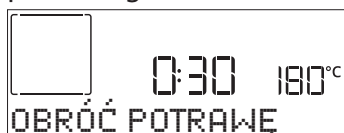
Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć .


Uwaga: Korzystając z funkcji „6<sup>th</sup> Sense”, należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

### DODAWANIE SKŁADNIKA LUB OBRÓCENIE POTRAWY

Niektóre z przepisów 6<sup>th</sup> Sense Gotowanie będą wymagały dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników w celu zakończenia gotowania. Pojawiają się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.

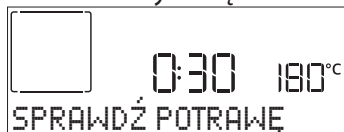




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.


Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie potrawy, to po 2 minutach, nawet jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wznowi gotowanie/pieczenie. Faza „DODAJ POTRAWĘ” trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się.

W ten sam sposób, kiedy potrawa jest prawie gotowa, kuchenka wyśle żądanie dotyczące sprawdzenia potrawy.

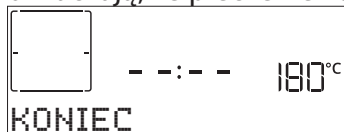



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć  lub , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby pominąć tę czynność, wcisnąć . W przeciwnym razie bez wybierania żadnych opcji po pewnym czasie piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

### 7. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

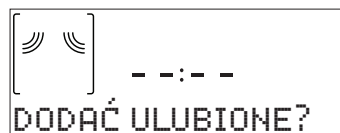






Nacisnąć , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć

+ , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.


### 8. ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 20 ulubionych funkcji. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 20.





Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć . Po wciśnięciu  wcisnąć + lub - , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

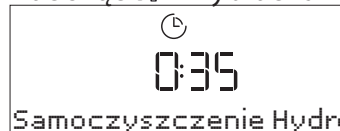
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.






Za pomocą + lub - wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

### 9. FUNKCJA SAMOCZYSZCZENIA HYDRO

Nacisnąć  i wybrać funkcję "Hydro Self Clean".





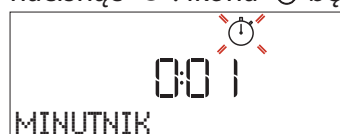
Nacisnąć , żeby aktywować funkcję: wyświetlacz będzie ponaglał do kolejnych czynności koniecznych do uzyskania żadanego efektu. Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć . Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć , żeby aktywować cykl czyszczenia.

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.

### 10. MINUTNIK

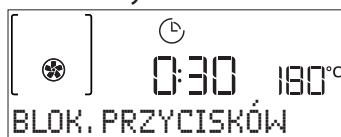
Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony, i nacisnąć . Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.



Nacisnąć **+** lub **-**, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć **✓**, by rozpocząć odliczanie czasu. Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć **Ⓞ**, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji. W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę **Ⓞ**), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć **Ⓞ**, przerywając obecnie aktywną funkcję.

## 11. BLOK. PRZYCISKÓW

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć i przytrzymać przez przynajmniej trzy sekundy. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając **Ⓞ**.

### UWAGA!

Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przestrzegać tych instrukcji.

- Jeśli metal zetknie się ze ścianą komory gotowania, powstaną iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwiczek.
- Elementy metalowe, na przykład łyżeczki w szklankach, muszą znajdować się w odległości nie mniejszej niż 2 cm od ścianek komory gotowania i od wewnętrznej strony drzwiczek. Akcesoria umieszczone bezpośrednio na sobie generują iskry.
- Nie należy łączyć grilla z ociekaczem.

- Akcesoria należy wkładać tylko na odpowiednich wysokościach.
- Iskry mogą spowodować uszkodzenie komory gotowania.
- Urządzenie jest uszkodzone z powodu powstawania iskiek.
- Proszę nie używać tacek aluminiowych w urządzeniu. Praca urządzenia bez żywności w komorze gotowania prowadzi do przeciążenia.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej żywności. Jedynym dozwolonym wyjątkiem jest krótki test naczyń.

## ŁĄCZNOŚĆ

Dzięki funkcji Home-Whiz urządzenie można podłączyć do Internetu. Aby umożliwić connectivity [zdolność przyłączeniową], należy pomyślnie ukończyć proces podłączenia urządzenia do routera sieci domowej i aplikacji. Procedura ustawienia musi być przeprowadzona tylko jeden raz.

Będzie trzeba przeprowadzić ją ponownie, jeśli nastąpi zmiana właściwości sieci domowej (nazwa sieci i hasło).

### MINIMALNE WYMAGANIA

Router bezprzewodowy: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### JAK SKONFIGUROWAĆ

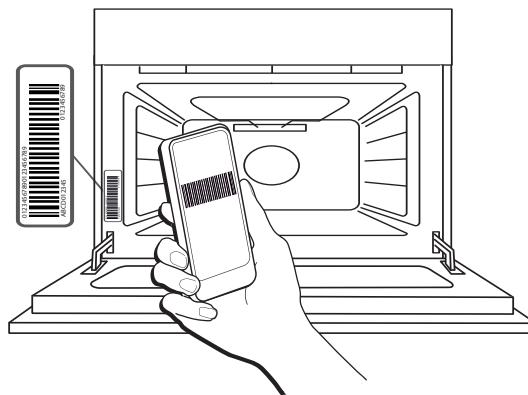
Aby skorzystać z tej funkcji, należy posiadać: urządzenie przenośne (smartfon lub tablet) oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Prosimy sprawdzić na swoim urządzeniu mobilnym, czy siła sygnału domowej sieci bezprzewodowej w pobliżu urządzenia jest dobra. Podczas procedury konfiguracji urządzenie i urządzenie mobilne muszą być podłączone do tej samej sieci bezprzewodowej.

### WŁĄCZANIE ŁĄCZNOŚCI

Aby włączyć tryb łączności w swoim produkcie, postępować zgodnie z poniższą ścieżką: USTAWIENIA > ŁĄCZNOŚĆ > ✓, do POŁĄCZ.

Pobrać aplikację Home-Whiz na swoje urządzenie mobilne. Aplikację można pobrać, odwiedzając iTunes lub Google Play.

Po pobraniu należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji.



Zeskanować kod kreskowy znajdujący się na etykiecie urządzenia, a aplikacja Home-Whiz poprowadzi użytkownika przez wszystkie kroki niezbędne do ukończenia procesu.

### WŁĄCZANIE ZDALNEGO STEROWANIA

Jeśli urządzenie jest prawidłowo podłączone, możliwe jest włączenie zdalnego sterowania zgodnie z tą ścieżką:

USTAWIENIA > ŁĄCZNOŚĆ > ZDALNE STEROWANIE > WŁ. Dzięki urządzeniu mobilnemu będzie można zdalnie sterować piekarnikiem, wysyłać dane wejściowe i nadzorować cykle gotowania.

Po wysłaniu cyklu przygotowywania potrawy z aplikacji cykl rozpoczyna się, a wyświetlacz pokazuje jego konfigurację.

## RESETUJ POŁĄCZENIE

Ta funkcja może być przydatna w przypadku zmiany właściwości sieci domowej (nazwa sieci lub hasło).

Przed zresetowaniem połączenia prosimy sprawdzić, czy możliwe jest przywrócenie nazwy sieci i hasła, które zostały użyte podczas podłączania urządzenia do sieci domowej. W takim przypadku zresetowanie połączenia nie byłoby konieczne.

Aby zresetować połączenie, wykonać następującą procedurę: USTAWIENIA > ŁĄCZNOŚĆ > RESET > TAK. Na wyświetlaczu pojawi się pytanie „Na pewno?”. Po naciśnięciu ✓, połączenie zostanie zresetowane. Teraz można ponownie podłączyć urządzenie (patrz

rozdział „Jak skonfigurować”).

## AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA

W trybie czuwania, przy uruchomionym odbiorze Wi-Fi, urządzenie, które już zostało skonfigurowane do połączenia, może automatycznie aktualizować oprogramowanie, gdy dostępna jest nowa wersja. Gdy aktualizacja jest w toku, wartość procentowa ukończenia zostanie wyświetlona na wyświetlaczu.

Uwaga: Upewnić się, że źródło zasilania urządzenia jest stale włączone podczas procesu aktualizacji oprogramowania. Podczas procesu aktualizacji współdziałanie z panelem sterowania nie jest możliwe.

## NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA DOT. CONNECTIVITY

### 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?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.

### W jaki sposób mogę sprawdzić, czy moje domowe połączenie internetowe działa oraz czy jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

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.

### Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyć urządzenia inteligentnego i aplikacji Home-Whiz, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

### 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 router powinien znajdować się od urządzenia?

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 adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

### Jak mogę znaleźć nazwę i 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.

### Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci wyłącz urządzenie, odczekaj 20 sekund i ponownie włącz urządzenie: Użyć urządzenia inteligentnego i aplikacji Home-Whiz, aby sprawdzić, czy urządzenie jest w trybie online.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

### Jak mogę zmienić konto Home-Whiz, 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 muszę zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

## PRAKTYCZNE PORADY

### WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Mikrofałe przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofał.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofałowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofałowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

### PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofałowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

### MROŻONA ŻYWNÓŚĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do

stosowania w kuchence mikrofałowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

### POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

### CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i wyrobów piekarniczych polecamy stosowanie funkcji "Termoobieg", a w przypadku ciast z nadzieniem funkcji "Pieczenie Konwekcyjne". Ewentualnie, żeby skrócić czas pieczenia, wybrać "Termoobieg+Mikrofał" z mikrofałą ustawioną na maksymalną moc 160 W, żeby utrzymać świeżość i smak potrawy.

Przy funkcjach "Termoobieg" i "Pieczenie Konwekcyjne" stosować formy z ciemnego metalu i umieszczać je zawsze na załączonym ruszcie.

### MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofał.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofały na wartość 160 W.

## 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 powierzchnię urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.  
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. 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 poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby

usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką. Uruchomić funkcję „Samoczyszczenia Hydro” w celu optymalnego czyszczenia powierzchni wewnętrznych.

- 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. Podczas czyszczenia należy unikać użycia siły i obracania wsporników stojaków drabinkowych.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawi się litera „F”, a po niej cyfra lub litera inna niż F4E1.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik 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.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.  Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Wytwarzanie iskier wewnątrz komory podczas działania funkcji wykorzystujących mikrofalę.	Elementy metalowe stykające się ze ściankami komory.  Korzystać z funkcji wykorzystujących mikrofalę przy pustej komorze lub minimalnym obciążeniu.	Upewnić się, że półka druciana jest prawidłowo zamontowana w komorze, unikając obrotów, które mogłyby spowodować zetknięcie lub bliski kontakt ze ściankami komory. Unikać używania blachy do pieczenia lub aluminiowych pojemników z funkcjami wykorzystującymi mikrofalę.  Zwiększyć ilość jedzenia w komorze.

## 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](https://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.

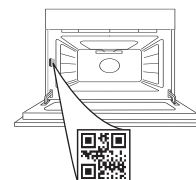
®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.





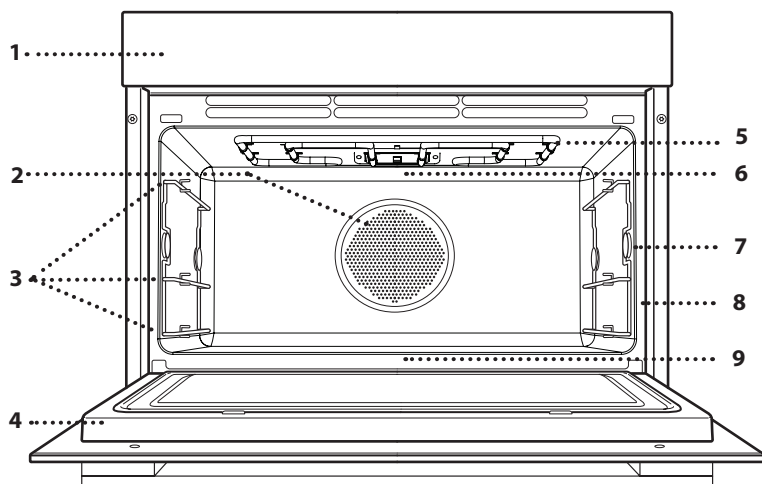
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**  
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK  
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM  
SPOTREBIČI**



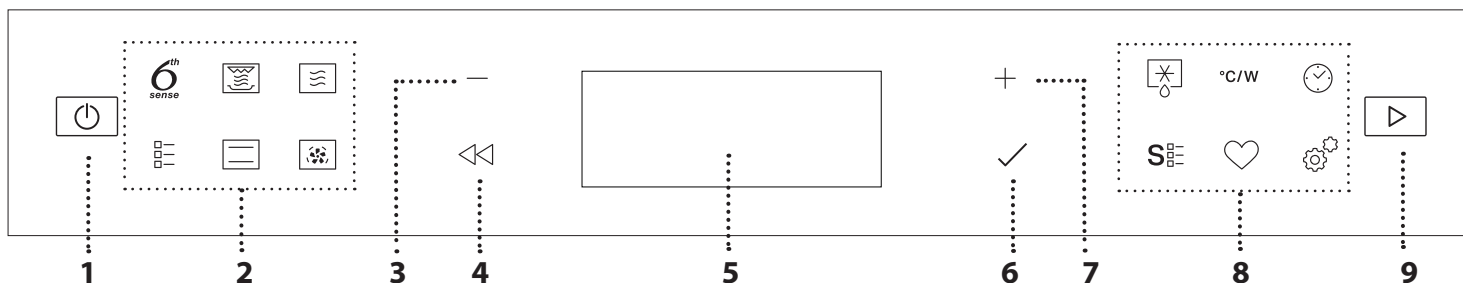
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si  
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor dutiny (nie je viditeľný) a kruhový vykurovací článok (nie je viditeľný)
3. Stojany na rebríky (úroveň je uvedená na prednej strane rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

### 2. MENU/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

### 3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

### 5. DISPLEJ

### 6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

### 7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

### 8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám, nastaveniam a obľúbeným položkám.

### 9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

# PRÍSLUŠENSTVO

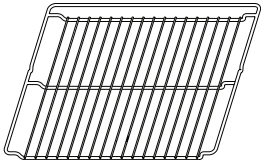
Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm,

aby mohla para dostatočne prúdiť.

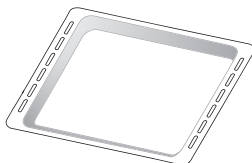
Príslušenstvo počas funkcie mikrovlnnej rúry môže dosiahnuť vyššiu teplotu. Odporúča sa použiť ochranu na manipuláciu s príslušenstvom na konci cyklu

## DRÔTENÝ ROŠT



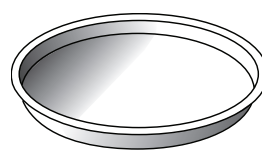
Drôtený rošt je vhodný na všetky režimy prípravy jedál, aj na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. Pri používaní mikrovlnnej rúry vždy umiestnite drôtený rošt na úroveň 1 (spodnú) tak, aby drôtená výčnieval 3 cm smerom k dvierkam. Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.

