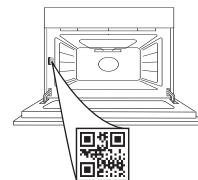


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

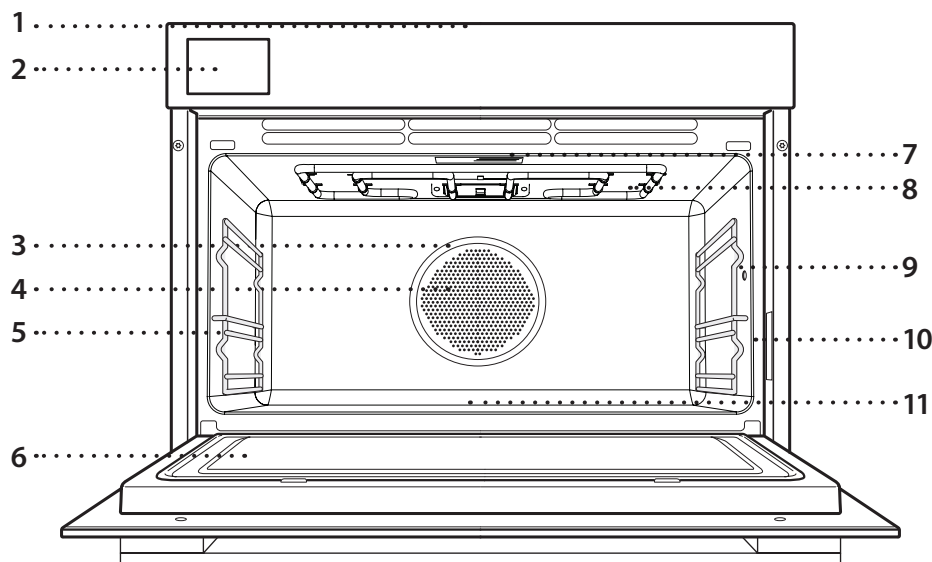
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



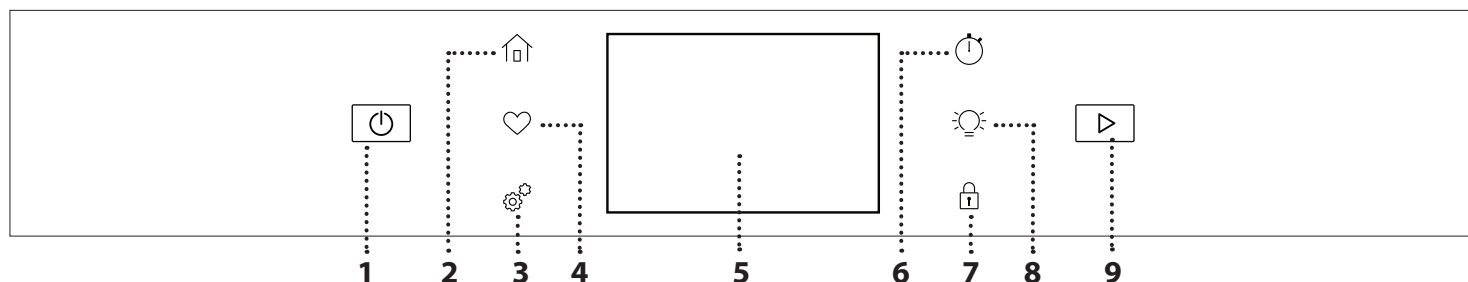
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

9. START

For starting a function.

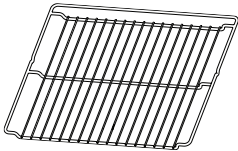
ACCESSORIES

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

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

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

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



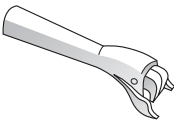
WIRE SHELF

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



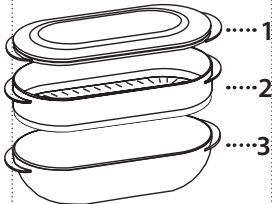
BAKING TRAY

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



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



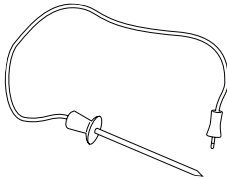
STEAMER*

(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.

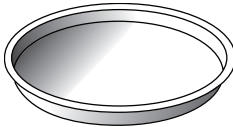
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

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



FOOD PROBE

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



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.

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

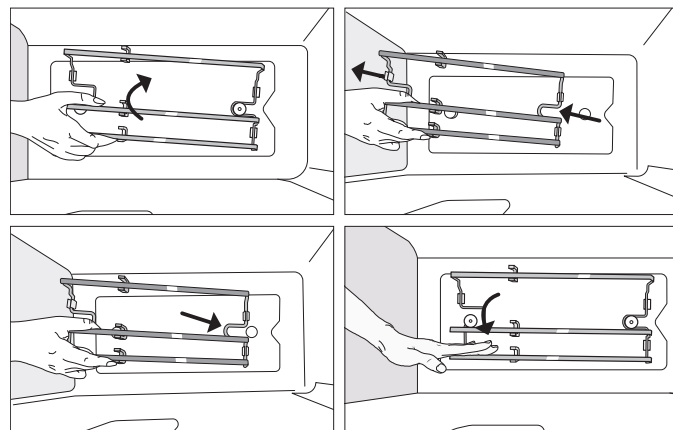
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

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



CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking



CONVENTIONAL

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

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

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



CONVENTIONAL + MW

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

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



FORCED AIR

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

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



FORCED AIR + MW

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

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



STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVECTION BAKE + MW

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

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



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp,

including meat, fried foods or cakes.



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.



COOK 3

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

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



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 - 2 kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced

potatoes (500 - 800 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.

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



AUTO MODES

With the Auto Modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

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

6TH SENSE DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

6TH SENSE REHEAT

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

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

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

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

6TH SENSE SOFT & MELT

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	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 eac portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	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 Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1 
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1 
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1 
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1 
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Bread Rolls	1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2 
	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 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.	2 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
SNACK	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

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

MW SOUS VIDE TABLE

This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef’s results. Check this cooking table to properly use the function.

Select the food category you want to cook and follow the suggested settings. Select the food weight (and the cooking temperature, only for beef) and follow thickness indications if present. Enter the suggested cooking time: this is the specific cooking time for the type of food and its quantity and will start after a Sensing phase in which the oven brings the food to the optimal temperature condition to begin cooking in order to ensure optimal performance. The Sensing phase will be longer for heavier weights. To better plan your meals, use the column in the table indicating the approximate times of the Sensing phase.

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function. Remember that suggested cooking times are referred to refrigerated food. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the wire shelf at level 1. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed.

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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

Steam + Air Recipes

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

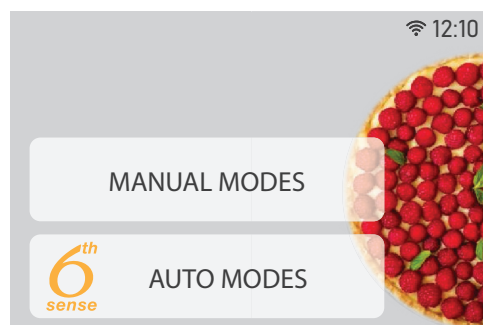
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

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

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

3. SET AUTO MODES

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

appliance in order to achieve the best results.

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

- Choose a recipe from the list.

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

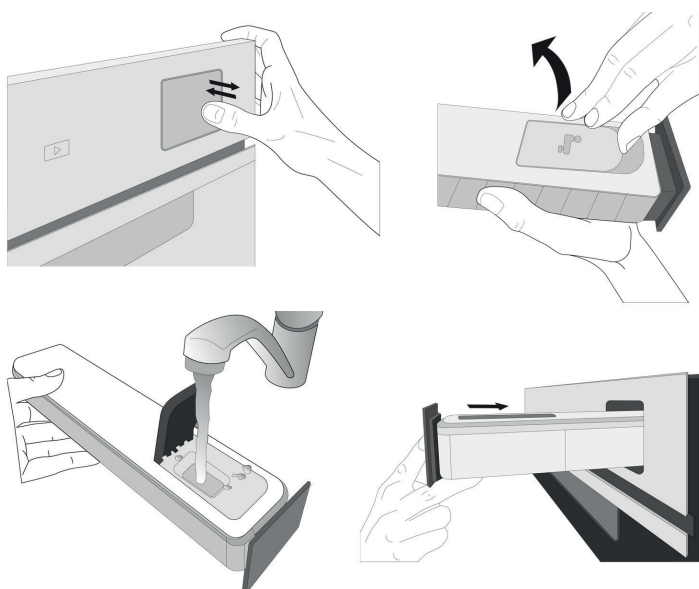
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

it will be needed.

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

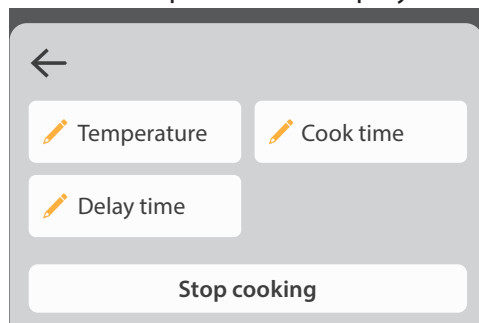
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap “SKIP DELAY”.

5. START THE FUNCTION

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

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

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



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

6. PREHEATING

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

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

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

a preheating phase.