## PLECH NA PEČENIE



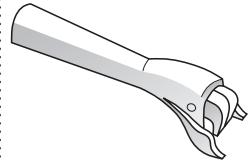
Plech na pečenie nie je vhodný na prípravu jedla pomocou funkcií mikrovlnnej rúry a Crisp. Na plech na pečenie môžete umiestniť jedlo buď do ďalšej nádoby, alebo priamo bez nej. Tento doplnok je možné použiť na všetky tradičné funkcie prípravy jedla. Môžete ho použiť na zber štiav z varenia umiestnením pod drôtenú poličku. Aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie, plech na pečenie by mal byť umiestnený v zárázkach.

## ZAPEKACÍ CRISP TANIER (PRE CHRUMKAVOSŤ)



Používajte iba s určenými funkciami. Crisp tanier musí byť vždy umiestnený v strede roštu a môže sa predhrievať, keď je prázdny, len pomocou špeciálnej funkcie na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier. Na zvýšenie stability umiestnite silikónové nožičky medzi priečky roštu.

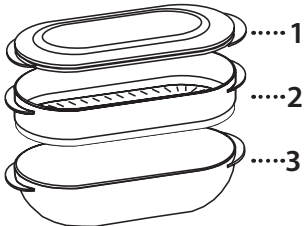
## RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

## PARÁK\*

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary. Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1). Parák vždy umiestnite na rošt na úrovni 1 a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s funkciou mikrovlnnej rúry.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

\*Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

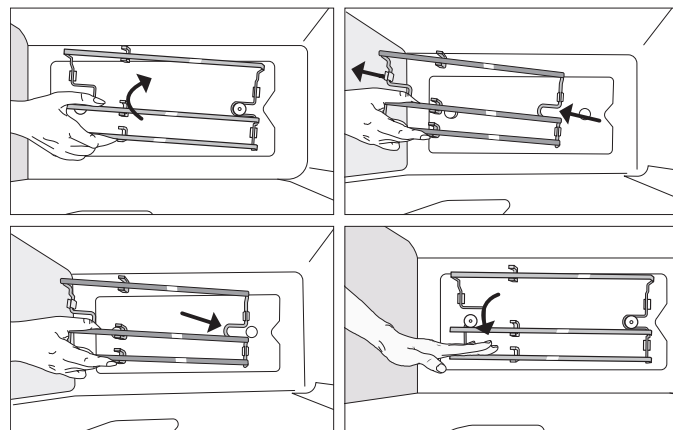
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt. Príslušenstvo zasuňte úplne dovnútra a dbajte na to, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

## DEMONTÁŽ A OPĀTOVNÁ MONTÁŽ MREŽOK RÚRY

Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú dve rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

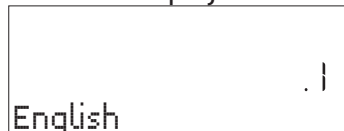
1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpory, pričom ho otočte na zadnej podpere, a potom celú časť vysuňte von z priestoru.
2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podporu. Potom po ukotvení zatlačte zostavu nadol, kým sa mriežka nezasunie do prednej podpory.



## PRVÉ POUŽITIE

### 1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



Stlačením **+** alebo **-** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením **⚙**.

### 2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačte **✓**:

Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení **⚙**.

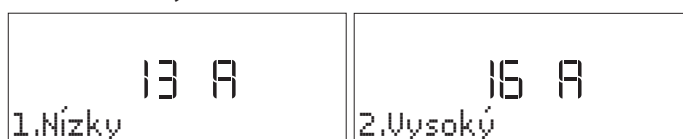
### 2.1 NASTAVENIE ČASU NA PRIPOJENOM SPOTREBIČI

Na pripojenom spotrebiči sa čas hodín automaticky aktualizuje prostredníctvom cloudu.

Ak chce používateľ zmeniť čas prijatý z cloudu, prejde do ponuky nastavení **⚙**, zadá položku „HODINY“ a ručne nastaví čas; upozorňujeme, že po obnovení pripojenia sa produkt Hodiny aktualizuje z cloudu.

### 3. NASTAVENÁ SPOTREBA ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A). Vyberte POWER (Výkon) v ponuke SETTINGS (NASTAVENIA), ktorá je dostupná stlačením tlačidla **⚙**, a vyberte požadované nastavenie výkonu.



### 4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Rýchly predohrev“. Zápach a dym sú normálne, keď sa rúra používa niekoľkokrát po prvýkrát alebo keď je veľmi znečistená. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

## FUNKCIE

### 6<sup>th</sup> FUNKCIE 6<sup>th</sup> SENSE

Pomocou funkcie 6th Sense jednoducho vyberte typ a hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenia a v priebehu pečenia ich ďalej mení. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

Vzhľadom na rôznorodosť jedál bude trvanie prípravy nastavené na priemerný stupeň. Odporúčame vždy skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla a v prípade, že je to potrebné, predĺžiť čas prípravy, aby sa dosiahla správna prepečenosť.

Niektoré automatické cykly umožňujú predchádzajúce nastavenie nižšej alebo vyššej úrovne varenia, ako je predvolená (pozri odsek Dovarenie v časti Denné použitie).

## 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT (OPÄTOVNÉ ZOHRIATIE)

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Vložte jedlo do mikrovlnnej rúry - bezpečný a žiaruvzdorný tanier alebo misku priamo na drôtený rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Jedlo na tanieri	250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak po zohrievaní necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok.
Lasagna [mrazená]	400 g - 1.5 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.
Polievka	100 – 800 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.
Voda	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.

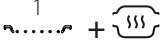
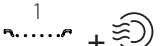
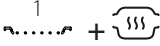
## 6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT (ROZTÁPANIE A ZMÄKČOVANIE)








Na roztápanie a zmäkčovanie jedál. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Jedlo položte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Zmäknutie masla	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, maslo položte do nádoby priamo na drôtený rošt.
Zmäknutie zmrzliny	100 – 500 g	Ak dáte nádobu so zmrzlinou priamo do rúry, uistite sa, že nádoba je vhodná do mikrovlnnej rúry.
Topenie čokolády	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, čokoládu nakrájajte na kúsky. Na záver čokoládu premiešajte, aby sa proces roztopenia dokončil.
Tavenie syra	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, syr nakrájajte na kúsky. Na záver syr premiešajte, aby sa proces roztavenia dokončil.

## 6<sup>th</sup> SENSE – TABUĽKA PRÍPRAVY
























Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.








Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplňok
CESTOVINY A OBILNINY	Varenie cestovín	1 – 3 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Na dno paráka pridajte osolenú vodu a cestoviny a prikryte ich vekom paráka. Približne 100 g cestovín na každú porciu. Na každú porciu cestovín použite 400 g vody.	1 
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Prpravte podľa svojho obľúbeného receptu. Navrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte ju syrom, aby sa dokonale zapiekla.	1 
	Ryža	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g ryže. Na každú porciu ryže použite 300 g vody.	1 















PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp








Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplnok
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	800 g - 1,7 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +
	Mäso na hamburgery	100 – 500 g	Pred predhriatím tanier Crisp zľahka vymastite. Pred umiestnením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1  +
	Pečené bravčové	800 g - 2,0 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +
	Bravčové rebierka	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte do nádoby s kosťou smerom nadol.	1  +
	Slanina	50 – 400 g	Pred vložením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Po predhriatí jedlo rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1  +
	Údeniny a párky	200 g - 1,0 kg	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1  +
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	1  +
	Hydinové prsia pripravené na pare	100 – 500 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1  +
RYBY	Vyprážené obalované kurča	100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  +
	Celá pečená ryba	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1  +
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1  +
	Rybíe filé pripravené na pare	100 – 500 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1  +
	Ryba s hranolkami [mrazené]	1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybíe filé a zemiaky. Na každú porciu pripadá približne 100 g rýb a 100 g hranolčekov.	1  +
	Vyprážené morské plody [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  +
Rybíe prsty [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Aby ste dosiahli dokonalé výsledky, počas varenia budete musieť jedlo otáčať.	1  +	

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drótený rošt	Teplu odolný pekáč na drótenom rošte	Nádoba na odkvápanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplnok
ZELENINA	Pečené zemiaky	300 g - 1,0 kg	Nakrájajte na kúsky, dochuťte olejom, soľou a bylinkami. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1  + 
	Plnená zelenina	600 g - 2,0 kg	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	1  + 
	Gratinované zemiaky	400 g - 1,5 kg	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom.	1  + 
	Koreňová zelenina pripravená na pare	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom.	1  + 
	Mäkká zelenina pripravená na pare	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom.	1  + 
	Dusená zelenina [mrazená]	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1  + 
	Pečené zemiaky [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
Zapečená paprika	100 - 500 g	Nakrájajte na kúsky a dochuťte olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 	
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový bochník chleba	400 g - 1,0 kg	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie.	1  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Cesto na pizzu si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Ingrediencie na vrch pizze si pridajte podľa vlastnej chuti.	2 
	Pizza (mrazená)	250 - 700 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	1  + 
	Slaný koláč	800 g - 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 - 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Hotové cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu.	1  + 

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvákanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplnok
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč	400 g – 1,2 kg	Prípravte si cesto na piškótový korpus bez tuku. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1  + 
	Mafiny	1 dávka	Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2 
	Cookies (Sušienky)	1 dávka	Prípravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech na pečenie.	2 
	Jablkový koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Zo zvyškov cesta vyvaľkajte vrchnú časť, utesnite okraje a potrite vajíčkom.	1  + 
	Brownie sušienky	1 dávka	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1 
VAJCIA	Pukance	90 – 100 g	Vrečko položte vždy priamo na drótený rošt. Naraz pripravujte iba jedno vrečko.	1 
	Kuracie nugetky [mrazené]	200 – 700 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
	Cibuľové krúžky [mrazené]	100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
	Praženica	2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby.	1  + 

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drótený rošt	Teplu odolný pekáč na drótenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp



## PONUKA CRISP

### CRISP

Na dokonalé zhnedenutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytká na Crisp tanier.

JEDLO	TRVANIE (min)
Piškótový koláč	12 – 15
Hamburgery*	9 - 15

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

### OPEKANIE: Čerstvé a mrazené potraviny

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprášané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvé potraviny potriete štetcom alebo ochutíte malým množstvom oleja. Mrazené potraviny pripravujte priamo bez pridania oleja.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytká na Crisp tanier.



## MIKROVLNÝ

Funkciu mikrovlnnej rúry používajte len s jedlom alebo nápojmi vo vnútri, aby sa zachovala správna funkčnosť výrobku.

Potrebné príslušenstvo: rošt, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.

VÝKON (W)	ODPORUČANÉ NA
1 000	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
750	Príprava zeleniny.
600	Varenie mäsa, rýb a jedál, ktoré sa nemajú miešať.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Ohrev	2 šálky	1 000	1 – 2
Varenie	Piškótový koláč	600	9 – 10

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 12
Varenie	Sekaná	600	18 – 20

## ☐ – PONUKA ĎALŠÍCH FUNKCIÍ

### TRADIČNÉ FUNKCIE

#### RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí. Po skončení predohreva rúra automaticky zvolí funkciu „Cirkulácia horúceho vzduchu“.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie

#### GRILL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 3

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6

#### TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

#### KONVENČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov a múčnikov s náplňou len na jednej úrovni. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

#### FUNKCIE MW COMBI

##### GRIL + MIKROVLNÝ

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

##### TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneďa s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vyhánaného vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Pečené kurča	350	Stredná	20 – 30

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

##### STATICKÝ OHREV + MW

Na rýchlejšiu prípravu pečených jedál kombináciou tradičnej rúry a mikrovlnnej.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

##### VHÁŇANÝ VZDUCH + MW

Na prípravu akéhokoľvek pokrmu len na jednej polici kombinuje cirkuláciu horúceho vzduchu a funkciu

##### mikrovlnnej rúry.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

#### KONVEKČNÉ PEČENIE + MW

Na rýchlu prípravu všetkých jedál s tekutou plnkou kombinovaním mikrovln, konvenčného ohreva a prúdenia vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

#### ☐ KONVENČNÉ

Na dokonalú prípravu a zapečenie akéhokoľvek jedla zvrchu aj zo spodnej strany len na jednej polici. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

JEDLO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)
Koláčiky v košíčkoch / malé koláčiky	150 - 160	20 – 30
Cookies	150 - 165	15 – 30

#### 🌀 HORÚCI VZDUCH

Na prípravu sladkých pokrmov a mäsa s cirkuláciou horúceho vzduchu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo. Je možné ju používať na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote, na viacerých policiach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

Odporúčané nastavenie varenia: dvojitá vrstva na úrovni 2 a 3, jedna vrstva na úrovni 2. Odporúča sa používať oba plechy na pečenie z tohto aktuálneho technického modelu.

#### ✖ ROZMRAZOVANIE SO 6<sup>TH</sup> SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych druhov jedál. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, vždy umiestnite jedlo v nádobe priamo na rošt, s výnimkou Crisp Bread Defrost (rozmrazovanie chleba). Následne nechajte jedlo 5 minút odstáť.

#### ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. V kombinácii s touto funkciou sa musí použiť Crisp tanier, ktorý sa umiestni priamo na rošt.

JEDLO	HMOTNOSŤ
ČASOVANÉ ROZMRAZOVANIE	–
Mäso	100 g - 2.0 kg
Hydina	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2.0 kg
Rozmrazenie chleba do chrumkava	50 – 800 g

## **S**ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### **UDRŽIAVANIE V TEPLE**

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.

### **KYSNUTIE**

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.

### **JOGURT**

Na prípravu jogurtu.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.

### **SUŠENIE**

Na sušenie ovocia a zeleniny. Nakrájajte na tenké plátky a poukladajte priamo na rošt.

Potrebné príslušenstvo: rošt

### **MAXI PEČENIE**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnedenie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie na úrovni 2.

### **ECO CYKLUS**

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie.

### **HYDRO SAMOČISTENIE**

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

### **PEČENIE 3 (NA 3. ÚROVNIACH)**

Na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote na troch úrovniach súčasne bez toho, aby sa zmiešali chute a vône.

Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, mrazenej pizze a na prípravu kompletných pokrmov. Rúru je potrebné predohriať.

### **SUŠIENKY**

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných sušienok, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

### **KOLÁČE**

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných koláčov, aby ste dosiahli čo najlepšie

## **KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE**

### **1. VYBERTE FUNKCIU**

Stlačte , čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu.

Funkciu z menu môžete vybrať stlačením + alebo – a potom potvrdiť stlačením ✓.

výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

### **PIZZA (mrazená)**

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných druhov mrazenej pizze, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

### **PEČENIE 3 PONUKA 1**

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného mäsového pokrmu a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla Pripravte si ovocný koláč podľa vlastnej chuti v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na drôtený rošt na úroveň 3. Pripravte si lasagne podľa svojich preferencií (1,5 – 2 kg) v pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si 6 – 10 kuracích stehienok so zemiakmi nakrájanými na kocky (500 – 800 g) priamo na plechu na pečenie na úrovni 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 50-60 minútach vyberte koláč, po 60-70 minútach lasagne, po 80-90 minútach kuracie mäso so zemiakmi.

### **PEČENIE 3 PONUKA 2**

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného pokrmu z rýb alebo vegetariánskeho jedla a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si pesto lasagne alebo cannelloni podľa vašich preferencií (1,5 – 2 kg) v kovovej alebo pyrexovej miske, ktorú umiestnite na drôtený rošt na druhú úroveň. Pripravte si rybie filé vo fólii (700 – 900 g) s nakrájanou zeleninou (600 – 900 g) priamo na plechu na pečenie, ktorý umiestnite na úroveň 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 45-55 minútach vyberte koláč, po 55-65 minútach vyberte lasagne, po 60-70 minútach vyberte rybu so zeleninou.

## **OSTATNÉ FUNKCIE**



### **MINUTEMINDER (ČASOVAČ)**

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



### **OBĽÚBENÉ**

Na vybratie zoznamu 9 obľúbených funkcií.



### **SETTING**

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

### **2. NASTAVENIE FUNKCIE**

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte «, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

## TEPLOTA / VÝKON



Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo - ju zmeňte, potom potvrdte stlačením ✓ a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné). Mikrovlnný výkon alebo úroveň grilu možno nastaviť rovnakým spôsobom.

Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).



Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu zmeniť pomocou + alebo -.

Pri kombinácii s ostatnými funkciami sa mikrovlnný výkon zníži na max. 500 W.

## TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka ⌚, pomocou + alebo - nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdte stlačením ✓.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⌚: zmeníte ho stlačením + alebo - a potom potvrdte stlačením ✓.

Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez načasovania): Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ▶ a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

## ČAS UKONČENIA (NESKŔ ŠTARTU)

Pri funkciách, ktoré neaktivujú mikrovlny, ako sú „Tradičné“ a „Horúci vzduch“, keď už ste nastavili čas prípravy jedla, môžete odložiť začiatok funkcie naprogramovaním času ukončenia. Pri mikrovlnných funkciách sa čas ukončenia rovná trvaníu. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka ⌚ bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo -, potvrdte ho stlačením ✓ a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

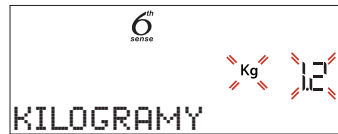
Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne požadovanú teplotu postupne, čo znamená, že čas prípravy jedla bude trochu dlhší, než sa očakáva. Počas času čakania môžete stlačiť + alebo - na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť << na zmenu ďalších nastavení. Stlačením ⌚ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

## 3.6<sup>th</sup> SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

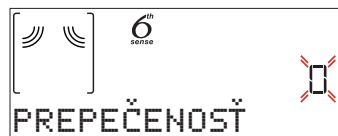
## HMOTNOSŤ / PORCIE / DÁVKA / KUSY



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo - na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdte stlačením ✓.

## STUPEŇ VARENIA

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo - na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ▶ a spustíte funkciu.

## 4. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▶.

Počas fázy odkladu stlačením ▶ preskočíte túto fázu a funkcia sa okamžite spustí.

Upozornenie: Stlačením ⏸ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením << sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkať do úplného vychladnutia.

## JET START (RÝCHLY ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte ▶ na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovln nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

## 5. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.




Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba vložiť jedlo. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo ▶.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo -.

## 6. ZASTAVIŤ VARENIE / PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

### PAUZA

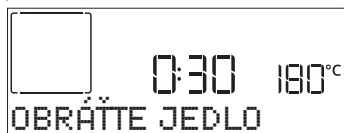
Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Proces prípravy jedla bude pokračovať, ak zatvoríte dvierka a stlačíte .


Upozornenie: Počas funkcií „6<sup>th</sup> Sense“ otvárajte dvierka iba po výzve.

### PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

Pri niektorých receptoch 6<sup>th</sup> Sense Varenie treba jedlo vložiť po fáze predhrievania alebo pridať prísady na dovarenie jedla. Rovnako vás rúra vyzve, keď treba jedlo počas varenia obrátiť alebo pomiešať.

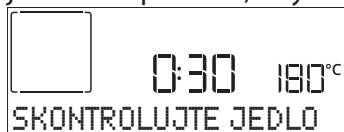




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.


Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení  bude príprava jedla pokračovať.

Upozornenie: Ak je potrebné jedlo obrátiť, po 2 minútach bude rúra pokračovať v príprave jedla, aj keď ste nijaký úkon nevykonali. Fáza PRIDAŤ JEDLO trvá 2 minúty: ak nebude vykonaný žiaden úkon, funkcia sa ukončí.

Rovnakým spôsobom vás pred dokončením prípravy jedla rúra požiada, aby ste ho skontrolovali.

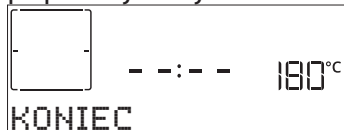




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení  alebo  bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením  tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

### 7. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

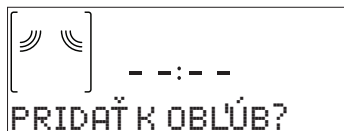
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.









Po stlačení  bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte  a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

### 8. FAVORITES (OBLÚBENÉ)


Aby sa uľahčilo používanie rúry, môže uložiť až 20 obľúbených funkcií. Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 20 na vašom zozname obľúbených.

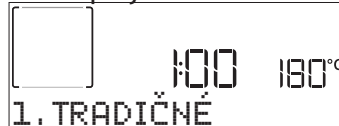




Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď ako bolo stlačené , stlačením  alebo  zvolíte číselnú pozíciu a potvrdíte stlačením .


Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.






Pomocou  alebo  zvolíte funkciu, potvrdíte stlačením  a potom aktivujete stlačením .

### 9. FUNKCIA HYDRO SAMOČISTENIE

Stlačte tlačidlo  a vyberte funkciu „Hydro Self Clean“ (samočistenie vodou).





Stlačením  sa funkcia aktivuje: displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia: Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte . Po skončení všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením  aktivujete čistiaci cyklus.




Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.




Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

### 10. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a stlačte tlačidlo : Na displeji bude blikať ikonka .



Pomocou  alebo  nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením .

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej. Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Stlačením  rúru zapnete a potom zvolíte požadovanú funkciu. Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie. Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte  na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

## 11. ZÁMOK OVLÁDANIA


Ak chcete uzamknúť klávesnicu, stlačte a podržte tlačidlo aspoň tri sekundy. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



### POZOR!

Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry dodržiavajte tieto pokyny.

- Ak sa kov dostane do kontaktu so stenou vnútorného priestoru rúry, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kovové súčasti, napríklad čajové lyžičky v pohároch, musia zostať vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien vnútorného priestoru rúry a od vnútornej strany dvierok. Príslušenstvo umiestnené priamo na sebe vytvára iskry.
- Gril nekombinujte s odkvapkavacím plechom.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

- Príslušenstvo vkladajte len do príslušných výšok.
- Mohli by sa vytvoriť iskry a poškodiť vnútorný priestor rúry.
- Spotrebič bude poškodený v dôsledku vzniku iskier.
- V spotrebiči nepoužívajte hliníkové plechy. Prevádzka spotrebiča bez potravín vo varnom priestore vedie k preťaženiu.
- Nikdy nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez toho, aby ste do nej predtým vložili jedlo. Jedinou povolenou výnimkou je krátka skúška riadov.

## PRIPOJENIE

Vďaka funkcii Home-Whiz môžete svoj spotrebič pripojiť k internetu. Na aktivovanie prepojitelnosti musíte úspešne vykonať proces pripojenia spotrebiča k smerovaču vašej domácej siete a k aplikácii. Proces nastavenia treba vykonať iba raz.

Vykonať znovu ho budete musieť, len ak zmeníte vlastnosti vašej domácej siete (názov a heslo siete).

### MINIMÁLNE POŽIADAVKY

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

### POSTUP NASTAVENIA

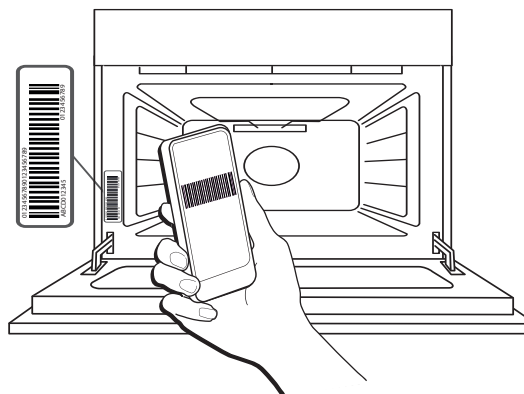
Aby ste mohli používať túto funkciu, musíte mať: mobilné zariadenie (smartfón alebo tablet) a bezdrôtový smerovač pripojený na internet. Overte si na mobilnom zariadení, či je sila signálu vašej domácej bezdrôtovej siete v blízkosti spotrebiča dobrá. Počas nastavovania musia byť spotrebič a vaše mobilné zariadenie pripojené k tej istej bezdrôtovej sieti.

### POVOLENIE PRIPOJENIA

Ak chcete na svojom výrobku aktivovať režim pripojenia, postupujte podľa týchto pokynov: NASTAVENIA > PRIPOJENIE > ✓, aby ste sa PRIPOJILI.

Stiahnite si aplikáciu Home-Whiz do svojho mobilného zariadenia. Aplikáciu si môžete stiahnuť buď prostredníctvom iTunes alebo Google Play.

Po stiahnutí postupujte podľa pokynov z aplikácie.



Naskenujte čiarový kód na štítku, ktorý nájdete na vašom spotrebiči, a aplikácia Home-Whiz vás prevedie všetkými krokmi potrebnými na dokončenie procesu.

### AKTIVÁCIA DIAĽKOVÉHO OVLÁDANIA

Ak je váš spotrebič správne pripojený, je možné zapnúť diaľkové ovládanie týmto spôsobom: NASTAVENIA > PRIPOJENIE > DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE > ZAPNUTÉ. Prostredníctvom mobilného zariadenia budete môcť diaľkovo ovládať rúru, odosielať vstupy a dohliadať na cykly prípravy jedla.

Keď sa z aplikácie odošle cyklus varenia, tento cyklus sa spustí a na displeji sa zobrazí jeho konfigurácia.

### RESET CONNECTION (VYNULOVAŤ PRIPOJENIE)

Táto funkcia môže byť užitočná v prípade, že sa zmenili vlastnosti vašej domácej siete (názov alebo heslo siete).

Pred vynulovaním pripojenia kontrolujte, či je možné obnoviť názov a heslo siete, ktoré ste použili

pri pripojení spotrebiča do vašej domácej siete. V tomto prípade by nemuselo byť potrebné obnoviť pripojenie.

Ak chcete obnoviť pripojenie, postupujte takto: NASTAVENIA > PRIPOJENIE > RESET > ÁNO. Na displeji sa zobrazí otázka „Are you sure?“ (Naozaj to chcete urobiť?). Stlačením ✓ sa pripojenie vynuluje. Teraz môžete spotrebič znovu pripojiť (pozri odsek „Postup nastavenia“).

## AKTUALIZÁCIA SOFTVÉRU

Keď je spotrebič v pohotovostnom režime, nakonfigurovaný na pripojenie a príjem WiFi zapnutý, môžete automaticky aktualizovať softvér, keď je k dispozícii nová verzia.

Keď prebieha aktualizácia, na displeji sa zobrazí percentuálna hodnota dokončenia.

Poznámka: Spotrebič musí byť pripojený k zdroju elektrickej energie počas tejto aktualizácie softvéru.

Počas aktualizácie je možné používať ovládací panel.

## NAJČASTEJŠIE OTÁZKY O PREPOJITEĽNOSTI

### Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

### Ktoré nastavenie v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

### Ktorá verzia WPS je podporovaná?

Spotrebič nepodporuje WPS.

### Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

### Môžem namiesto routera používať pripojenie cez mobil (tzv. tethering)?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

### Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a WiFi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

### Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

### Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie Home-Whiz skontrolujte, či je spotrebič pripojený k internetu.

### Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma. Presvedčte sa, či vaše zariadenia

s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

### Ako ďaleko by mal byť smerovač od spotrebiča?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

### Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

### Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

### Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite spotrebič, počkajte 20 sekúnd a zapnite ho: Pomocou inteligentného zariadenia a aplikácie Home-Whiz skontrolujte, či je spotrebič pripojený k internetu.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

### Ako môžem zmeniť svoj účet Home-Whiz, ale zachovať pripojenie svojich spotrebičov?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

### Zmenil som smerovač: čo musím urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

# UŽITOČNÉ TIPY

## TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovln. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

## TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

## ZMRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovanie priamo na drôtenom rošte. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú

lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddel'te jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

## JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

## KOLÁČE A CHLIEB

Pre koláče a chlieb odporúčame použiť funkciu „Forced Air“ (Horúci vzduch), zatiaľ čo pre koláče obsahujúce tekutinu odporúčame funkciu „Convection bake“ (Konvekčné pečenie). Ak chcete skrátiť čas pečenia, vyberte funkciu „Forced Air + microwave“ (Horúci vzduch + mikrovlnka), pričom mikrovlnku nastavte na maximálny výkon 160 W, aby pokrmy zostali mäkké a voňavé.

Pri funkciách „Forced Air“ (horúci vzduch) a „Convection Bake“ (konvekčné pečenie) použijete tmavé kovové formy na koláče a umiestnite ich na dodaný drôtený rošt.

## MÄSO A RYBY

Na perfektné rýchle zhnednutie povrchu, pričom vnútro mäsa alebo rýb zostane mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkcie, ktoré kombinujú konvekčný ohrev a mikrovlny.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 160 W.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.  
Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Hydro Self Clean“ (samočistenie vodou).