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

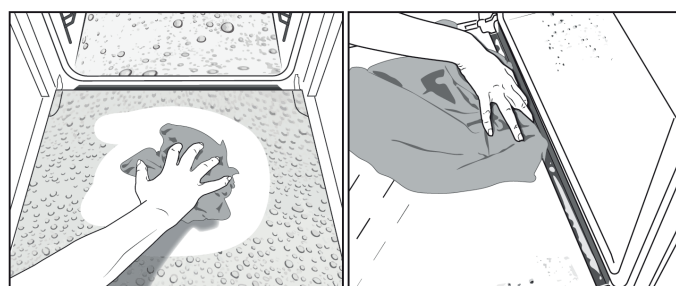
8. END OF COOKING

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

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

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

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap “ADD TO FAV” to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose

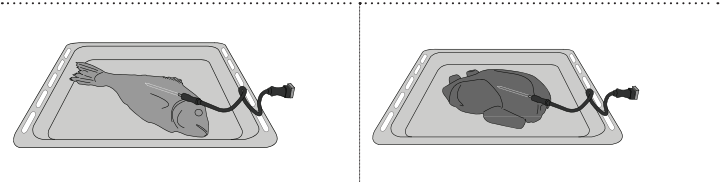
between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

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

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

USING THE FOOD PROBE

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



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

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

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

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

The duration of the full function may take up to 120 minutes and cannot be stopped.

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

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

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

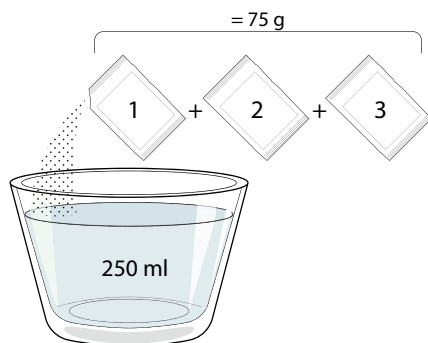
*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Descale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

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

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

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

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**



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

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

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

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

» **PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

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

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the wire shelf. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave. Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the

temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

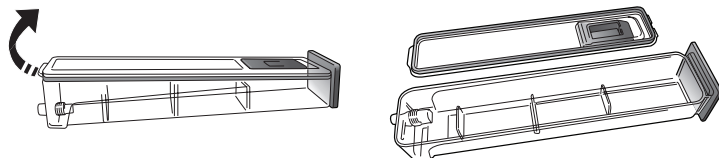
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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



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

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

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

BOILER

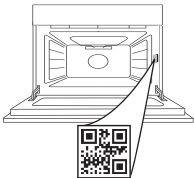
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call After-sales Service Centre. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The product resets every 10 seconds.	Oven failure.	Contact the Call Center.

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

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



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



400020023490

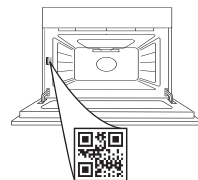
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

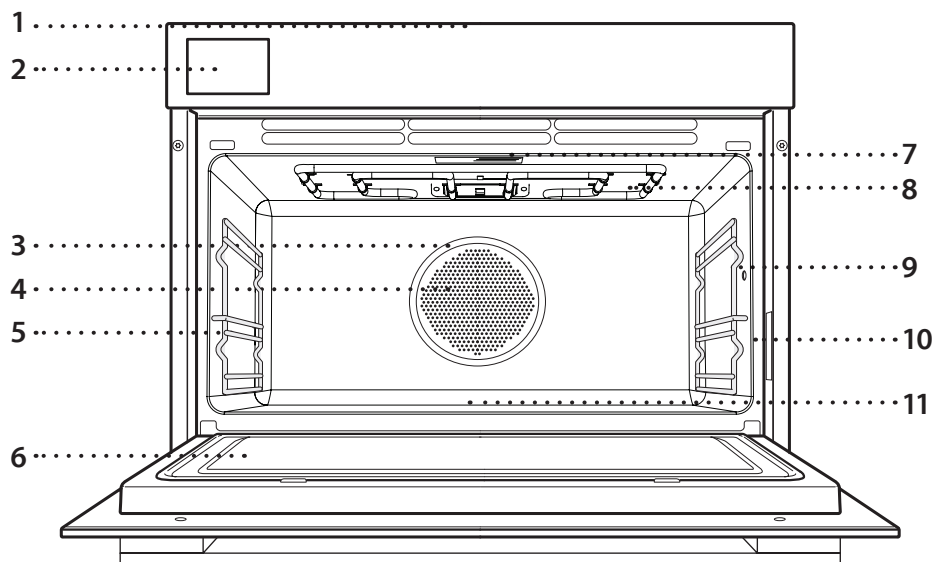


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**

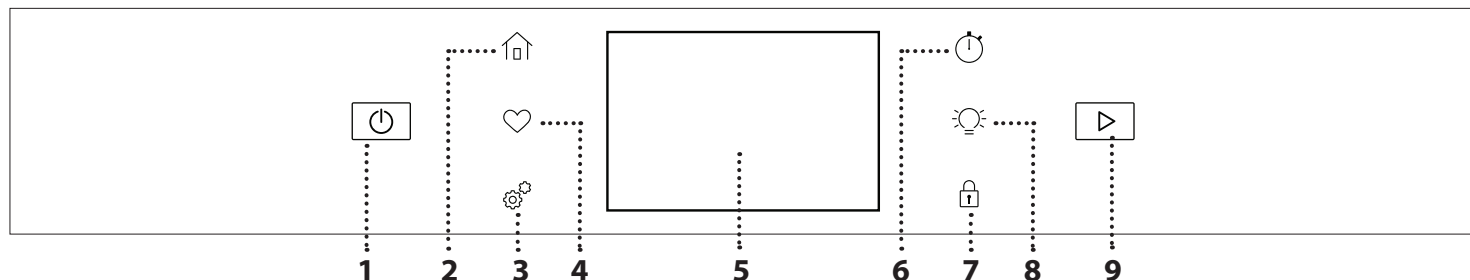


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

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

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN**6. MINUTERIE**

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

7. VERROUILLAGE

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

8. ÉCLAIRAGE

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

9. DÉMARRER

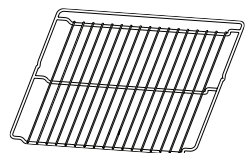
Pour lancer une fonction.

ACCESSOIRES

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

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

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



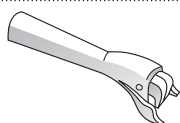
GRILLE MÉTALLIQUE

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



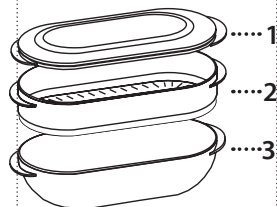
LÈCHEFRITE

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



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

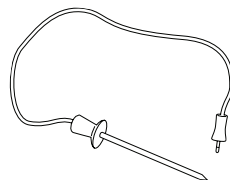
Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



CUIT-VAPEUR* (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

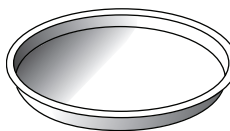
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

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.



SONDE AUTOPORTANTE

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



PLAT CRISP

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

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

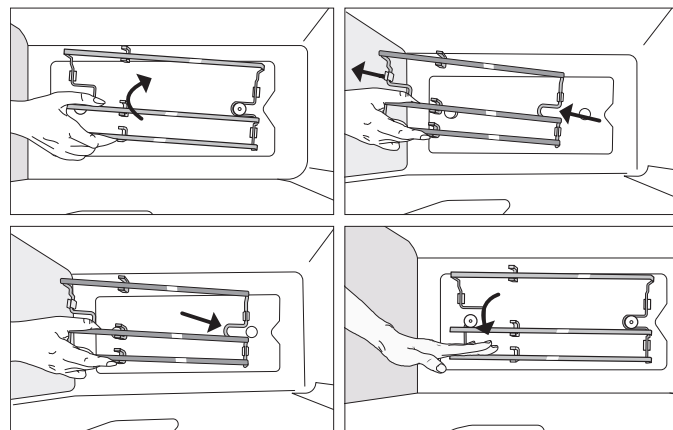
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

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

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



CRISP

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

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

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

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



PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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



GRIL + MICRO-ONDES

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

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



TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson



CONVECTION NATURELLE

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

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

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



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le micro-ondes. Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



CHALEUR PULSÉE

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



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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



VAPEUR + CHALEUR PULSÉE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuisiner des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, mais en même temps tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner un niveau de vapeur HAUT pour la cuisson du poisson, MOYEN pour la viande et BAS pour le pain et les desserts.

Accessoires recommandés : Lèchefrite / Grille métallique



CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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



FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds

et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).



LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

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



YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

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



DÉSHYDRATATION

Pour déshydrater des fruits et des légumes.

Coupez-les en fines tranches et placez-les directement sur une grille.

Accessoires nécessaires : grille



XL CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.



PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction 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 lèchefrite.



COOK 3

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



BISCUITS

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



TARTE

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



PIZZA (SURGELÉE)

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



MENU 1 COOK 3

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

Exemple de repas complet

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

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

MENU 2 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



MODES AUTO

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

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

DÉCONGÉLATION 6TH SENSE

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100 g - 2,0 kg
Volaille	100 g - 3,0 kg
Poisson	100 g - 2,0 kg
Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

6TH SENSE RECHAUFFAGE

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

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.