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Pri čistení sa vyvarujte sa vyhýbajte tlačeniu alebo otáčaniu podpier rebríkových regálov.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazí písmeno „F“ nasledované číslom alebo písmenom, ktoré sa líši od F4E1.	Porucha rúry.	Kontaktujte informačné stredisko a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Rúra sa nezapína.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte prítomnosť elektrickej siete a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center)
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“
Vznik iskier vo vnútri dutiny počas používania mikrovlnnej rúry.	Kovové prvky v kontakte so stenami dutiny. Používanie mikrovlnných funkcií s prázdnu dutinou alebo minimálnym obsahom.	Skontrolujte, či je drôtená polica správne uložená v dutine a či nedochádza k jej otáčaniu, ktoré by mohlo viesť k dotyku alebo takmer k dotyku so stenami dutiny. Vyhnite sa používaniu plechov na pečenie alebo hliníkových nádob s funkciou mikrovlnnej rúry. Zvýšte množstvo potravín v dutine.

## Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

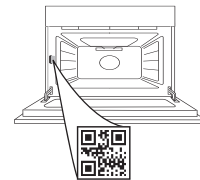
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.





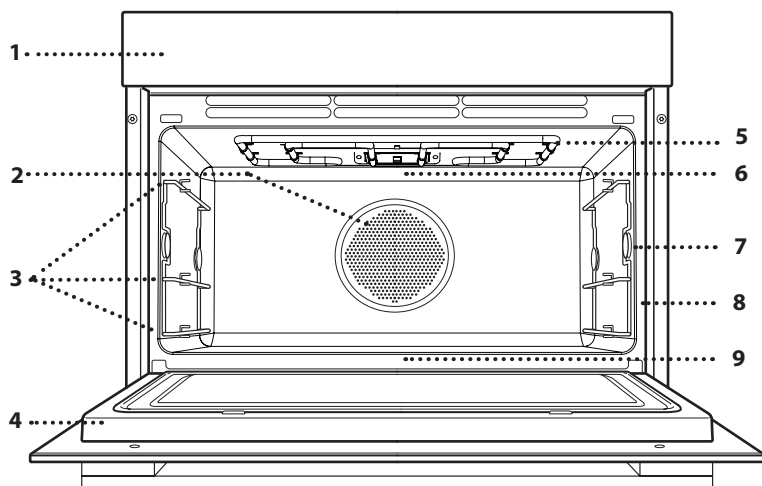
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**  
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



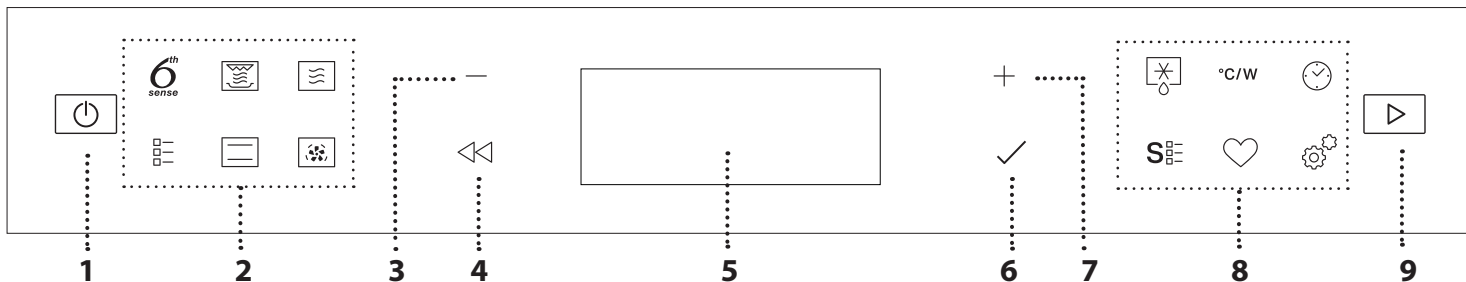
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Порожнинний вентилятор (не видно) і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Стелажі (рівень указано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
8. Паспортна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



### 1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

### 2. МЕНЮ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

### 3. КНОПКА НАВИГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

### 4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

### 5. ДИСПЛЕЙ

### 6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

### 7. КНОПКА НАВИГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

### 8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій, налаштувань і вибраного.

### 9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

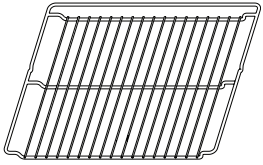
# ПРИЛАДДЯ

Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі.

Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше

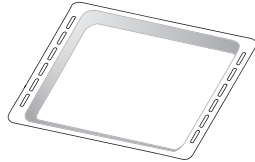
30 мм, щоб забезпечити достатній потік пари. Аксесуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з аксесуарами в кінці циклу

## РЕШІТКА



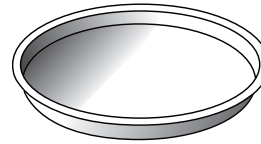
Решітка підходить для всіх режимів приготування, у тому числі для режиму мікрохвильової печі. У режимі мікрохвильової печі завжди розміщуйте решітку на рівні 1 (нижньому) так, щоб вона виступала на 3 см у бік дверцят. Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та дека для випікання або інший посуд стійкий до жару та мікрохвиль.

## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



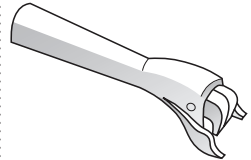
Деко не підходить для приготування їжі за допомогою функцій мікрохвильової печі та Crisp. На деко можна покласти їжу або в додатковий контейнер, або безпосередньо без нього. Цей аксесуар можна використовувати для всіх традиційних функцій приготування їжі. Ви можете використовувати його для збору соків приготування їжі, розміщуючи його під дротяною полицею. Щоб досягти рівномірного підрум'янення, деко слід розмістити на полиці відповідно до рельєфного обмежувача.

## БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



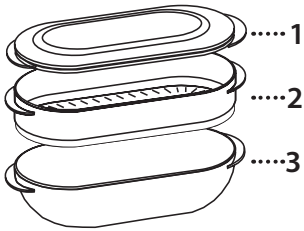
Лише для використання з відповідним функціями. Блюдо для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати в центрі решітки, і його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію, призначену лише для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp. Для забезпечення додаткової стійкості розмістіть силіконові підставки між планками решітки.

## РУЧКА ДЛЯ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Застосовується для витягування гарячого блюда для запікання Crisp з духової шафи.

## ПАРОВАРКА\* (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налейте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари. Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви. Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті. Завжди ставте пароварку на решітку на рівні 1 та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.

Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

\*Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

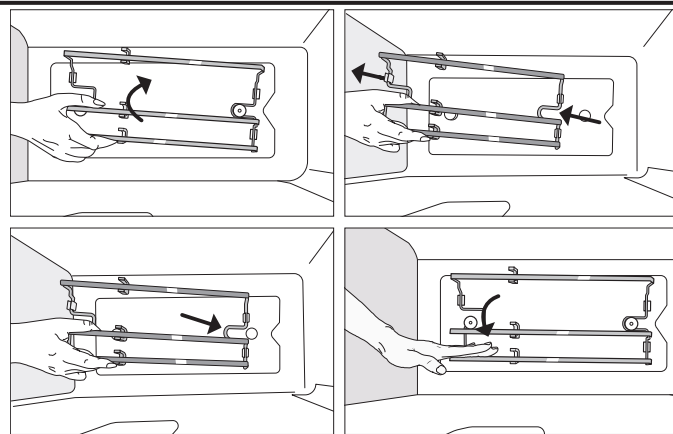
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі. Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним. Вставте аксесуар до кінця й переконайтеся, що він не торкається дверцят пристрою.

## ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СТЕЛАЖІВ

З обох боків робочої камери духової шафи є два стелажі, закріплені на двох опорах у формі гудзиків. Для зручнішого очищення стелажі можна зняти.

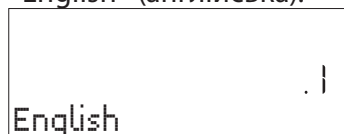
1. Щоб зняти стелажі, міцно візьміться за зовнішню частину напрямної та потягніть її вгору, щоб витягнути з передньої опори, обертаючи її на задній опорі, а потім витягніть усю частину з камери.
2. Щоб переставити стелажі, насуньте задню частину на задню опору. Після закріплення штовхайте стелаж у зборі вниз, доки його не буде вставлено в передню опору.



## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).



За допомогою кнопки **+** або **-** перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть **✓**, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши **⚙**.

### 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть **✓**:

На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

Натисніть кнопку **+** або **-**, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши **⚙**.

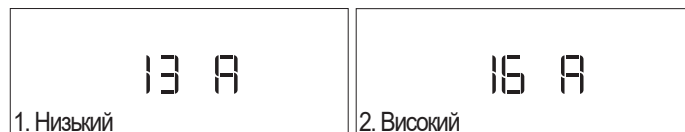
#### 2.1 ВСТАНОВІТЬ ЧАС НА ПІДКЛЮЧЕНОМУ ПРИЛАДІ

На підключеному приладі час на годиннику може автоматично оновлюватися з хмари.

Якщо користувач хоче змінити час, отриманий з хмари, необхідно зайти в меню «Налаштування» **⚙**, перейти в розділ «ГОДИННИК» і вручну встановити час; Зверніть увагу, що після відновлення з'єднання продукт «Годинник» буде оновлено з хмари.

### 3. УСТАНОВЛЕННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А). Виберіть «ПОТУЖНІСТЬ» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», натиснувши **⚙**, та виберіть потрібне значення потужності.



### 4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрівайте духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». Неприємні запахи та дим є нормальним явищем під час першого використання духовки або коли вона сильно забруднена. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

## ФУНКЦІЇ

### ФУНКЦІЇ 6<sup>th</sup> SENSE

За допомогою функцій 6th Sense просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування.

Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Зважаючи на різноманітність продуктів, тривалість приготування встановлюється на середньому рівні.

Ми завжди рекомендуємо перевіряти внутрішню готовність страв і в разі потреби подовжувати час приготування для досягнення належної готовності.

Деякі автоматичні цикли дають змогу попередньо встановити рівень готування нижче або вище, ніж за замовчуванням (див. параграф «Готовність» у розділі «Щоденне використання»).

## РОЗІГРІВАННЯ 6<sup>th</sup> SENSE

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Помістіть їжу в термостійку мілку тарілку чи блюдо із захистом від мікрохвиль безпосередньо на решітку на рівні 1.

Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Страва на тарілці	250 - 800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. 1–2 хвилини відстоювання після повторного розігрівання завжди покращують результат.
Лазанья [заморожена]	400 г – 1,5 кг	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.
Суп	100–800 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Вода	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.

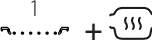
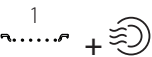
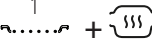
## ПЛАВЛЕННЯ ТА ПОМ'ЯКШЕННЯ 6<sup>th</sup> SENSE

Для плавлення та пом'якшення продуктів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Розмістіть їжу в термостійкому контейнері, придатному до використання в мікрохвильовій печі, безпосередньо на решітці на рівні 1.



Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Розтоплення масла	100 - 500 г	Для найкращого результату покладіть масло в контейнер безпосередньо на решітку.
Розтоплення морозива	100 - 500 г	Якщо ви ставите контейнер для морозива безпосередньо в духову шафу, переконайтеся, що він придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Розтоплення шоколаду	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте шоколад шматочками. В кінці перемішайте шоколад, щоб він повністю розтопився.
Плавлення сиру	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте сир шматочками. В кінці перемішайте сир, щоб він повністю розплавився.








## ПРИГОТУВАННЯ 6<sup>th</sup> SENSE
























Для швидкого й легкого приготування декількох видів страв і продуктів та досягнення оптимальних результатів. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Категорія	Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка	Акcesуар
МАКАРОННИ ВИРОБИ ТА КРУПИ	Варіння макаронів	1—3 порції	Встановіть рекомендований час готування макаронів. Додайте підсолену воду й макарони в нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г макаронів. На кожну порцію макаронів потрібно 400 г води.	1 
	Лазанья	600 г – 2,0 кг	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі й посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання.	1 
	Рис	1 - 4 порції	Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г рису. На кожну порцію рису потрібно 300 г води.	1 

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітка	Акcesуар
М'ЯСО	Запечена яловичина	800 г – 1,7 кг	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  + 
	Котлети для бургерів	100 - 500 г	Перед розігріванням злегка змастіть блюдо для запікання Crisp. Блюдо потрібно розігріти перед тим, як класти в нього їжу. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	1  + 
	Жарена свинина	800 г – 2,0 кг	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  + 
	Свинячі реберця	400 г – 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть у контейнері, поклавши реберця кістками донизу.	1  + 
	Бекон	50–400 г	Перед тим, як покласти їжу, блюдо для запікання Crisp потрібно попередньо розігріти. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть продукти по блюду для запікання Crisp після розігрівання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	1  + 
	Сосиски і ковбаски	200 г – 1,0 кг	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Проколіть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	1  + 
	Жарена курятина	800 г - 2,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори.	1  + 
	Грудка птиці на пару	100 - 500 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1  + 
	Смажене куряче філе в паніровці	100 - 500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
FISH (РИБА)	Запечена ціла риба	400 г – 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1  + 
	Запечений риб'ячий стейк	200 - 800 г	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1  + 
	Рибне філе на пару	100 - 500 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1  + 
	Риба із чипсами [заморожена]	1-3 порції	Рівномірно розподіліть по блюду для запікання Crisp, перевертаючи рибне філе й картоплю. Вважайте, що на кожен порцію потрібно приблизно 100 г риби та 100 г чипсів.	1  + 
	Смажені морепродукти [заморожені]	200 – 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
	Рибні палички [заморожені]	200 – 600 г	Розмістіть рівномірно по блюду для запікання Crisp. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	1  + 

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітка	Акcesуар
ОВОЧІ	Запечена картопля	300 г – 1,0 кг	Наріжте шматочками, заправте олією, посоліть і приправте травами. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перемішувати їжу.	1  + 
	Фаршировані овочі	600 г – 2,0 кг	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.	1  + 
	Картопляна паніровка	400 г – 1,5 кг	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.	1  + 
	Коренеплоди на пару	100–800 г	Додайте на дно пароварки приблизно 200 г води. Розріжте на шматки й рівномірно покладіть їжу в кошик пароварки. Накрийте кришкою.	1  + 
	М'які овочі на пару	100–800 г	Додайте на дно пароварки приблизно 200 г води. Розріжте на шматки й рівномірно покладіть їжу в кошик пароварки. Накрийте кришкою.	1  + 
	Овочі на пару [заморожені]	100–800 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1  + 
	Смажена картопля [заморожена]	200 - 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
	Смажений перець	100 - 500 г	Наріжте шматочками та заправте олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб для сендвічів	400 г - 1,0 кг	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформууйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.	1  + 
	Піца	400 г - 1,2 кг	Приготуйте піцу за своїм улюбленим рецептом. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку за бажанням.	2 
	Піца [заморожена]	250–700 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.	1  + 
	Солоний пиріг	800 г - 1,5 кг	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколіть її виделкою. Заправте тістечко згідно з улюбленим рецептом.	1  + 

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітка	Аксесуар
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте нежирне бісквітне тісто. Викладіть на вкрите й змащене жиром деко для випікання.	1 
	Мафіни	1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деко для випікання.	2 
	Печиво	1 порція	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктову есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуєте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання.	2 
	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	800 г - 1,5 кг	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею. Скатайте обрізки випічки, щоб зробити решітку, закріпіть краї та змажте яйцем.	1 
	Брауні	1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деко для випікання, накрите папером для випікання.	1 
ЯЙЦЯ І ЗАКУСКИ	Попкорн	90 - 100 г	Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз.	1 
	Курячі нагетси [заморожені]	200-700 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 
	Кільця цибулі [заморожені]	100 - 500 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 
	Омлет	2 - 10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері.	1 

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp



## МЕНЮ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

### CRISP

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Дріжджовий пиріг	12 - 15
Гамбургери*	9 - 15

\*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

### СМАЖЕНІ СТРАВИ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ:

#### Свіжі та заморожені продукти

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «Crisp» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуюваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах. Для досягнення найкращих результатів при використанні свіжих продуктів, почистьте їх щіткою або заправте невеликою кількістю олії. Заморожені продукти готуйте як є без додавання олії.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.