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

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Lasagnes (surgelées)	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Lait	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

6TH SENSE FONDRE & RAMOLLIR

Pour faire fondre et ramollir les aliments. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

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

6TH SENSE MO SOUS VIDE

Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées. Cette fonction innovante utilise les micro-ondes pour accélérer le

processus de cuisson sans perdre la précision et les performances garanties par ce mode de cuisson. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.
- Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
 - Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
 - Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 à 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 
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.	1 
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.	1 

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Jarret de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	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 
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2  1 
	Poitrine de volaille à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Steamed Whole Fish (Poisson entier cuit à la vapeur)	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et placez le poisson au centre du panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Filets de poisson à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Moules à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Crevettes à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fish and Chips [*]	1 à 3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 
	Fruits de mer frits [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Bâtonnets de poissons panés [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1 
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1 
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
ACCESSOIRES	 Grille métallique  Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique  Gouttière/Lèche-frite  Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes  Sonde autoportante  Cuit-vapeur avec couvercle  Cuit-vapeur complet  plat Crisp			

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
BOULANGERIE SALÉE	Petits pains	1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	2
	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.	2
	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 [*]	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
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	2
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	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 lèchefrite.	2
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	2
	Tarte aux pommes	-	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1
ŒUFS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1
PETIT SACHET	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	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	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuit-vapeur complet	plat Crisp

TABLEAU MO SOUS VIDE

Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction. Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : Il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection. Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction.

N'oubliez pas que les temps de cuisson suggérés se rapportent à des aliments réfrigérés. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur l'étagère métallique au niveau 1. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

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

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

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

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

Recettes Crisp

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

Recettes Crisp Fry

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

Recettes à la vapeur au MO

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

Recettes Vapeur + chaleur pulsée

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

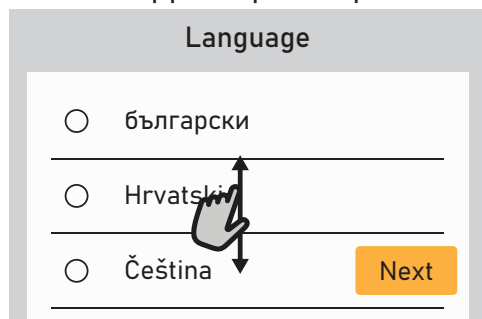
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

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

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

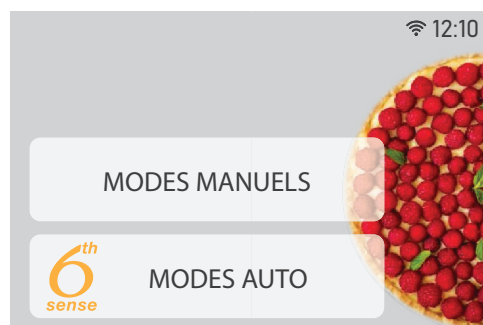
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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

JET START

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

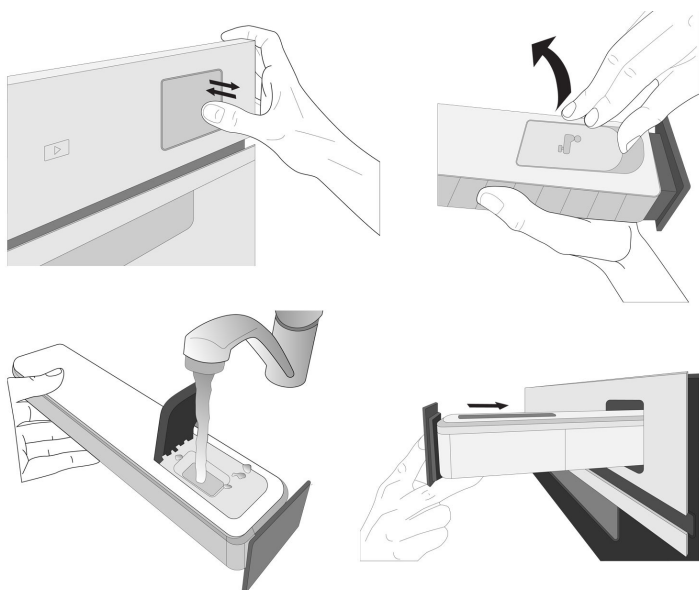
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

CUISSON VAPEUR

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

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir à eau situé à l'intérieur du four en utilisant le réservoir d'eau amovible sur le panneau de commandes.

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



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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

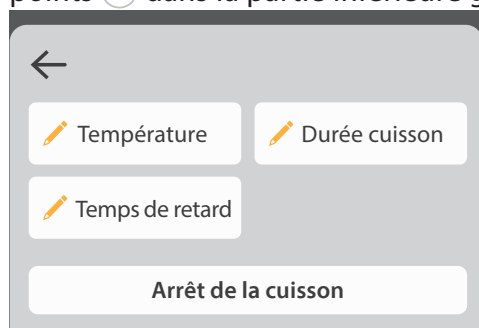
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

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



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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

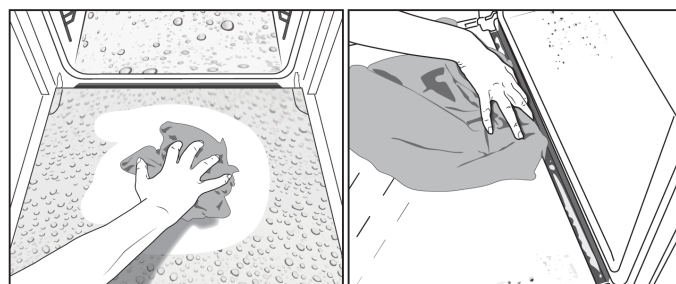
8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favoris.

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

Veuillez noter : À la fin d'un cycle de vapeur, ouvrez la porte avec précaution pour éviter toute fuite d'eau.

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PRÉFÉRENCES

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

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

L'utilisation de la sonde autoportante vous permet de mesurer la température interne des différents

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

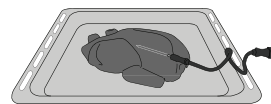
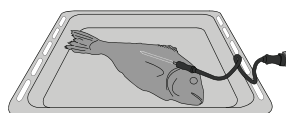
Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

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

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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

Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.



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

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

Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

DÉTARTRE

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

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

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

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

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

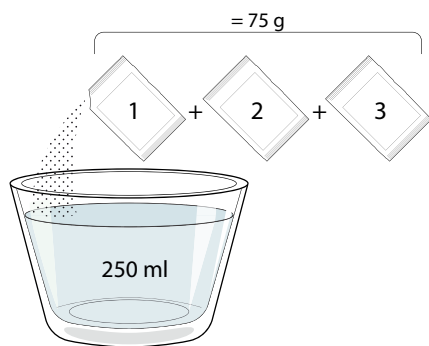
*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

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

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

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

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)



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

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

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

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ATTENTION !

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

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

- Insérer les accessoires uniquement à leur hauteur respective.

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

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

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

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.

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

LIQUIDES

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

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du micro-ondes.

ALIMENTS CONGELÉS

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

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

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

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

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

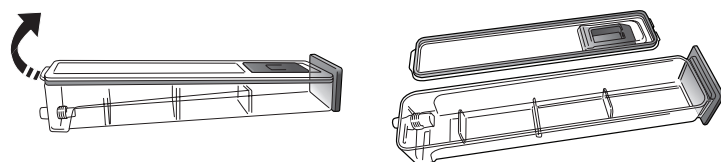
- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
- Le cuit-vapeur peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne jamais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

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

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

Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.
Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



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

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

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

RÉSERVOIR À EAU

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

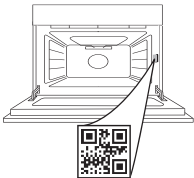
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'écran affiche F3E3.	La sonde n'est pas bien connectée ou n'établit pas correctement le contact.	Vérifiez tout d'abord la sonde ; si elle est entrée correctement mais que l'erreur persiste, veuillez appeler le centre de service après-vente. Notifier l'erreur qui apparaît sur l'écran.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
Le produit se réinitialise toutes les 10 secondes.	Défaillance du four.	Contactez le centre d'appel.



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**
- 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/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

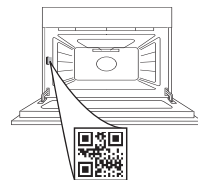


400020023490

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

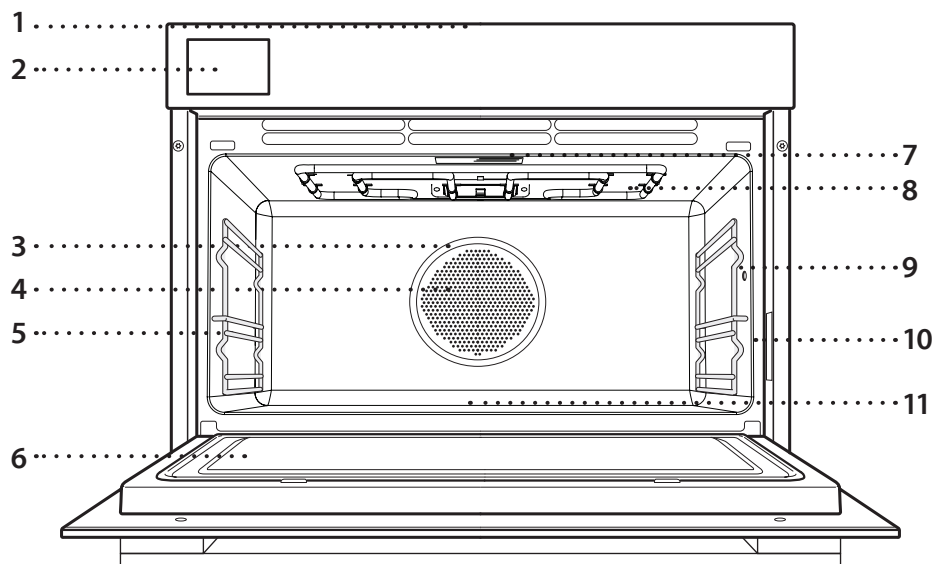
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



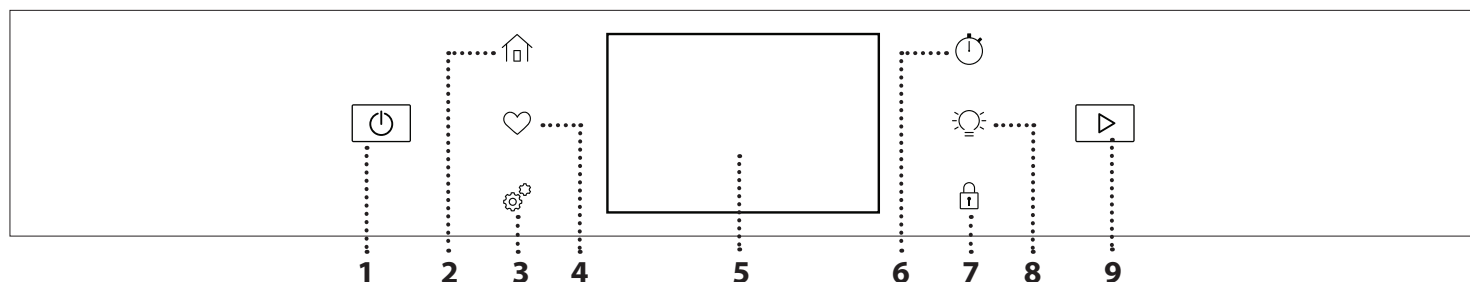
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

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

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. BLOCCO TASTI

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

8. LUCE

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

9. AVVIO

Per avviare una funzione.

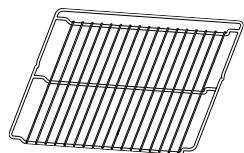
GLI ACCESSORI

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

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi

contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

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



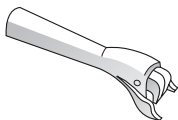
GRIGLIA

La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.



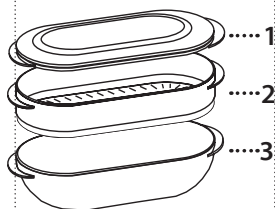
TEGLIA

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



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

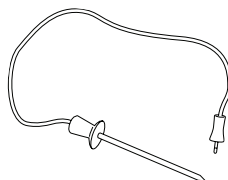
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



VAPORIERA*

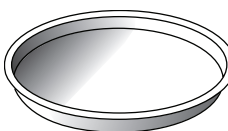
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.



TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata per carne e pesce.



PIATTO CRISP

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

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

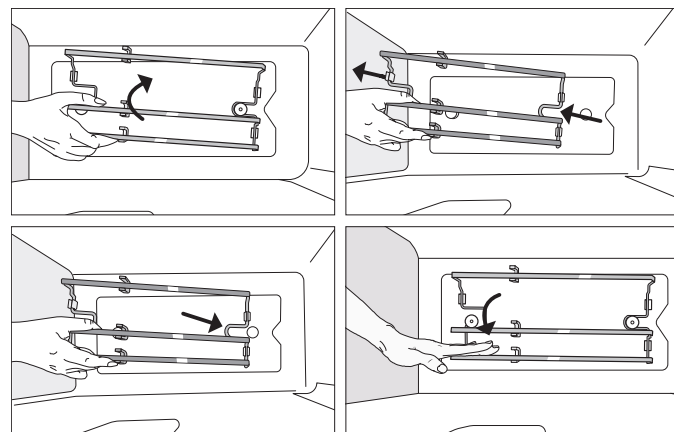
Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

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

2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

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

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



CRISP

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

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

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

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



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze.

Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

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



GRILL + MICROONDE

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

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



TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia



TURBOGRILL + MICROONDE

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura



STATICO

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

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

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	160	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20



STATICO + MICROONDE

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

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



TERMOVENTILATO

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

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



TERMOVENTILATO + MICROONDE

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

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



VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle del termoventilato, questa funzione consente di cucinare piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma al contempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati di cottura, consigliamo di selezionare un livello di vapore ALTO per la cottura del pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Accessori consigliati: Teglia/griglia



VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



COTTURA VENTILATA + MICROONDE

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

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



FUNZIONI SPECIALI



MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti,

come carne, frittura o torte.



LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.



CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.



COOK 3

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

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



BISCOTTI

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



CROSTATA

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



PIZZA (SURGELATA)

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



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.



MODALITÀ AUTO

Con le modalità Auto è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

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

SCONGELAMENTO 6TH SENSE

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

CRISP SCONGELAMENTO PANE

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

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

6TH SENSE RISCALDARE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Latte	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

6TH SENSE AMMORBIDIRE E SCIOGLIERE

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

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate. Questa funzione innovativa utilizza le microonde per accelerare il processo di cottura senza perdere la precisione e le prestazioni garantite da questo metodo di cottura. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare

carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



CONTAMINUTI

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

possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

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



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

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

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

MODALITÀ AUTO TABELLA DI COTTURA

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
	Farro	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1
	Orzo	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di orzo.	1

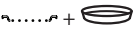
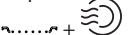
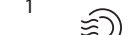
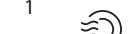
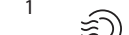
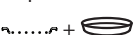
ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Unge leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Stinco di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	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 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2  1 
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	1
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1
	Frutti di mare fritti [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure a vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2 
	Pane per tramezzini	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.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1 
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 
UOVA	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 
SPUNTINO	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

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

TABELLA MW SOUS VIDE

Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare questa tabella di cottura per utilizzare correttamente la funzione.

Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare e seguire le impostazioni suggerite. Selezionare il peso dell'alimento (e la temperatura di cottura, solo per la carne bovina) e seguire le indicazioni sullo spessore, se presenti. Immettere il tempo di cottura suggerito: è il tempo di cottura specifico per il tipo di alimento e la sua quantità e inizia dopo una fase di rilevazione in cui il forno porta l'alimento alla condizione di temperatura ottimale per iniziare la cottura, al fine di garantire prestazioni ottimali. La fase di rilevazione sarà più lunga per pesi più elevati. Per pianificare meglio i pasti, utilizzare la colonna della tabella che indica i tempi approssimativi della fase di rilevazione.

Utilizzare un massimo di 2 sacchetti con quantità simili di alimenti e selezionare il peso totale dei due nella funzione. Ricordarsi che i tempi di cottura suggeriti si riferiscono a cibi refrigerati. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'utilizzo di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla griglia al livello 1. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore.

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

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette Crisp

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

Ricette Crisp Fry

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

Ricette con cottura a vapore MW

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

Ricette Vapore + Termoventilato

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



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

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

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

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

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

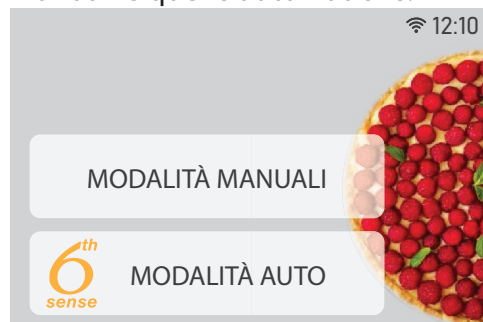
Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo. Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.



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

FUNZIONE JET START

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

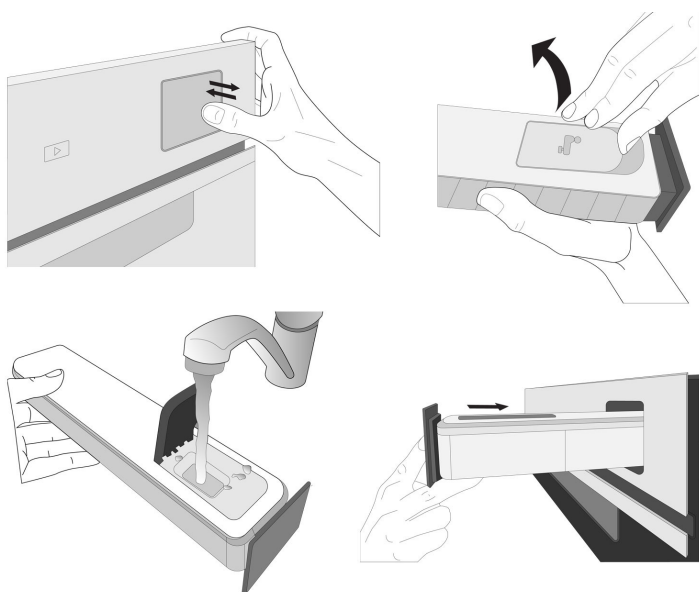
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore + Aria" all'interno delle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del MyMenu è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni.