## МІКРОХВИЛІ

Використовуйте функцію мікрохвиль тільки з їжею або напоями всередині, щоб зберегти належну функціональність виробу.

Необхідне приладдя: решітка, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
1000	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність.
750	Готування овочів.
600	Приготування м'яса, риби та страв, які не можна перемішувати.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Підігрівання	2 чашки	1000	1 - 2
Готування	Бісквітний торт	600	9 - 10

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Готування	Яєчний крем	750	10 - 12
Готування	М'ясний рулет	600	18 - 20

## МЕНЮ ІНШИХ ФУНКЦІЙ

### ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

#### ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого прогрівання духової шафи перед циклом приготування. Дочекайтеся завершення функції, перш ніж класти їжу в духову шафу. Після завершення прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Конвекція».

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці

#### ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка

Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 3

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Тост	Високий	5—6

#### ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка

Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

#### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса, випікання тортів і пирогів із начинкою лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці

Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

#### КОМБІНОВАНІ ФУНКЦІЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

#### ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Жарена курятина	350	Середня	20 - 30

\*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

#### ТРАДИЦІЙНИЙ+МІКРОХВИЛІ

Для швидшого приготування випічки поєднуються духову шафу та мікрохвильову піч.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

#### FORCED AIR + MW (КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ)

Для приготування будь-яких страв лише на одній полиці, поєднуючи циркуляцію гарячого повітря та

мікрохвильову піч.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

#### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ + МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Для швидшого приготування всіх страв з рідкою начинкою в комбінації з мікрохвильовою піччю, традиційним режимом нагрівання та піччю з повітряною конвекцією.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

#### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для ідеального приготування та підрум'янювання будь-якої страви як зверху, так і знизу лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.

Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.

Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

ПРОДУКТ	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Кекс / Смолкейк	150 - 160	20 - 30
Печиво	150 - 165	15 - 30

#### КОНВЕКЦІЯ

Для приготування солодкої випічки та м'яса за допомогою циркуляції гарячого повітря. Для досягнення найкращих результатів ця функція

передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу. Можна використовувати для приготування різних страв, що потребують однакової

температури приготування, на кількох полицях одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати

змішування ароматів.

Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.

Рекомендований режим приготування: два шари на рівні 2 і 3, один шар на рівні 2. Рекомендується використовувати обидва деко для випікання із цієї технічної моделі.

Рекомендований режим приготування: два шари на рівні 2 і 3, один шар на рівні 2. Рекомендується використовувати обидва деко для випікання із цієї технічної моделі.

#### РОЗМОРОЖУВАННЯ 6<sup>TH</sup> SENSE

Для швидкого розморожування різних типів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди ставте продукти в контейнері безпосередньо на решітку, за винятком розморожування хрусткого хліба. У кінці дайте страві постояти протягом 5 хвилин.

#### CRISP BREAD DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА CRISP)

Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом із цією функцією слід використовувати блюдо для запікання Crisp, розміщене прямо на решітці.

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування з таймером	-
М'ясо	100 г – 2,0 кг
Птиця	100 г - 3,0 кг
Риба	100 г – 2,0 кг

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування хрусткого хліба	50 - 800 г

## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### ПІДІГРІВАННЯ

Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

### ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духови шафа й досі гаряча після циклу готування. Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.

### YOGURT (ЙОГУРТ)

Для приготування йогурту. Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.

### ДЕГІДРАТАЦІЯ

Для дегідратації фруктів і овочів. Наріжте тонкими скибочками та покладіть безпосередньо на решітку. Необхідне приладдя: решітка

### ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування. Необхідне приладдя: деко для випікання на рівні 2.

### ЦИКЛ ЕКО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв. Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці.

### ГІДРАВЛІЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видалити бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духови шафа холодна.

### ПРИГОТУВАННЯ З


Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування без змішування смаків та запахів. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, заморожених піц, а також для приготування повноцінних страв. Духову шафу потрібно прогріти.

### ПЕЧИВО

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакового пісочного печива для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій, або шляхом прокручування меню. Щоб вибрати функцію, що міститься в меню,

### ПІСОЧНИЙ ПИРІГ

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакових пісочних пирогів для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

### ПІЦА (заморожена)

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакової піци для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

### МЕНЮ 1 СООК 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної м'ясної страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад готової страви. Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Готуйте лазанью відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) у піддоні на решітці на рівні 2. Готуйте 6–10 курячих гомілок із нарізаною кубиками картоплею (500–800 г) безпосередньо в деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 50–60 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 60–70 хвилин — лазанью, через 80–90 хвилин — курку з картоплею.

### МЕНЮ 2 СООК 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної рибної або вегетаріанської страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви. Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Приготуйте лазанью з песто або каннелоні відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) на металевому або пірексовому деко на решітці на рівні 2. Готуйте рибне філе у фользі (700–900 г) з нарізаними овочами (600–900 г) безпосередньо на деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 45–55 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 55–65 хвилин — лазанью, через 60–70 хвилин — рибу з овочами.

## ІНШІ ФУНКЦІЇ



### MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.



### ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 9 вибраних функцій.



### НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і через 1 хвилину лампа вимкнеться. Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духови шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк". У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

натисніть + або — для вибору потрібної функції, потім натисніть ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

### 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її

налаштування. На дисплеї по чергову з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши **◀** можна знову змінити попереднє налаштування.

### ТЕМПЕРАТУРА / ПОТУЖНІСТЬ

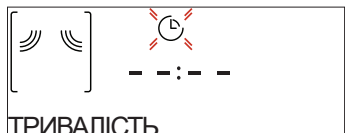


Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **-**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо). Потужність мікрохвиль або рівень грилю можна встановити таким же чином. Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).



Зверніть увагу. Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою **+** або **-**. Якщо підключені інші функції, потужність мікрохвиль буде зменшена макс. до 500 Вт.

### ТРИВАЛІСТЬ

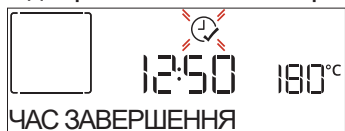


Коли на дисплеї блимає значок **⌚**, натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте **⌚**: натискайте **+** або **-**, щоб змінити його, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибрано ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть **✓** або **▶** для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

### ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для функцій без застосування мікрохвиль, таких як «Традиційний режим» або «Конвекція», коли вже встановлено час готування, можна відкласти запуск функції, запрограмувавши час завершення її виконання. У функціях з використанням мікрохвиль час закінчення відповідає встановленій тривалості. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок **⌚**.



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої

температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за очікуваний. В режимі очікування можна натиснути **+** або **-**, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути **◀**, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи **⌚** для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

### 3. 6<sup>th</sup> SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв. За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

### ВАГА / ПОРЦІЇ / ПАРТІЯ / ШМАТКИ



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь відповідних вказівок на дисплеї, і натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓**, щоб підтвердити.

### ГОТОВНІСТЬ

У деяких функціях 6<sup>th</sup> Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть **✓** або **▶** для підтвердження і запустіть виконання функції.

### 4. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть **▶**, щоб активувати цю функцію.

Під час фази затримки натисніть кнопку **▶**, щоб пропустити цю фазу і негайно запустити функцію.

Зверніть увагу: В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши **⏏**.

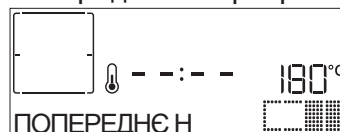
Якщо духову шафу нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть **◀**, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

### JET START


Коли духову шафу вимкнута, натисніть кнопку **▶**, щоб запустити готування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

### 5. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції передбачають попереднє розігрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духову шафу досягла встановленої температури і до

неї потрібно покласти продукти. В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши ✓ або .


Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. Температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки + або -.

## 6. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ДОДАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ ПРОДУКТ

### ПАУЗА

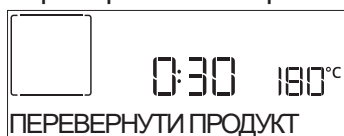
При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів.

Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята і натисніть .


Зверніть увагу: Під час виконання функцій «6<sup>th</sup> Sense» відкривайте дверцята лише тоді, коли з'явиться відповідне запрошення.

### ДОДАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ ПРОДУКТ

Згідно з деякими рецептами «6<sup>th</sup> Sense готування» необхідно додавати продукти після фази прогрівання або додавати інгредієнти для завершення готування. Таким же чином, під час готування з'явиться повідомлення про необхідність перевертання або розмішування продуктів.

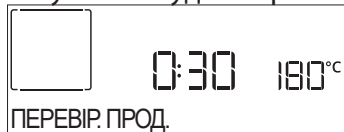


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.


Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.


Зверніть увагу: У разі необхідності перевертання, якщо протягом 2 хвилин не буде виконано жодних дій, духові шафа відновить процес готування. Фаза «ДОДАТИ ПРОДУКТИ» триває 2 хвилини: якщо не буде виконано жодних дій, ця функція буде завершена.

Аналогічним чином, незадовго до завершення готування буде запропоновано перевірити страву.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

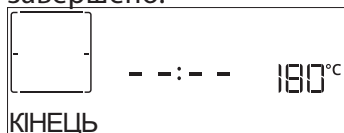
Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть  або ✓, щоб продовжити готування.


Зверніть увагу: Натисніть , щоб пропустити ці дії.

Інакше після певного часу, якщо не буде вжито жодних дій, духові шафа продовжить готування.

## 7. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

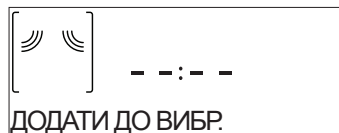
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.




Натисніть , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть +, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

## 8. ОБРАНЕ


Щоб спростити використання духової шафи, можна зберегти до 20 вибраних функцій. Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 20 у списку вибраного.

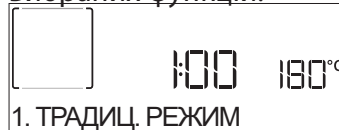



Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓, в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть «».

Після натиснення кнопки ✓ натисніть + або -, щоб вибрати номер позиції, потім натисніть ✓ для підтвердження.


Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

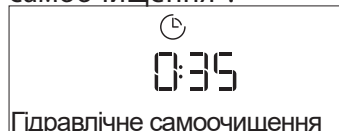
Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.





Натисніть + або -, щоб вибрати функцію, підтвердьте вибір, натиснувши ✓, а потім натисніть  для активування.

## 9. ФУНКЦІЯ ГІДРАВЛІЧНОГО САМООЧИЩЕННЯ

Натисніть  і виберіть функцію «Гідравлічне самоочищення».





Натисніть , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть ✓. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть  для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

## 10. MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб активувати цю функцію, переконайтеся, що духові шафа вимкнена, потім натисніть : На дисплеї з'явиться значок .



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку **✓**, щоб увімкнути таймер.

Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення. Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію. Натисніть **ⓘ**, щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. На цьому етапі таймер не

відображається (відображається лише значок **ⓘ**) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть **ⓘ**, щоб зупинити виконання активної функції.

### 11. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку як мінімум протягом трьох секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопку панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши **ⓘ**.

### УВАГА!

Дотримуйтеся цих інструкцій під час використання мікрохвильової печі.

- Якщо метал торкається стінки робочої камери, виникають іскри, що можуть пошкодити пристрій або зруйнувати внутрішнє скло дверцят.
- Металеві компоненти, як-от чайні ложки, що містяться в склянках, повинні знаходитися на відстані не менше 2 см від стінок робочої камери та від внутрішньої сторони дверцят. Розміщення аксесуарів безпосередньо одне на одному призводить до утворення іскор.
- Не поєднуйте гриль із піддоном для стікання жиру.

- Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті.
- Можуть утворитись іскри та пошкодити робочу камеру.
- Утворення іскор може призвести до пошкодження пристрою.
- Не використовуйте алюмінієві піддони в пристрої. Експлуатація пристрою без продуктів у робочій камері призводить до перевантаження.
- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, не поклавши в неї їжу. Єдиний виняток — перевірка посуду протягом короткого періоду часу.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ

Функція Home-Whiz дає змогу підключати прилад до Інтернету. Щоб активувати з'єднання, необхідно успішно завершити процес підключення приладу до маршрутизатора домашньої мережі і застосунок. Процедура налаштування потрібно виконати лише один раз.

Потрібно буде виконати її знову, лише якщо ви зміните властивості домашньої мережі (назва мережі та пароль).

### МІНІМАЛЬНІ ВИМОГИ

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц Wi-Fi b/g/n.

### НАЛАШТУВАННЯ

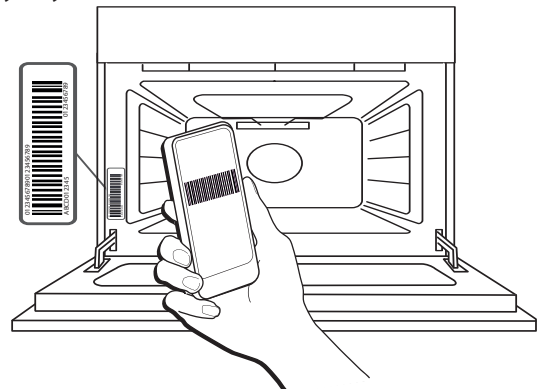
Для використання цієї функції потрібно мати: мобільний пристрій (смартфон або планшет), а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету. За допомогою мобільного пристрою перевірте, що потужність сигналу домашньої бездротової мережі поруч з приладом добра. Під час процедури налаштування прилад і ваш мобільний пристрій мають бути підключені до однієї бездротової мережі.

### ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Щоб увімкнути режим підключення на своєму пристрої, перейдіть за цим шляхом: НАЛАШТУВАННЯ > ПІДКЛЮЧЕННЯ > **✓**, щоб

### ПІДКЛЮЧИТИСЯ.

Завантажте застосунок Home-Whiz на свій мобільний пристрій. Ви можете завантажити застосунок, відвідавши iTunes або Google Play. Після завантаження дотримуйтеся інструкцій у застосунку.



Відскануйте штрихкод на етикетці, яку можна знайти на вашому приладі, і застосунок Home-Whiz допоможе вам у проходженні всіх етапів, необхідних для завершення процесу.

## УВІМКНЕННЯ ДИСТАНЦІЙНОГО КЕРУВАННЯ

Якщо ваш прилад підключено належним чином, ви можете увімкнути дистанційне керування, пройшовши цим шляхом: НАЛАШТУВАННЯ > ПІДКЛЮЧЕННЯ > ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ > УВІМК. Через ваш мобільний пристрій ви зможете дистанційно керувати духовою шафою, відправляти вихідні дані і контролювати цикли приготування.

Під час надсилання циклу приготування із застосунку цикл запускається, а на дисплеї відображається його конфігурація.

## СКАСУВАННЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Ця функція може бути корисна у разі зміни властивостей вашої домашньої мережі (ім'я мережі або пароль).

Перед скиданням підключення перевірте, чи можливо відновити ім'я мережі і пароль, які ви використовували при підключенні пристрою до домашньої мережі. У цьому разі немає необхідності

## З'ЄДНАННЯ. ЧАСТІ ПИТАННЯ

### Які протоколи Wi-Fi підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

### Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

### Яка версія WPS підтримується?

Пристрій не підтримує WPS.

### Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

### Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний телефон?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.

### Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

### Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначено MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

### Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок Home-Whiz, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі.

скидати підключення.

Щоб скинути підключення, перейдіть: НАЛАШТУВАННЯ > ПІДКЛЮЧЕННЯ > СКИДАННЯ > ТАК. На дисплеї з'явиться повідомлення «Ви впевнені?». При натисканні ✓, підключення буде скинуто. Тепер ви можете знову підключити прилад (див. розділ «Налаштування»).

## Оновлення програмного забезпечення

У режимі очікування пристрій, вже налаштований для підключення з увімкненим прийомом Wi-Fi, може автоматично оновлювати програмне забезпечення при появі нової версії.

Під час оновлення рівень готовності відобразатиметься на дисплеї.

Примітка: переконайтеся, що джерело живлення пристрою під час процесу оновлення програмного забезпечення завжди увімкнене.

Під час процесу оновлення не можна управляти панеллю керування.

### Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому, що кількість ваших пристроїв з підтримкою Wi-Fi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

### Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від пристрою?

Зазвичай сигнал Wi-Fi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу стін. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

### Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

### Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

### Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Встановивши комп'ютерну мережу вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть прилад: Використовуйте свій смарт-пристрій і застосунок Home-Whiz, щоб перевірити, чи підключено прилад до мережі.

Відображення деяких налаштувань в додатку може зайняти деякий час.

## Як змінити обліковий запис Home-Whiz, однак залишити прилади підключеними?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису, до того, як перемістити їх в новий.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ.

Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру.

Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування.

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

### РІДИНИ

Рідина можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове викіпання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку.

Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

### FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на решітці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий

### Що робити в разі: заміни маршрутизатора?

Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з пристрою і повторно налаштувати параметри.

контейнер придатний для мікрохвильової печі. Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

### ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнера кришка або соска зняті.

### ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для тортів і хлібобулочних виробів ми рекомендуємо використовувати функцію «Конвекція», тоді як для тістечок, що містять рідину, — функцію «Випікання з конвекцією». Крім того, щоб скоротити час приготування, виберіть «Конвекція + мікрохвилі», встановивши мікрохвильову піч на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти продукти м'якими та ароматними. З функціями «Конвекція» та «Випікання з конвекцією» використовуйте форми для випічки темного кольору й кладіть їх на решітку, що входить до комплекту пристрою.

### М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеально підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують циркуляцію повітря з використанням мікрохвиль.

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 160 Вт.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочишувачі. Носіть захисні рукавички.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні пристрою.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

### ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні пристрою, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

### ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залишайте духову

шафу охолонуті і потім очищуйте її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті готування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонуті, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Гідравлічне самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

### ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Під час чищення не застосовуйте силу та не повертайте опори стійок драбини.

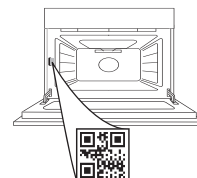
## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

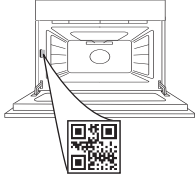
Проблема	Можлива причина	Рішення
На дисплеї відображається літера «F», за якою слідує цифра або буква, відмінна від F4E1.	Несправність духової шафи.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери «F».
Піч не вмикається.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. "ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".
Поява іскор усередині камери під час роботи мікрохвильової печі.	Металеві елементи, що контактують зі стінками камери.	Переконайтеся, що решітка правильно встановлена в камеру й не обертається, оскільки це може призвести до появи точок контакту або близького контакту зі стінками камери. Не використовуйте деко для випікання або алюмінієві контейнери з функцією мікрохвильової печі.
	Використання функцій мікрохвильової печі з порожньою камерою або мінімальним завантаженням.	Збільште кількість їжі в камері.

**З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:**

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній таблиці виробу.

®/TM/© 2026 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.





يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك  
من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL  
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك  
على [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

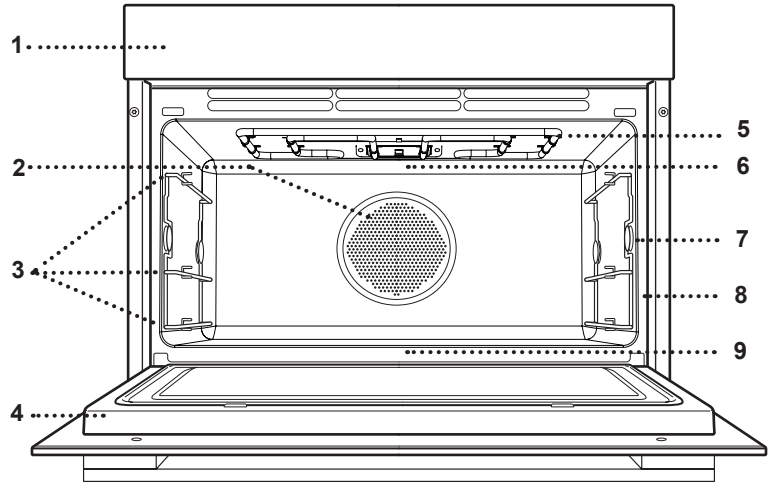


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

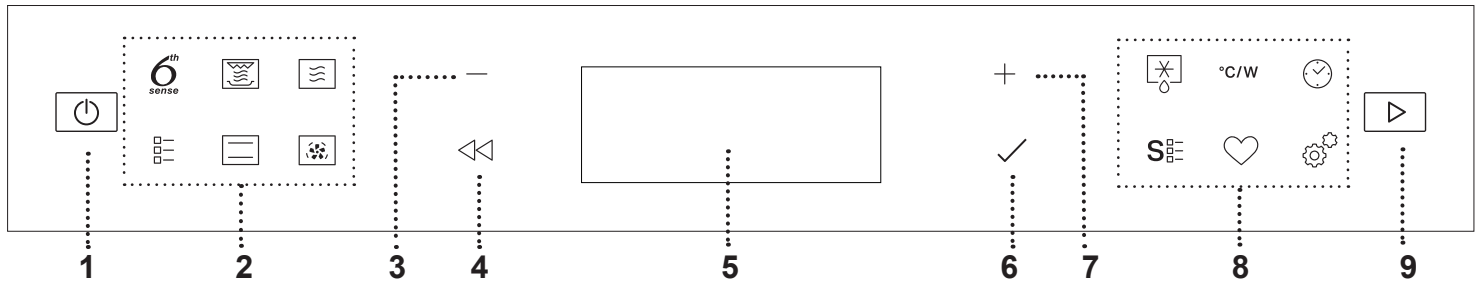


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. مروحة التجفيف (غير مرئية) وعنصر  
التسخين الدائري (غير مرئي)
3. الرفوف السلمية  
(المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من  
الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. اللمبة
7. نقطة تركيب مقياس نضح اللحم  
(إن وجدت)
8. لوحة التمييز  
(لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي  
(غير مرئي)



## وصف لوحة التحكم

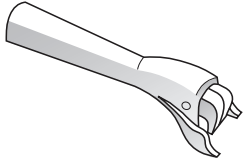


1. تشغيل / إيقاف  
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى  
الوظائف الفعالة.
2. الدخول المباشر للوظائف / القائمة  
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب  
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم  
الخاصة بوظيفة ما.
4. رجوع  
للمرجع إلى الشاشة السابقة.  
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة  
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
6. تأكيد
7. زر التنقل الموجب  
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم  
الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول المباشر للوظائف / القائمة  
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
9. زر التمييز  
للتشغيل ووظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة  
أو الأساسية.

للعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف. قد ترتفع درجة حرارة الملحقات أثناء وظيفة الميكروويف. يوصى باستخدام وسيلة الحماية للتعامل مع الملحقات في نهاية الدورة

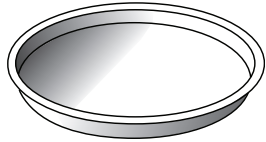
قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار. احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي

مقبض صينية إعداد المقرمشات  
CRISP



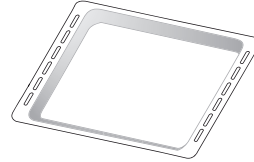
يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.

صينية إعداد المقرمشات  
CRISP



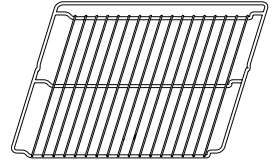
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب دائماً وضع لوح إعداد المقرمشات Crisp في منتصف الرف السللي ويمكن تسخينه مسبقاً عندما يكون فارغاً، وذلك باستخدام الوظيفة الخاصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp. ضع أقدم السيليكون بين قضبان الرف السللي لمزيد من الثبات.

صينية الخبز



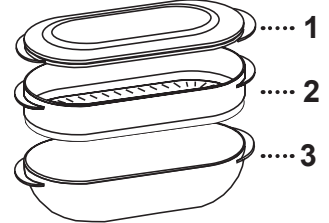
صينية الخبز غير مناسبة للطهي باستخدام وظائف الميكروويف و psirc. يمكنك وضع الطعام على صينية الخبز إما في وعاء إضافي أو مباشرة بدون وعاء. يمكن استخدام هذا الملحق لجميع وظائف الطهي التقليدية. يمكنك استخدامه لجمع عصائر الطهي بوضعه أسفل الرف السللي. لتحقيق التحمير المتساوي، يجب وضع صينية الخبز على الرف وفقاً للمحدد البارز.

الرف السللي



الرف السللي مناسب لجميع أوضاع الطهي، بما في ذلك الطهي بالميكروويف. عند استخدام أجهزة الميكروويف، ضع الرف السللي دائماً على المستوى 1 (المستوى السفلي) بحيث يكون الرف السللي بارزاً بمقدار 3 سم باتجاه الباب. يمكنك وضع الطعام مباشرة على الشبكة السللية أو استخدامها كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الموقد المقاومة للحرارة وموجات الميكروويف.

جهاز الطهي بالبخار\*  
(في بعض الموديلات فقط)



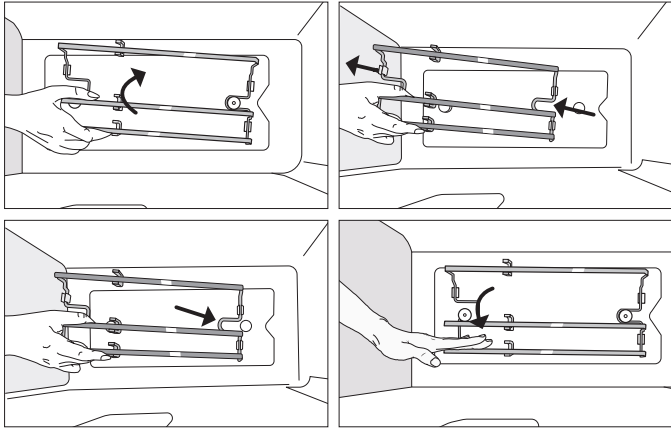
طهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار. لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيه. للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1). ضع جهاز الطهي بالبخار دائماً على الرف السللي عند المستوى 1 واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المناسبة، أو مع وظيفة الميكروويف.

قد يختلف عدد الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته. \*يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السللية والملحقات الأخرى

ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن. يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية. ادفع الملحقات بالكامل إلى الداخل، وتأكد من أنها لا تلمس باب الجهاز.

أدخل الشبكة السللية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً.



- إزالة وتركيب الأرفف السلمية**  
يوجد رفين سلميين على جانبي تجويف الفرن، مثبتين على دعامتين على شكل زر. الرفوف السلمية قابلة للإزالة لجعل التنظيف أكثر ملاءمة.
1. لإزالة الرفوف السلمية، أمسك الجزء الخارجي من الدليل بإحكام، ثم اسحبه لأعلى لاستخراجه من الدعامة الأمامية أثناء التدوير على الدعامة الخلفية، ثم اسحب الجزء بالكامل من التجويف.
  2. لتغيير موضع الرفوف السلمية، قم بتحريك الجزء الخلفي على الدعم الخلفي. بعد ذلك، بمجرد التثبيت، قم بدفع المؤخرة لأسفل حتى يتم إدخال الرف السلمي في الدعامة الأمامية.

## الاستخدام لأول مرة

### 1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".

English

اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.  
اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

### 2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

12:00  
CLOCK

اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.  
يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

### 2.1 ضبط الوقت على جهاز متصل

على الجهاز المتصل، سيتم تحديث وقت الساعة تلقائياً من السحابة. في حال رغبت المستخدم في تغيير وقت الساعة المستلم من السحابة، يمكنه الدخول إلى قائمة الإعدادات ⚙️ ثم اختيار عنصر «الساعة (CLOCK)» وضبط الوقت يدوياً.  
يرجى ملاحظة أنه عند إعادة الاتصال، سيتم تحديث وقت الجهاز تلقائياً من السحابة.

## الوظائف

### 3. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير). حدد POWER في قائمة الإعدادات المتاحة بالضغط على ⚙️ إعداد الطاقة المطلوب وتحديده.