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

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



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

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

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

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

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

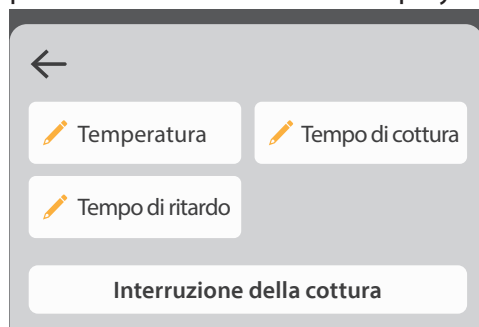
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

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



La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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

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

inserirli gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la

fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

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

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

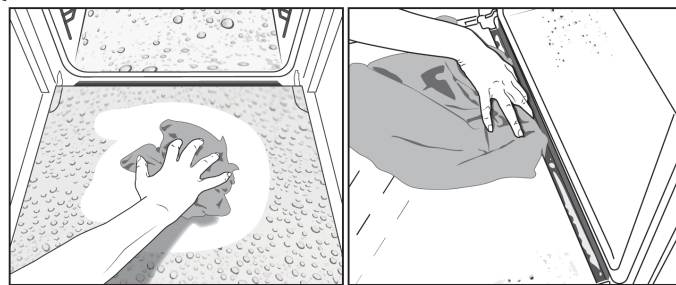
8. FINE COTTURA

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

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

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

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



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

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

10. STRUMENTI

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

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENZE

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

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura

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

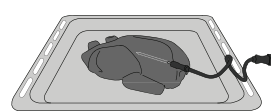
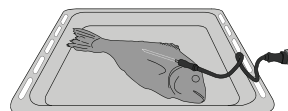
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

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

USO DELLA TERMOSONDA

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

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



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

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

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

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

La durata della funzione completa può durare fino a 120 minuti e non può essere interrotta.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

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

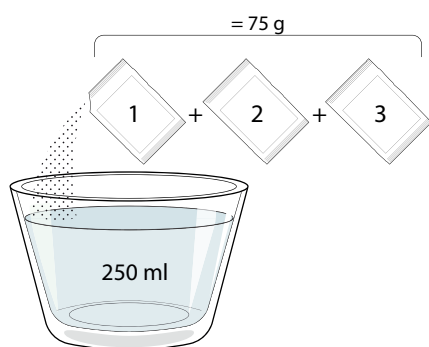
MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire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

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

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

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

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN.)



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

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

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

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

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

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

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

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

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

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

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura. Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

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

LIQUIDI

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

ALIMENTI SURGELATI

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

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

ALIMENTI PER NEONATI

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

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti. Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

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

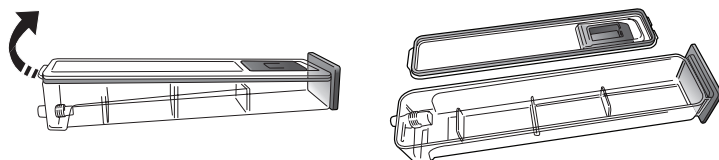
MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

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

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

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

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



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

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

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

BOILER

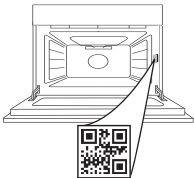
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

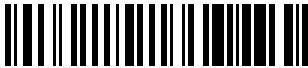
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare "Info" e selezionare "Factory Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il display visualizza F3E3.	La sonda non è ben collegata o potrebbe non fare contatto correttamente.	Prima di tutto controllare la sonda; se è stato inserito correttamente ma l'errore persiste, chiamare il Servizio Assistenza Tecnica. Comunicare l'errore che appare sul display.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
Il prodotto si resetta ogni 10 secondi.	Errore forno.	Contattare il Call Center.

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

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



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



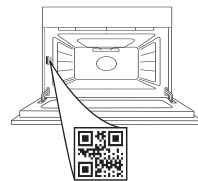
400020023490



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

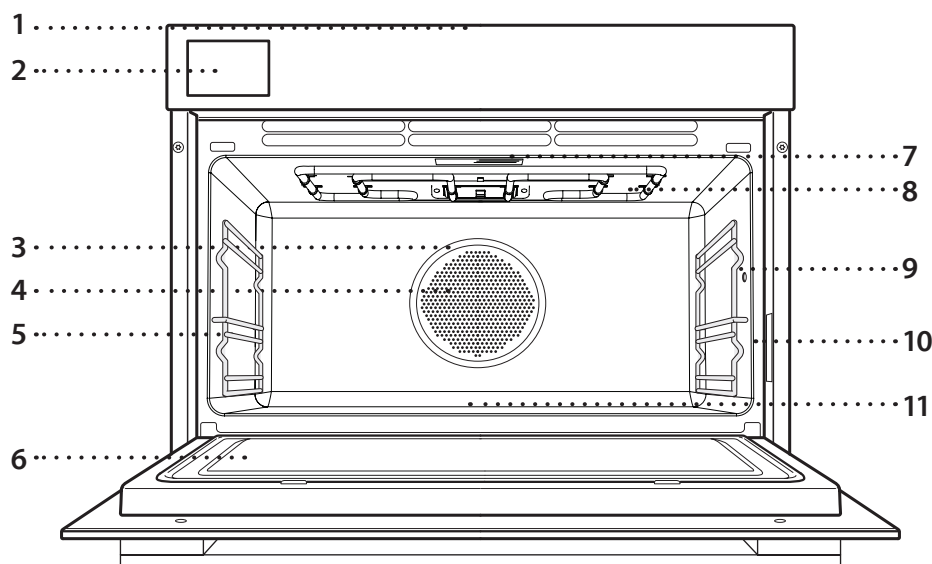
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



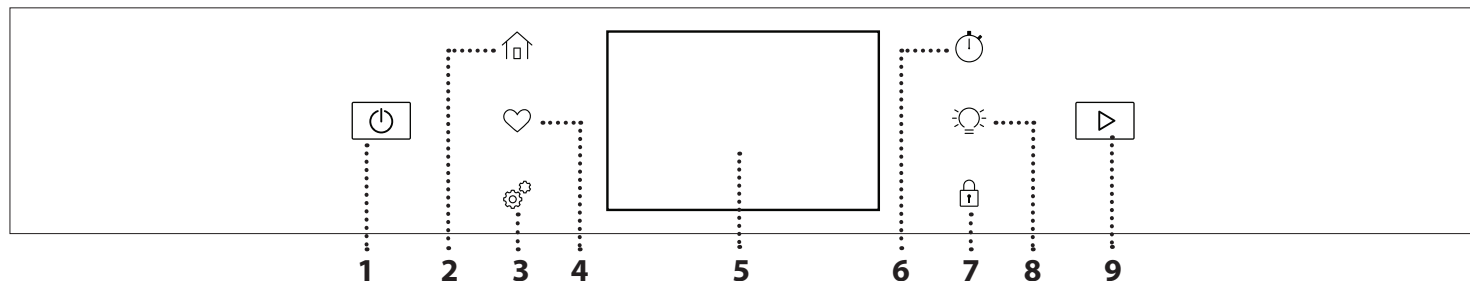
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Συρτάρι με δυνατότητα εξαγωγής
3. Ανεμιστήρας
4. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
5. Οδηγοί ραφιών
6. Πόρτα
7. Λάμπα
8. Γκριλ
9. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα τροφίμων
10. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
11. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου

2. ΣΠΙΤΙ

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

4. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

7. ΚΛΕΙΔΩΜΑ

Σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στην επιφάνεια αφής ώστε να μην μπορούν να πατηθούν κατά λάθος.

8. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φως του φούρνου και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη μιας λειτουργίας.

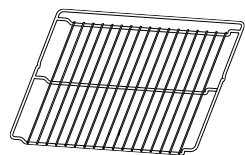
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πριν αγοράσετε άλλα εξαρτήματα διαθέσιμα στην αγορά, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για ατμό.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό τουλάχιστον 30 mm ανάμεσα στην επάνω πλευρά οποιουδήποτε σκεύους

και τα τοιχώματα του χώρου του φούρνου προκειμένου να επιτρέπεται η επαρκής κυκλοφορία του ατμού.

Τα αξεσουάρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων ενδέχεται να αυξήσουν τη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προστασία για τον χειρισμό των εξαρτημάτων στο τέλος του κύκλου.



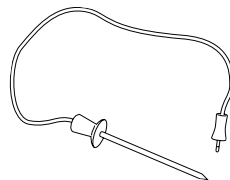
ΣΧΑΡΑ

Η σχάρα είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους μαγειρέματος, καθώς και για το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων. Όταν χρησιμοποιείτε φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετείτε τη σχάρα πάντα στο επίπεδο 1 (το χαμηλότερο). Μπορείτε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα απευθείας στη σχάρα ή να το χρησιμοποιήσετε για να στηρίξετε ταψιά ψησίματος και μεταλλικά δοχεία ή άλλα είδη φούρνου για θέρμανση και μικροκύματα.



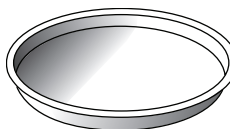
ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο δίσκος ψησίματος είναι κατάλληλος για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος εκτός από τις λειτουργίες "Φούρνος μικροκυμάτων". Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα όλων των ειδών τροφίμων χωρίς δοχείο. Χρησιμοποιήστε τον για να συλλέγετε τους χυμούς μαγειρέματος, τοποθετώντας τον κάτω από το συρμάτινο ράφι.



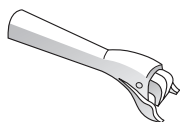
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη στήριξη του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρια.



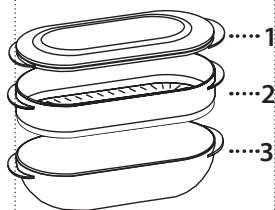
ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται. Η πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο της σχάρας και όταν είναι άδεια μπορεί να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για τον συγκεκριμένο σκοπό. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε τα πόδια σιλικόνης μεταξύ των ράβδων της σχάρας για πρόσθετη σταθερότητα.



ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

Χρήσιμη για να αφαιρείτε την πλάκα για τραγανά τρόφιμα από το φούρνο όταν καίει.



ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ* (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα του ατμομάγειρα (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού. Για να βράσετε τρόφιμα όπως πατάτες, μακαρόνια, ρύζι ή δημητριακά, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα του ατμομάγειρα (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τον ατμομάγειρα με το παρέχόμενο καπάκι (1). Τοποθετείτε πάντα τον ατμομάγειρα πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1 και να τον χρησιμοποιείτε μόνο με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

*Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο δίσκος ψησίματος, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

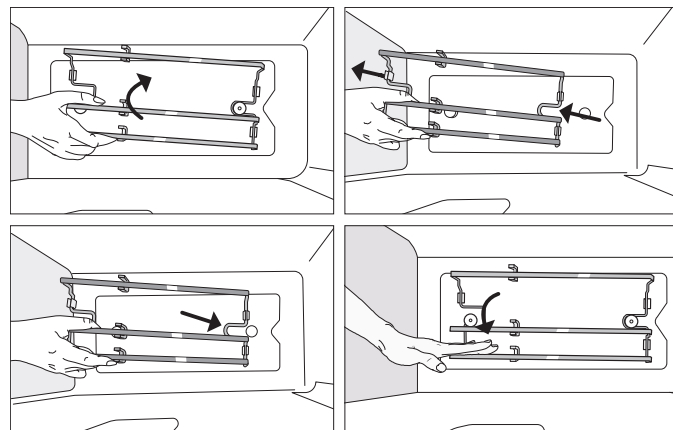
Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα προς τα μέσα, φροντίζοντας να μην ακουμπήσουν στην πόρτα της συσκευής.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΡΑΦΙΩΝ ΤΥΠΟΥ ΣΚΑΛΑΣ

Υπάρχουν δύο σχάρες τύπου σκάλας και στις δύο πλευρές του θαλάμου του φούρνου, οι οποίες εδράζονται σε δύο στηρίγματα σε σχήμα κουμπιού. Οι σχάρες τύπου σκάλας αφαιρούνται για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός.

1. Για να αφαιρέσετε τις σχάρες τύπου σκάλας, πιάστε σταθερά το εξωτερικό μέρος του οδηγού και τραβήξτε τον προς τα πάνω για να τον αποσπάσετε από το μπροστινό στηρίγμα, ενώ περιστρέφεται στο πίσω στηρίγμα, και στη συνέχεια σύρετε ολόκληρο το εξάρτημα έξω από τον θάλαμο.

2. Για να επανατοποθετήσετε τις σχάρες τύπου σκάλας, σύρετε το πίσω μέρος πάνω στο πίσω στηρίγμα. Στη συνέχεια, αφού συνδεθεί, σπρώξτε το εξάρτημα προς τα κάτω έως ότου η σχάρα τύπου σκάλας εισαχθεί στο μπροστινό στηρίγμα.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΦΟΥΡΝ. ΜΙΚΡΟΚΥΜ.

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: συρμάτινη σχάρα, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΙΣΧΥΣ (W)	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
950	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Εάν το φαγητό περιέχει αυγό ή κρέμα, επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
750	Μαγείρεμα λαχανικών.
600	Μαγείρεμα κρέατος, ψαριών και πιάτων που δεν μπορούν να ανακατευτούν.
500	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιτας ή ψησίματος ζυμαρικών.
350	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.
160	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.
90	Για να μαλακώσετε παγωτό.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Ζέσταμα	2 φλιτζάνια	950	1 - 2
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	5 - 6
Μαγείρεμα	Κρέμα αυγών	750	10 - 12
Μαγείρεμα	Ρολό κρέατος	600	15 - 25



CRISP

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά). Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα στο επίπεδο 1, πιάτο για τραγανά φαγητά, λαβή για το πιάτο για τραγανά φαγητά.

ΦΑΓΗΤΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Φουσκωμένο κέικ	10 - 12
Χάμπουργκερ*	9 - 15

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ: Φρέσκα τρόφιμα και κατεψυγμένα τρόφιμα

Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές.

Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα με φρέσκα τρόφιμα, αλείψτε ή καρυκεύστε με λίγο λάδι. Μαγειρέψτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα απευθείας χωρίς προσθήκη λαδιού. Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα στο επίπεδο 1, πιάτο για τραγανά φαγητά, λαβή για το πιάτο για τραγανά φαγητά.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα".

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος



ΓΚΡΙΛ

Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Φρυγανισμένο ψωμί	Υψηλή ρύθμιση	5 - 6



ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ. Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.



TURBO GRILL

Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα



TURBO GRILL + MW (ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ + ΦΜ)

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα. Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Ψητό κοτόπουλο	350	Μεσαία	20 - 30

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για τέλειο μαγείρεμα και ρόδισμα τόσο στο πάνω όσο και στο κάτω μέρος κάθε είδους πιάτου σε ένα μόνο ράφι. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: ταψί ψησίματος ή συρμάτινο ράφι και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Μπισκότα	165	15 - 20



CONVENTIONAL+MW (ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ + ΦΜ)

Για προετοιμασία προψημένων πιάτων πιο γρήγορα συνδυάζοντας το συμβατικό φούρνο και τα μικροκύματα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το ψήσιμο γλυκών και κρεάτων με κυκλοφορία θερμού αέρα. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: ταψί ψησίματος ή συρμάτινο ράφι και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΦΜ

Για το μαγείρεμα κάθε είδους πιάτου σε ένα μόνο ράφι συνδυάζοντας την κυκλοφορία θερμού αέρα και τον φούρνο μικροκυμάτων.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.



ΑΤΜΟΣ + ΑΕΡΑΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε πιάτα ευχάριστα τραγανά και ροδισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά στο εσωτερικό τους. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για το μαγείρεμα ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για το κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για το ψωμί και τα επιδόρπια.

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος / Σχάρα



ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ και πίτες με γέμιση σε ένα μόνο ράφι. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ + ΦΜ

Για γρήγορο ψήσιμο όλων των φαγητών με υγρή γέμιση, συνδυάζοντας τα μικροκύματα, το συμβατικό ψήσιμο και τον θερμό αέρα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα στο επίπεδο 1, δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στη θερμότητα.



ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό

που μόλις ψήσατε όπως κρέας, τηγανητά φαγητά ή κέικ.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.



ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Για την παρασκευή γιαουρτιού.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.



ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

Για την αφυδάτωση φρούτων και λαχανικών. Κόψτε σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε τα απευθείας στη σχάρα.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα



XL ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιομορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος στο επίπεδο 2.



ΚΥΚΛΟΣ ECO

ή για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος



COOK 3

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα χωρίς να αναμειγνύονται γεύσεις και μυρωδιές. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, κατεψυγμένη πίτσα και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τον φούρνο.



ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε τρεις δίσκους με παρόμοια κουλουράκια για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.



TARΤΑ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε τρεις δίσκους με παρόμοιες τάρτες για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.



PIZZA (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ)

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε τρεις δίσκους με παρόμοιες κατεψυγμένες πίτσες για να μεγιστοποιήσετε τα αποτελέσματα. Η λειτουργία περιλαμβάνει προθέρμανση. Βγάλτε ταυτόχρονα τους τρεις δίσκους από τον φούρνο.



MENΟΥ 1 COOK 3

Αυτός ο κύκλος έχει σχεδιαστεί για το ψήσιμο ενός πλήρους γεύματος με βάση το κρέας και ένα επιδόρπιο. Ο φούρνος απαιτεί προθέρμανση.

Παράδειγμα πλήρους γεύματος

Ετοιμάστε μια τάρτα φρούτων σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας σε ένα στρογγυλό ταψί που θα

τοποθετηθεί στη σχάρα στο επίπεδο 3. Ετοιμάστε λαζάνια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (1,5 - 2 kg) σε ένα ταψί που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο δεύτερο επίπεδο. Ετοιμάστε 6-10 μπαστούνια κοτόπουλου με πατάτες σε κύβους (500 - 800 γρ.) απευθείας στον δίσκο ψησίματος που θα τοποθετηθεί στο επίπεδο 1. Μετά την προθέρμανση, ψήστε όλα τα πιάτα ταυτόχρονα. Μετά από 50-60 λεπτά βγάλτε την τάρτα, μετά από 60-70 λεπτά βγάλτε τα λαζάνια, μετά από 80-90 λεπτά βγάλτε το κοτόπουλο με πατάτες.



MENΟΥ 2 COOK 3

Αυτός ο κύκλος έχει σχεδιαστεί για το ψήσιμο ενός πλήρους γεύματος με βάση το ψάρι ή χορτοφαγικό γεύμα και ένα επιδόρπιο. Ο φούρνος απαιτεί προθέρμανση.



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Με τις αυτόματες λειτουργίες, απλά επιλέξτε τον τύπο και το βάρος ή την ποσότητα των τροφίμων για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα τις βέλτιστες ρυθμίσεις και θα συνεχίσει να τις αλλάζει καθώς το μαγείρεμα εξελίσσεται. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Λόγω της ποικιλομορφίας των τροφίμων, η διάρκεια μαγειρέματος καθορίζεται σε ένα μέσο βαθμό. Συνιστούμε πάντα να ελέγχετε το εσωτερικό βαθμό ψησίματος των τροφίμων και, κατά περίπτωση, να επιμηκύνετε τον χρόνο ψησίματος για να επιτύχετε τον σωστό βαθμό ψησίματος.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ 6TH SENSE

Για γρήγορη απόψυξη διαφόρων τύπων τροφίμων. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα σε ένα δοχείο απευθείας στη σχάρα για καλύτερα αποτελέσματα, εκτός από την απόψυξη τραγανού ψωμιού. Στο τέλος αφήστε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία επιτρέπει την απόψυξη κατεψυγμένου ψωμιού. Συνδυάζοντας τις τεχνολογίες απόψυξης και Crisp, το ψωμί σας έχει γεύση και θα γίνει σαν φρεσκοψημένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορη απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων ρολών, μπαγκέτας και κρουασάν. Η Πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτή τη λειτουργία, τοποθετημένη απευθείας στη σχάρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
Χρονομετρημένη απόψυξη	—
Κρέας	100 γρ. - 2,0 kg
Πουλερικά	100 γρ. - 3,0 κιλά
Ψάρια	100 γρ. - 2,0 kg
Ξεπάγωμα φρυγανιάς	50 - 800 γρ.