16 A  
2.High

13 A  
1.Low

### 4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خالٍ للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الموقد حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريباً، باستخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). تعتبر الروائح والدخان أمراً طبيعياً عند استخدام الفرن في المرات القليلة الأولى، أو عندما يكون متسخاً بشدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.  
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

وظائف 6th SENSE

6<sup>th</sup>  
sense

مع وظائف 6th SENSE، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الإعدادات المثالية وبيستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. نظرًا لتنوع الأطعمة، يتم ضبط مدة الطهي على درجة متوسطة. ننصح دائمًا بالتحقق من نضج الطعام من الداخل وفي حالة إطالة وقت الطهي للحصول على نضج مناسب. تمنح بعض الدورات الأوتوماتيكية إمكانية ضبط مستوى طهي أقل أو أعلى من المستوى الافتراضي مسبقًا (راجع فقرة النضج في قسم الاستخدام اليومي).

### وظيفة 6th SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيًا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام في حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة أو طبق مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

ملاحظة	الوزن/الكميات/القطع	الطعام
احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يُحسِّن النتيجة في نهاية عملية إعادة التسخين.	250 - 800 جم	وجبة في طبق
احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	400 جم - 1.5 كجم	لازانيا [مجمدة]
تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.	100 - 800 جم	حساء
تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.	100 - 500 جم	ماء




### وظيفة 6th SENSE MELT & SOFT





لإذابة وتليين الطعام. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيًا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام في حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

ملاحظة	الوزن/الكميات/القطع	الطعام
ضع الزبدة في وعاء مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج.	100 - 500 جم	تليين الزبدة
إذا وضعت وعاء الأيس كريم مباشرة في الفرن، فتأكد من أن الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف.	100 - 500 جم	تليين الأيس كريم
قم بتقطيع الشوكولاتة إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الشوكولاتة لإكمال عملية الذوبان.	100 - 500 جم	إذابة الشوكولاتة
قم بتقطيع الجبن إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الجبن لإكمال عملية الذوبان.	100 - 500 جم	إذابة الجبن

### جدول طهي وظيفة 6th SENSE

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بأسرع وأسهل طريقة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

الملحق	ملاحظة	الوزن/الكميات/القطع	الطعام	الفئة
 + 1	اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف الماء المملح والمعكرونة معًا في قاع جهاز الطهي البخار وقم بتغطيته بجهاز الطهي البخار. فكر في حوالي 100 جرام من المعكرونة لكل حصة. استخدم 400 جم من الماء لكل حصة من المعكرونة.	1 - 3 حصص	سلق المعكرونة	
 + 1	جهز تبعًا لوصفك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة.	600 جم - 2.0 كجم	لازانيا	المعكرونة والحبوب
 + 1	اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء والأرز مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي البخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الأرز لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الأرز.	1 - 4 كميات	الأرز	

الملحقات	الرف السلكي	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	الجزء السفلي لجهاز الطهي البخار وغطاء	لجهاز الطهي البخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp
							

الملحق	ملاحظة	الوزن/الكميات/القطع	الطعام	الفئة
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وافرغ بالمح والمقل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	800 جم - 1.7 كجم	لحم بقري مشوي	لحوم
1 + 	ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بقليل من الزيت قبل التسخين المسبق. يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	500 جم - 100 جم	فطائر البرجر	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وافرغ بالمح والمقل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	800 جم - 2.0 كجم	لحم دسم مشوي	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افرغها بالمح والقليل. قم بتوزيعها بالتساوي في الحاوية بحيث يكون الجانب العظمي لأسفل.	400 جم - 1.5 كجم	ضلوع دسمة	
1 + 	يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp بعد الإحماء. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	400 جم - 50 جم	باكون	
1 + 	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. قم بخز السجق باستخدام شوكة لمنع حدوث انفلاق. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	200 جم - 1.0 كجم	النقانق وورستيل	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افرغها بالمح والقليل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى.	800 جم - 2.5 كجم	دجاج مشوي	
1 + 	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	500 جم - 100 جم	صدر الدواجن على البخار	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	500 جم - 100 جم	دجاج مقلي بالبقسماط	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة.	400 جم - 1.5 كجم	سمك كامل مشوي	
1 + 	ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة.	800 جم - 200 جم	ستيك سمك مشوي	
1 + 	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	500 جم - 100 جم	فيلية السمك المطهو على البخار	
1 + 	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس. فكر في حوالي 100 جم من السمك و 100 جم من رقائق البطاطس لكل حصة.	3-1 قطع	الأسماك ورقائق البطاطس [المجمدة]	
1 + 	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	600-200 جم	المأكولات البحرية المقلية [مجمدة]	
1 + 	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	600-200 جم	أصابع السمك [المجمدة]	

الملحقات							
صينية إعداد المقرمشات Crisp	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	الرف السلكي

الملحق	ملاحظة	الوزن/الكميات/القطع	الطعام	الفئة
1 	تُقطع إلى قطع وتُتبّل بالزيت والملح وتُكّه بالأعشاب. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. للحصول على نتائج مثالية، سيطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	300 جم - 1.0 كجم	البطاطس المشوية	الخضروات
1 	أخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبّل بالتوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	600 جم - 2.0 كجم	خضار محشو	
1 	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبّل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن على القمة.	400 جم - 1.5 كجم	جراتان البطاطس	
1 	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	100 - 800 جم	الخضروات الجذرية المطهية بالبخار	
1 	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	100 - 800 جم	الخضروات اللينة المطهية بالبخار	
1 	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار و قم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	100 - 800 جم	خضروات مطهية على البخار [مجمدة]	
1 	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	200 - 600 جم	البطاطس المقلية [المجمدة]	
1 	قم بالتقطيع وتبّل بالزيت. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	100 - 500 جم	فلفل مقلي	
1 	حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن.	400 جم - 1.0 كجم	شطائر الخبز	
2 	جهز عجينة البييتزا تبعًا لوصفتك المفضلة. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. أضف الطبقة العلوية حسب رغبتك.	400 جم - 1.2 كجم	البييتزا	
1 	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	250 - 700 جم	بييتزا [مجمدة]	
1 	ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأتقيه بالشوكة. املأ العجينة وفقا لوصفتك المفضلة.	800 جم - 1.5 كجم	كعكة مالحة	
1 	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة.	400 جم - 1.2 كجم	الكيك الإسفنجي	مخبوزات حلوة
2 	قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعًا لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز.	1 دفعة	كعك الموفين	
2 	اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي و قم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز.	1 دفعة	كعك	
1 	ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتنصاص العصير من الفاكهة. ثم املأها بالفواكة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة. قم بفرد قطع العجينة الصغيرة بحيث تشكل غطاء، و قم بسد الحواف ودهن بيضا بالفرشاة.	800 جم - 1.5 كجم	فطيرة التفاح	
1 	جهز تبعًا لوصفتك المفضلة. افرد العجينة على صينية الخبز المغطاة بورق الخبز.	1 دفعة	براونيز	

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
	الفيشار	90 - 100 جم	ضع الطعام دائمًا على الرف السلكي مباشرة. افتح كيسًا واحدًا فقط في كل مرة.	1 .....
البيض والوجبات الخفيفة	ناجتس الدجاج [المجمد]	200 - 700 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 ..... +
	حلقات بصل [مجمدة]	100 - 500 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 ..... +
	بيض مخفوق	2 - 10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعًا لوصفك المفضلة.	1 ..... +

الملحقات	.....	مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية مقاومة للحرارة على صينية تجميع القطرات/ صينية الخبز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
الطهي	رغيف اللحم	600	18 - 20

قائمة وظائف أخرى

### الوظائف التقليدية FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) أوتوماتيكياً. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الملحقات الموصى بها: الرف السلكي إعداد الطهي الموصى به: طبقة واحدة في المستوى 3

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	5 - 6

### TURBO GRILL (الشواية التربو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الملحقات الموصى بها: الرف السلكي إعداد الطهي الموصى به: طبقة واحدة في المستوى 2

### CONVECTION BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك والفطائر ذات الحشو على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز إعداد الطهي الموصى به: طبقة واحدة في المستوى 2

### MW COMBI وظائف الشواية + الميكروويف

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

### CRISP قائمة المقرمشات

صينية إعداد المقرمشات CRISP لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات. Crisp.

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	12 - 15
بيف برجر*	15 - 9

\*أقبل الطعام في منتصف دورة الطهي

### قلي المقرمشات: الأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تمامًا في بعض الوصفات. للحصول على أفضل النتائج، استخدم فرشاة الأطعمة الطازجة أو قومي بتتبيلها بكمية صغيرة من الزيت. قم بطهي الطعام المجمد مباشرة دون إضافة أي زيت. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات. Crisp.

### الميكروويف

استخدم وظيفة الميكروويف فقط مع الأطعمة أو المشروبات بالداخل للحفاظ على الأداء الوظيفي الصحيح للمنتج. الملحقات المطلوبة: رف سلكي، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

القدرة (واط)	مُوصى به لـ
950	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.
750	طهي الخضروات.
600	طهي اللحوم والأسماك والأطباق التي لا يمكن تقليبها.
500	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	950	1 - 2
الطهي	الكعك الأسفنجي	600	9 - 10
الطهي	كريمة البيض	500	10 - 12

## الشواية التبريد + الموجة المتوسطة

لتهيء وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
دجاج مشوي	350	متوسط	20 - 30

\*اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

## الفرن التقليدي + الميكروويف

لإعداد أطباق مطهية بشكل أسرع من خلال الدمج بين الموقد التقليدي والميكروويف. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

## الهواء الموجه قسرياً + الموجة المتوسطة

لتهيء أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط يجمع بين دوران الهواء الساخن والميكروويف. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

## الخبيز بالحمل الحراري + الميكروويف

لتهيء جميع الأطعمة ذات الحشو السائل بشكل أسرع من خلال الدمج بين وظيفة الميكروويف والتسخين التقليدي والتوزيع الحراري للهواء. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

## تقليدي

لتهيء بشكل مثالي ولتحمير أي نوع من الأطباق من الأعلى والأسفل على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة. إعداد الطهي الموصى به: طبقة واحدة في المستوى 2

الطعام	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
كعك/كعكة صغيرة	150 - 160	20 - 30
كعك	150 - 165	15 - 30

## FORCED AIR وظيفة دفع الهواء

لتهيء الحلويات واللحوم مع دوران الهواء الساخن. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. من الممكن استخدامه لتهيء الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لتهيء أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة. إعداد الطهي الموصى به: طبقة مزدوجة في المستوى 2 و 3، طبقة مفردة في المستوى 2. يُقترح استخدام صينيتين للخبز من هذا الطراز التقني الحالي.

## 6TH SENSE DEFROST وظيفة

لإذابة تجمد أنواع مختلفة من الأطعمة بسرعة. ضع الطعام دائماً في حاوية مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج، باستثناء عملية تذويب الخبز المقرمش Crisp. في النهاية دع الطعام يهدأ لمدة 5 دقائق.

## وظيفة CRISP BREAD DEFROST

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والفرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين

لفائف الخبز، الباكييت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السلكي.

الطعام	الوزن
الإذابة المؤقتة	-
لحوم	100 جم - 2.0 كجم
الدواجن	100 جم - 3.0 كجم
أسماك	100 جم - 2.0 كجم
وظيفة CRISP BREAD DEFROST	50 - 800 جم

## SPECIAL FUNCTIONS (الوظائف الخاصة)

### وظيفة KEEP WARM

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة ساخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

### وظيفة RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

### YOGURT (الزبادي)

لتحضير الزبادي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

### التجفيف

لتجفيف الفواكه والخضروات. قم بالتقطيع إلى شرائح رقيقة وتوضع مباشرة على الرف السلكي. الملحقات المطلوبة: الرف السلكي

### وظيفة MAXI-COOKING

لتهيء قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف. الملحقات المطلوبة: صينية الخبيز في المستوى 2.

### الدورة الاقتصادية ECO CYCLE

لتهيء قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز.

### وظيفة HYDRO SELF CLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

### وظيفة COOK 3

لتهيء الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على ثلاثة مستويات في نفس الوقت دون اختلاط النكهات والروائح. يمكن استخدام هذه الوظيفة لتهيء الكعك والفطائر والبيتزا المجمدة ولتحضير وجبات كاملة. يجب تسخين الفرن مسبقاً.

### كعك

استخدم هذه الوظيفة لتهيء ثلاث صواني من بسكويت الغريبة المشابه لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

حسب تفضيلك (1.5-2 كجم) في صينية معدنية أو بايركس لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير شرائح السمك في ورق القصدير (700-900 جم) مع الخضار المقطعة (600-900 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى الأول. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 45-55 دقيقة أخرج التورته، بعد 55-65 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 60-70 دقيقة أخرج السمك مع الخضار.

## وظائف أخرى

### مِقَاتِي الدَّقَاتِي (MINUTEMINDER)

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

### المفضلات (FAVORITES)

لاستدعاء قائمة من 9 وظائف مفضلة لديك.

### الإعدادات (SETTINGS)

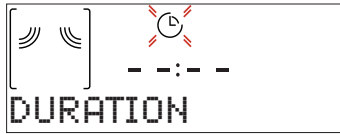
لتعديل إعدادات الفرن.



عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ المبة بعد مرور دقيقة واحدة.



عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).



من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

عند دمج الوظائف بعضها بعضًا، فهذا من شأنه خفض قدرة الميكروويف بحد أقصى 500 واط. المدة



عندما تومض الأيقونة  في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على  للتأكيد.


يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  أو - لتعديله ثم اضغط على  للتأكيد.

لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت بحيث تقوم بإدارة عملية الطهي يدويًا (بدون وقت محدد): اضغط على  أو  للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.


### وقت الانتهاء (تأخير بدء التشغيل) END TIME

في بعض الوظائف التي لا تقوم بتفعيل الميكروويف مثل

"Conventional" (الطهي التقليدي) أو "Forced air" (دفع الهواء)، بمجرد قيامك بضبط زمن الطهي، يمكنك تأخير بدء

تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن وقت الانتهاء. في وظائف أفران الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساويًا لمدة الطهي. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



اضغط على + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على  للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن

وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أو توماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

## فطيرة

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من الفطائر المماثلة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

## بيتزا [مجمدة]

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من البيتزا المجمدة المشابهة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

## قائمة COOK 3 MENU 1

تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة تعتمد على اللحوم والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق.