ΖΕΣΤΑΜΑ 6TH SENSE

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα, απευθείας στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Παράδειγμα πλήρους γεύματος

Ετοιμάστε μια τάρτα φρούτων σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας σε ένα στρογγυλό ταψί που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο επίπεδο 3. Ετοιμάστε λαζάνια με πέστο ή κανελόνια σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (1,5 - 2 kg) σε έναν μεταλλικό δίσκο ή πυρέξ που θα τοποθετηθεί στη σχάρα στο δεύτερο επίπεδο. Ετοιμάστε φιλέτα ψαριών σε αλουμινόχαρτο (700 - 900 γρ.) με λαχανικά σε φέτες (600 - 900 γρ.) απευθείας στον δίσκο ψησίματος που θα τοποθετηθεί στο επίπεδο 1. Μετά την προθέρμανση, ψήστε όλα τα πιάτα ταυτόχρονα. Μετά από 45-55 λεπτά βγάλτε την τάρτα, μετά από 55-65 λεπτά βγάλτε τα λαζάνια, μετά από 60-70 λεπτά βγάλτε το ψάρι με λαχανικά.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημείωση
Γεύμα σε πιάτο	250 - 800 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου. Στο τέλος της διαδικασίας ξαναζεσταμάτος 1-2 λεπτά αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα.
Λαζάνια [κατεψυγμένα]	400 γρ. - 1,5 kg	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου.
Σούπα	100 - 800 γρ.	Ζεσταίνεται χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.
Γάλα	100 - 500 γρ	Ζεσταίνεται χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.
Νερό	100 - 500 γρ	Ζεσταίνεται χωρίς κάλυψη σε ένα μόνο δοχείο.

ΜΑΛΑΚΩΜΑ ΚΑΙ ΛΙΩΣΙΜΟ 6TH SENSE

Για το λιώσιμο και το μαλάκωμα των τροφίμων. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, απευθείας στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημείωση
Μαλάκωμα βουτύρου	100 - 500 γρ	Τοποθετήστε το βούτυρο σε ένα δοχείο απευθείας στη σχάρα για καλύτερα αποτελέσματα.
Μαλάκωμα παγωτού	100 - 500 γρ	Εάν βάλετε το δοχείο παγωτού απευθείας στον φούρνο, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων.
Λιώσιμο σοκολάτας	100 - 500 γρ	Κόψτε τη σοκολάτα σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε τη σοκολάτα για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.
Λιώσιμο τυριού	100 - 500 γρ	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε το τυρί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Το Sous vide είναι μια επαγγελματική τεχνική μαγειρέματος που απαιτεί τη χρήση πλαστικών σακουλών τροφίμων σε κενό αέρος, μαγειρεύοντας σε ελεγχόμενες με ακρίβεια θερμοκρασίες. Αυτή η καινοτόμος λειτουργία χρησιμοποιεί μικροκύματα για να επιταχύνει τη διαδικασία μαγειρέματος χωρίς να χάνει την ακρίβεια και την απόδοση που εγγυάται αυτή η μέθοδος μαγειρέματος. Η σταδιακή και ακριβής διαδικασία μαγειρέματος συμβάλλει στην ανάπτυξη εξαιρετικής τρυφερότητας, γεύσης και εξασφαλίζει επίσης ομοιομορφία μαγειρέματος σε ολόκληρο το φαγητό. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και φρούτα, επιτυγχάνοντας αποτελέσματα σεφ. Ελέγξτε τον πίνακα μαγειρέματος Sous Vide για να χρησιμοποιήσετε σωστά τη λειτουργία.

ΜΕΝΟΥ ΑΛΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



FAVORITES (ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ)

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.



ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη

μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε την επιλογή χρονοδιακόπτη κουζίνας. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.
- Πατήστε "PAUSE" (ΠΑΥΣΗ) αν θέλετε να διακόψετε τον χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, μπορείτε να πατήσετε "RESUME" (ΣΥΝΕΧΙΣΗ) για να επανεκκινήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε "CANCEL" (ΑΚΥΡΩΣΗ) για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "+1 λεπτό" για να αυξήσετε τη διάρκεια κατά 1 λεπτό.



ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ξεκλειδώσετε τη συσκευή, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος στο πεδίο αφής.

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

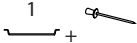
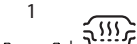
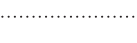
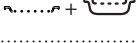
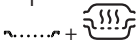
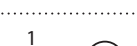
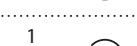
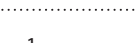
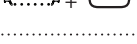
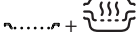
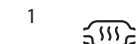
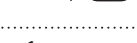
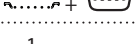
Για το μαγείρεμα αρκετών πιάτων και τροφίμων και την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων με τον ευκολότερο και ταχύτερο τρόπο.
Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/μερίδες/κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	Βράσιμο ζυμαρικών	1 - 3 μερίδες	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για τα ζυμαρικά. Προσθέστε αλατισμένο νερό και ζυμαρικά όλα μαζί στον πυθμένα του ατμογάστρου και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ζυμαρικών για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 400 γραμμάρια νερού για κάθε μερίδα ζυμαρικών.	1 
	Λαζάνια	600 γρ. - 2,0 kg	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα.	1 
	ΡΥΖΙ	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο στο χρονοδιακόπτη για το ρύζι. Προσθέστε νερό και το ρύζι μαζί στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ρύζι για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα ρύζι.	1 
	Σιτάρι	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για το σιτάρι σπέλτα. Προσθέστε νερό και το σιτάρι σπέλτα μαζί στον πυθμένα του ατμογάστρου και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια σιταριού σπέλτα για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα σιταριού σπέλτα.	1 
	Κριθάρι	1 - 4 μερίδες	Ρυθμίστε τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για το κριθάρι. Προσθέστε νερό και το κριθάρι μαζί στον πυθμένα του ατμογάστρου και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια κριθαριού για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 300 γρ. νερού για κάθε μερίδα κριθαριού.	1 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρος ατμογάστρας	Πλάκα για τραγανό φαγητό	

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/μερίδες/κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΚΡΕΑΣ	Ροστ μπιφ	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	1
	Burger Patties	100 - 500 γρ	Λιπάνετε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά πριν την προθέρμανση. Η πλάκα για τραγανά φαγητά πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει όταν έρθει η ώρα να τοποθετήσετε το φαγητό. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1
	Μοσχάρι ψητό - Αργό ψήσιμο	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	1
	Ψητό χοιρινό	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	1
	Χοιρινό κότσι	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	1
	Χοιρινά παιδιά	400 γρ. - 1,5 kg	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στο σκεύος με την πλευρά του κόκαλου προς τα κάτω.	1
	Μπέικον	50 - 400 γρ.	Η πλάκα τραγανά φαγητά πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει όταν έρθει η ώρα να τοποθετήσετε το φαγητό. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά μετά την προθέρμανση. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1
	Λουκάνικα και wurstel	200 γρ. - 1,0 kg	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε το σκάσιμο. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1
	ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	800 γρ. - 2,5 κιλά	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω.	1
	Κομμάτια πουλερικών	1 πακέτο	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα στο επίπεδο 2 και τον δίσκο ψησίματος με ένα φλιτζάνι νερό στο επίπεδο 1 για να συλλέξετε τα υγρά.	2 1
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Στήθος πουλερικών στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο του ατμομάγειρα και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι του ατμομάγειρα. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1
	Παναρισμένο τηγανητό κοτόπουλο	100 - 500 γρ	Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρος ατμομάγειρας	Πλάκα για τραγανό φαγητό

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ				
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψητό ψάρι	—	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση.					
	Ολόκληρο ψάρι στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Ψητό φιλέτο ψαριού	200 - 800 γρ	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση.					
	Φιλέτα ψαριού στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Μύδια στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Γαρίδες στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Ψάρι με πατάτες [*]	1 -3 μερίδες	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ψάρι και 100 γραμμάρια πατάτες για κάθε μερίδα.					
	Τηγανητά θαλασσινά [*]	200 - 800 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.					
	Ψαροκροκέτες [*]	200 - 800 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.					
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητές πατάτες	300 γρ. - 1 kg	Κόψτε σε κομμάτια, αλατίστε με λάδι, αλάτι και αρωματίστε με μυρωδικά. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το φαγητό.					
	Γεμιστά λαχανικά	600 γρ. - 2,0 kg	Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και ψιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση.					
	Πατάτες γκρατέν	400 γρ. - 1,5 kg	Τεμαχίστε και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Σκορπίστε το τυρί από πάνω.					
	Κομμάτια πατάτες στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Ρίζες λαχανικά στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Μαλακά λαχανικά στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Κομμάτια φρούτα στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.					
	Λαχανικά στον ατμό [*]	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι.					
	Τηγανητές πατάτες [*]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.					
	Πατατοκροκέτες [*]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.					
	Τηγανητό πιπέρι	100 - 500 γρ	Κόψτε σε κομμάτια και προσθέστε λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.					
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	 Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	 Αισθητήρας	 χύτρα και καπάκι	 Ολόκληρος ατμομάγειρας	 Πλάκα για τραγανό φαγητό