مثال على وجبة كاملة قم بإعداد تورته الفواكه حسب تفضيلاتك في مقلاة مستديرة لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير اللازانيا حسب تفضيلاتك (1.5-2 كجم) في مقلاة لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير 6-10 أفخاذ دجاج مع البطاطس المقطعة (500-800 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى 1. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 50-60 دقيقة أخرج التورته، بعد 60-70 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 80-90 دقيقة أخرج الدجاج مع البطاطس.


## قائمة COOK 3 MENU 2


تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة من الأسماك أو النباتات والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق.

مثال على وجبة كاملة قم بتحضير تارت الفواكه حسب تفضيلاتك في قالب دائري لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير لازانيا البيستو أو الكانيلوني

## الاستخدام اليومي


### 1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق تصفح إحدى القوائم. لاختيار وظيفة موجودة في القائمة، اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة المرغوبة ثم اضغط على  للتأكيد.


يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

### 2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. اضغط على  يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

### القدرة/درجة الحرارة TEMPERATURE / POWER



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

يتم ضبط قدرة الميكروويف أو مستوى الشواية بنفس الطريقة. هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).



يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة باستخدام + أو - .

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجياً، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على **+** أو **-** لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على **⏪** لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على **⊕**، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

### 3. وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة طهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

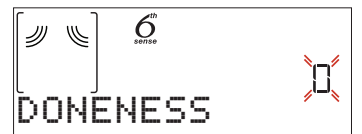
#### الوزن/الأجزاء/الخطئة/القطع



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على **+** أو **-** لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على **✓** للتأكيد.

#### درجة الطهي

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك، اضغط **+** أو **-** لاختيار المستوى المرغوب من نية (1-) وصولاً إلى الطهي الجيد (1+). اضغط على **✓** أو **⏪** للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

### 4. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على **⏪** لتفعيل الوظيفة.

أثناء مرحلة التأخير، اضغط **⏪** لتخطي هذه المرحلة وبدء تشغيل الوظيفة في الحال.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على **⊕**.

إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على **⏪** للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

### وظيفة JET START

عندما يتوقف الموقد، اضغط على **⏪** لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.

### 5. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الموقد إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع الطعام. وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على **✓** أو **⏪**.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الموقد باستخدام **+** أو **-**.

### 6. إيقاف الموقت للطهي / إضافة الطعام أو قلبه

#### الإيقاف المؤقت

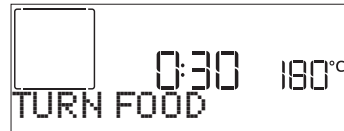
عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على **⏪**.

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6th Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

#### قم بإضافة الطعام أو قلبه

بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6th Sense يحتاج إلى إضافة الطعام بعد مرحلة الإحماء أو إلى إضافة المكونات لإكمال عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلي الطعام أو تقلبيه أثناء الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على **⏪** لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: إذا طلب منك قلب الطعام، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

بنفس الطريقة، عند اقتراب انتهاء الطهي، يطلب منك الفرن فحص الطعام.

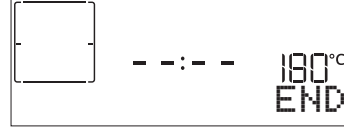


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على **⏪** أو **✓** لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط **⏪** لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه بعد فترة معينة دون اتخاذ أي إجراء، سوف يستمر الموقد في الطهي.

### 7. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط [ ] للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط + لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

### 8. المفضلات

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 20 وظائف مفضلة لديك. بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 20 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ✓، أو لتجاهل الطلب اضغط على <. بعد الضغط على ✓ اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

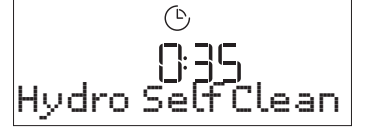
لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على ♥ : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على ✓، ثم اضغط على [ ] للتفعيل.

### 9. وظيفة Hydro Self Clean

اضغط على S= وحدد وظيفة "Hydro Self Clean".



اضغط [ ] لتفعيل الوظيفة: ستطلب وحدة العرض منك تنفيذ جميع الإجراءات اللازمة للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات

### تنبيه!

- اتباع هذه التعليمات عند استخدام الميكروويف.
- في حالة ملامسة المعدن لجدار حجرة الطهي، يحدث شرر يمكن أن يؤدي إلى تلف الجهاز أو تدمير الزجاج الداخلي للباب.
- يجب أن تبقى المكونات المعدنية، مثل ملاعق الشاي الموجودة في الأكواب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حجرة الطهي ومن داخل الباب. الملحقات الموضوعه مباشرة فوق بعضها البعض تولد شرارة.

ثم قم بالضغط ✓ عند الانتهاء. بمجرد الانتهاء من جميع الخطوات، اضغط [ ] لتفعيل دورة التنظيف عند اللزوم.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة على نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجة.

### 10. وظيفة MINUTEMINDER

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتنشيط هذه الوظيفة، تأكد من إيقاف تشغيل الفرن واضغط على [ ] : تومض الأيقونة [ ] في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميقاتي.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة. فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على [ ] لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها. خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة [ ])، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية لاستدعاء شاشة ميقاتي الدقائق اضغط على [ ] لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

### 11. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط مع الاستمرار لمدة ثلاث ثوانٍ على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على [ ] .

- لا تجمع بين الشواية ووعاء التقطير.
- أدخل الملحقات فقط على ارتفاعاتها المخصصة لها.
- قد يتشكل شرر ويؤدي إلى تلف حجرة الطهي.
- تلف الجهاز نتيجة لتكوين الشرر.
- لا تستخدم صواني الألومنيوم في الجهاز. يؤدي تشغيل الجهاز بدون وجود طعام داخل حجرة الطهي إلى التحميل الزائد.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع الطعام فيه أولاً. الاستثناء الوحيد المسموح به هو الاختبار القصير للأطباق.

قم بعمل مسح ضوئي للباركود الموجود على الملصق الذي يمكنك العثور عليه على جهازك، بعدها سيصبح تطبيق zihW-emoH دليلك للتنقل عبر جميع الخطوات اللازمة لإتمام العملية.

### إتاحة جهاز التحكم عن بعد

إذا كان جهازك متصلاً بشكل صحيح، فمن الممكن إتاحة جهاز التحكم عن بعد باتباع هذا المسار:

الإعدادات < التوصيل < جهاز التحكم عن بعد < تشغيل. من خلال الجهاز الجوال الخاص بك، ستتمكن من التحكم عن بُعد في الفرن، وإرسال المدخلات والإشراف على دورات الطهي.

عند يتم إرسال دورة طهي من التطبيق، تبدأ الدورة وتقوم الشاشة بعرض التهيئة الخاصة بها.

### أعد ضبط التوصيل

تتمثل أهمية هذه الوظيفة في حالة تغيير خصائص شبكة الإنترنت المنزلية الخاصة بك (اسم الشبكة وكلمة المرور).

قبل إعادة ضبط التوصيل، يُرجى التأكد مما إذا كان يمكن استعادة اسم الشبكة وكلمة المرور التي استخدمتها عند توصيل الجهاز بشبكة الإنترنت المنزلية. في هذه الحالة، لن يكون من الضروري إعادة ضبط التوصيل.

لإعادة ضبط التوصيل، يُرجى اتباع هذا المسار: الإعدادات < التوصيل < إعادة الضبط < نعم. سيظهر بوحدة العرض "erA uoy erus?" (هل أنت متأكد؟). بمجرد الضغط ✓، سيتم إعادة ضبط التوصيل. يمكنك الآن توصيل جهازك مرة أخرى (انظر فقرة «ot woH putes» (كيفية التثبيت)).

### تحديث البرمجيات

بينما الجهاز في وضع الاستعداد، وقد تم تهيئته فعلياً للتوصيل، واستقبال الواي فاي مُفعّل، يمكن عندئذ تحديث البرمجيات بمجرد توفر إصدار جديد.

عندما يكون التحديث جاري، ستظهر بوحدة العرض نسبة مئوية تشير لعملية التحديث.

ملاحظة: تأكد دائماً من أن مصدر التيار مُشغّل أثناء عملية تحديث البرمجيات. يتعذر نهائياً التعامل مع لوحة التحكم أثناء عملية التحديث.

## الأسئلة الشائعة بشأن التوصيل

عنوان cam الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكياً كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم جهازك الذكي وتطبيق zihW-emoH للتحقق مما إذا كان الجهاز متصلاً بالإنترنت أم لا.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

إلى أي مدى يجب أن يبعد الراوتر عن الجهاز؟

إشارة الواي فاي بطبيعتها الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟

يمكنك استخدام أجهزة خاصة لتمديد نطاق تغطية شبكة الواي فاي المنزلية، مثل نقاط الوصول ومكررات إشارة الواي فاي وقنطرات خط الطاقة (غير موردة مع الجهاز).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

راجع مستندات الموجه. يوجد دائماً لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

بفضل خاصية zihW-emoH، يمكن أن يتصل جهازك بالإنترنت. لتفعيل التوصيل، يجب عليك استكمال العملية بنجاح لتوصيل الجهاز بموجه الشبكة المنزلية والتطبيق. يجب تنفيذ إجراء التثبيت مرة واحدة فقط.

وستعين عليك تنفيذ التثبيت مرة أخرى فقط إذا قمت بتغيير خصائص الشبكة المنزلية الخاصة بك (اسم الشبكة وكلمة المرور).

### الحد الأدنى من المتطلبات

موجه لاسلكي: تردد 4.2 جيجا هيرتز نطاق واي فاي n/g/b.

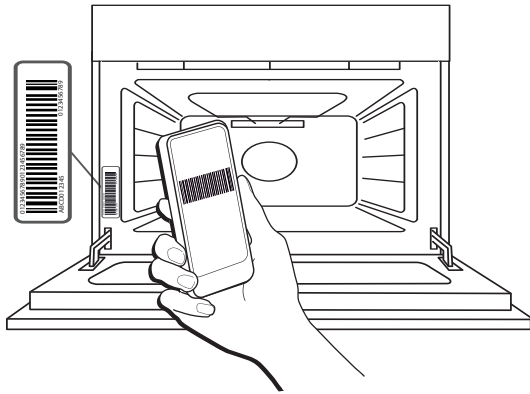
### كيفية التثبيت

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف جوال (هاتف ذكي أو جهاز لوحي) وموجه لاسلكي متصل بالإنترنت. يُرجى التأكد من خلال هاتفك الجوال أن قوة إشارة الشبكة اللاسلكية المنزلية القريبة من الجهاز جيدة. أثناء إجراء عملية الإعداد، يجب أن يكون الجهاز والجهاز الجوال الخاص بك متصلين بنفس شبكة اللاسلكي.

### إتاحة التوصيل

لإتاحة وضع التوصيل على منتجك، يُرجى اتباع هذا المسار: الإعدادات < التوصيل < ✓، للتوصيل.

قم بتنزيل تطبيق zihW-emoH للجهاز الجوال الخاص بك. يمكنك تحميل التطبيق من خلال زيارة موقع senuTi أو yaIP elgooG. بمجرد التنزيل، يُرجى اتباع التعليمات الواردة من التطبيق.



أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهائئ واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبية. ما هي الإعدادات التي يجب تهيئتها في برنامج جهاز الراوتر؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 4.2 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي n/g/b وبروتوكول PCHD وتقنية TAN.

أي إصدار من بروتوكول SPW مدعوم؟

الجهاز لا يدعم بروتوكول SPW.

هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام

تشغيل أندرويد أو SOi؟

يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.

هل يمكنني استخدام خاصية الربط بالإنترنت عبر الهاتف الجوال بدلاً من جهاز الراوتر؟

نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟

قم بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن

**كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟**

بعد إعداد الشبكة، أوقف تشغيل الجهاز، انتظر 02 ثانية، ثم قم بتشغيل الجهاز: استخدم جهازك الذكي وتطبيق zihW-emoH للتحقق مما إذا كان الجهاز متصلاً بالإنترنت أم لا.

تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

**كيف يمكنني تغيير حساب zihW-emoH الخاص بي مع الإبقاء على الأجهزة متصلة؟**

بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

**قد قمت بتغيير الموجه الخاص بي: ما الذي يجب علي فعله؟**

بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

### نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم. معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي. انزع الأربطة السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو وخز الزقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

### السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

### الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الرف السلكي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف. يذوب تجمد الطعام المسلوقة والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

### طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكنواءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

### الكعك والخبز

نوصي باستخدام الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) للكيك والمنتجات المخبوزة، ونوصي باستخدام الوظيفة "Convection bake" (الخبز بالتوزيع الحراري) للكيك الذي يحتوي على حشو سائل. كبديل لذلك اختر الوظيفة "Forced Air + microwave" (دفع الهواء + الميكروويف) لتقصير وقت الطهي، مع ضبط الميكروويف على أقصى قدرة ممكنة 160 واط للحفاظ على المنتجات طرية وعطرة. مع الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) والوظيفة "Convection bake" (الخبز بالتوزيع الحراري)، استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها على الشبكة السلكية الموردة. **اللحوم والأسماك**

للحصول على سطح محمر بسرعة مع الحفاظ على طراوة اللحم وعصارتها من الداخل، نوصي باستخدام وظائف تدمج بين التسخين الحراري والطهي بالميكروويف. للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 160 واط.

## التنظيف والصيانة

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.  
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.  
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.  
ارتد قفازات واقية

- قم بتفعيل وظيفة "Hydro Self Clean" وذلك للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

### الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

عند التنظيف، يُراعى تجنب الضغط أو لف الدعامة الخاصة برؤوف السلام.

### الأسطح الخارجية

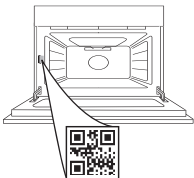
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتنظيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

## دليل تحري الأخطاء

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تعرض الشاشة الحرف "F" متبوعاً برقم أو حرف مختلف عن F4E1.	عطل بالفرن.	تواصل مع مركز الاتصال واذكر الرقم الذي يلي حرف "F".
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	اتصل بمركز الاتصال
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف).
تولد الشرر داخل التجويف أثناء عمل الميكروويف.	العناصر المعدنية الملامسة لجدران التجويف.	تحقق من أن الرف السلكي مثبت بشكل صحيح داخل التجويف، وتجنب الدوران الذي قد يؤدي إلى نقاط تلامس أو شبه تلامس مع جدران التجويف. تجنب استخدام صينية الخبز أو حاويات الألومنيوم مع وظائف الميكروويف.
استخدام وظائف الميكروويف مع تجويف فارغ أو حمولة قليلة.		ارفعي كمية الطعام داخل التجويف.



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:  
• استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك  
• زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)  
• وكيدبل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

©/TM/© 2026 Whirlpool. تم الإنتاج بموجب ترخيص.