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/μερίδες/κομμάτια	Σημειώσεις	Αξεσουάρ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Ψωμάκια	1 πακέτο	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	2 
	Ψωμί για σάντουιτς	400 γρ. - 1,0 κιλά	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου.	2 
	Pizza (Πίτσα)	400 γρ. - 1,2 κιλά	Προετοιμάστε ζύμη πίτσας σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Αφήστε το να φουσκώσει χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε γαρνιτούρα όπως προτιμάτε.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου.	1  + 
	Αλμυρό κέικ	800 γρ. - 1,5 kg	Γεμίστε ένα πιάτο πίτσας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή.	1  + 
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ	400 γρ. - 1,2 κιλά	Ετοιμάστε ένα αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος.	1  + 
	Μαρμάρινο κέικ	400 γρ. - 1,2 κιλά	Προετοιμάστε ένα μαρμάρινο κέικ σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος.	2 
	Μάφιν	1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 16-18 κομμάτια σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και γεμίστε με χάρτινα καλούπια. Απλώστε ομοιόμορφα στο ταψί ψησίματος.	2 
	Μπισκότα	1 πακέτο	Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος.	2 
	Μπράουνις	1 πακέτο	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου.	1 
	ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ	1 πακέτο	Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι.	2 
ΑΥΓΑ	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	—	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα. Τυλίξτε τα αποκόμματα ζύμης για να δημιουργήσετε ένα κάλυμμα, σφραγίστε τα άκρα και αλείψτε με αυγό.	1  + 
	Αυγά σκραμπλ	2 - 10 κομμάτια	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να ανακατέψετε το φαγητό.	1  + 
ΣΝΑΚ	Ποπ κορν	—	Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα απευθείας στη σχάρα. Ψήνετε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 
	Κοτομπουκιές [*]	200 - 700 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1  + 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρος ατμομάγειρας	Πλάκα για τραγανό φαγητό

ΠΙΝΑΚΑΣ SOUS VIDE ΦΩΜ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και φρούτα, επιτυγχάνοντας αποτελέσματα σεφ. Ελέγξτε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε σωστά τη λειτουργία. Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε και ακολουθήστε τις προτεινόμενες ρυθμίσεις. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού (και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, μόνο για το μοσχάρι) και ακολουθήστε τις ενδείξεις πάχους, εάν υπάρχουν. Εισαγάγετε τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος: αυτός είναι ο συγκεκριμένος χρόνος μαγειρέματος για το είδος του τροφίμου και την ποσότητά του και θα ξεκινήσει μετά από μια φάση Sensing κατά την οποία ο φούρνος φέρνει το τρόφιμο στη βέλτιστη κατάσταση θερμοκρασίας για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, προκειμένου να διασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση. Η φάση Sensing θα είναι μεγαλύτερη για τα βαρύτερα βάρη. Για να προγραμματίσετε καλύτερα τα γεύματά σας, χρησιμοποιήστε τη στήλη του πίνακα που υποδεικνύει τους κατά προσέγγιση χρόνους της φάσης Sensing. Χρησιμοποιήστε το πολύ 2 σακούλες με παρόμοιες ποσότητες τροφίμων και επιλέξτε το συνολικό βάρος των δύο στη λειτουργία.

Να θυμάστε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται σε τρόφιμα που βρίσκονται στο ψυγείο. Τα αποτελέσματα εξαρτώνται από την ποιότητα των συστατικών και την καλή υγιεινή. Προτιμήστε να χρησιμοποιείτε φρέσκα και υψηλής ποιότητας τρόφιμα για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξαναζεστάνετε το φαγητό. Τοποθετήστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα στη σχάρα στο επίπεδο 1. Μην τοποθετείτε τις σακούλες τη μία πάνω στην άλλη για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Συνταγή	Φαγητό	Πάχος (μη επιλέξιμο)	Βάρος (επιλέξιμο)	Θερμοκρασία [°C]	Φάση Sensing (χρόνος επίτευξης θερμοκρασίας - δεν μπορεί να τροποποιηθεί)	Χρόνος ψησίματος*
Μοσχαραάκι	Τρυφερά κομμάτια (ψαρονέφρι)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	60 - 65	25 - 45 λεπτά	40 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.		50 - 70 λεπτά	70 - 120 λεπτά
	Σκληρά κομμάτια (ελαφρό κτύπημα)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	65 - 70	25 - 45 λεπτά	60 - 80 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.		50 - 70 λεπτά	70 - 120 λεπτά
Χοιρινό	Τρυφερά κομμάτια (ψαρονέφρι)	3 - 5 cm	100 - 250 γρ.	—	30 - 50 λεπτά	40 - 60 λεπτά
			275 - 500 γρ.	—	55 - 75 λεπτά	70 - 90 λεπτά
	Σκληρά κομμάτια (ώμος)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	30 - 50 λεπτά	50 - 80 λεπτά
			275 - 500 γρ.	—	55 - 75 λεπτά	90 - 120 λεπτά
Ψάρια	Λιπαρά (σολομός)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	20 - 40 λεπτά	40 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.	—	45 - 65 λεπτά	40 - 60 λεπτά
	Ψαχνό (Μπακαλιάρος)	2 - 3 cm	100 - 250 γρ.	—	20 - 40 λεπτά	30 - 60 λεπτά
		4 - 5 cm	275 - 500 γρ.	—	45 - 65 λεπτά	30 - 60 λεπτά
Λαχανικά	Ρίζα (πατάτες, καρότα)	Κομμάτια	100 - 225 γρ.	—	10 λεπτά	5 λεπτά
			250 - 350 γρ.	—	15 λεπτά	10 λεπτά
			375 - 500 γρ.	—	20 ελάχ.	15 λεπτά
	Μαλακό (σπαράγγια, κολοκυθάκια)	ολόκληρα, τεμάχια	100 - 225 γρ.	—	10 λεπτά	3 ελάχ.
			250 - 350 γρ.	—	15 λεπτά	8 ελάχ.
			375 - 500 γρ.	—	20 ελάχ.	12 ελάχ.
Φρούτα	Μήλο, αχλάδι, ανανάς	κομμάτια, σφήνες	100 - 250 γρ.	—	35 ελάχ.	5 λεπτά
			275 - 500 γρ.	—	45 ελάχ.	5 λεπτά

* Χρόνος ψησίματος: οι χαμηλότερες τιμές αναφέρονται σε χαμηλότερα βάρη και μικρότερο βαθμό ψησίματος, οι χαμηλότερες τιμές αναφέρονται σε μεγαλύτερα βάρη και βαθμό ψησίματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να αυξηθεί η ευκολία χρήσης του προϊόντος, τα ακόλουθα μενού ομαδοποιούν όλες τις λειτουργίες που μοιράζονται την ίδια μέθοδο μαγειρέματος, οι οποίες υπάρχουν ήδη στα μενού που χωρίζονται ανά φαγητό.

Τραγανές συνταγές

Η μέθοδος μαγειρέματος Crisp σας επιτρέπει να επιτύχετε αυτόματα ένα τέλειο χρυσοκάστανο αποτέλεσμα τόσο στο πάνω όσο και στο κάτω μέρος του φαγητού. Χρειάζεται πάντα μια πλάκα για τραγανά φαγητά. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Συνταγές για τραγανά τηγανητά

Η μέθοδος μαγειρέματος Crisp Fry συνδυάζει την ποιότητα της τραγανής λειτουργίας με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας του ζεστού αέρα. Επιτρέπει την επίτευξη τραγανών και γευστικών αποτελεσμάτων τηγανίσματος, με αξιοσημείωτη μείωση του απαιτούμενου λαδιού σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος. Χρειάζεται πάντα μια πλάκα για τραγανά φαγητά. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Συνταγές ατμού ΦΜ

Η μέθοδος μαγειρέματος με ατμό σε ΦΜ σας επιτρέπει να επιτύχετε βέλτιστα αποτελέσματα, παρόμοια με την παραδοσιακή μέθοδο μαγειρέματος με ατμό, αλλά με ευκολότερο και ταχύτερο τρόπο. Το εξάρτημα της χύτρας είναι πάντα απαραίτητο. Για καλύτερα αποτελέσματα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος ή στην οθόνη του φούρνου.

Συνταγές με ατμό + αέρα

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

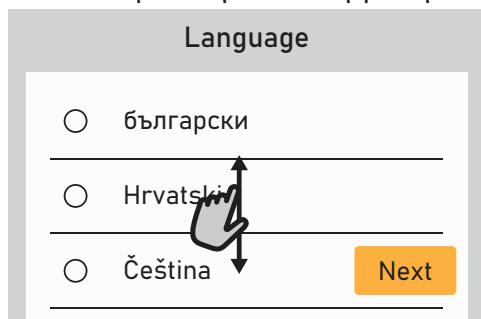
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα εκ των υστέρων ανοίγοντας το μενού ρυθμίσεων.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία.

Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Ταχ. προθέρμ.". Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή αγγίξτε οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Μη αυτόματες λειτουργίες και τις Αυτόματες λειτουργίες.



- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

 **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (JET START)**
Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε το μαγείρεμα με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (1000 W) για 30 δευτερόλεπτα.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΙΣΧΥΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.

Ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση με ένα συγκεκριμένο διακόπτη.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια, πατήστε το τμήμα Χρόνος ή το "Set Cook Time" (Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος) αφού πατήσετε το START.
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια επιλεγμένη διάρκεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και έτσι να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε την τιμή της διάρκειας και να ορίσετε "0" ή μπορείτε να ανοίξετε το μενού με τις τρεις τελείες  και να επεξεργαστείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Αν θέλετε να σταματήσετε τον κύκλο, ανοίξτε το μενού με τις τρεις τελείες και επιλέξτε "Stop Cooking" (Διακοπή μαγειρέματος).

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Οι Αυτόματες λειτουργίες σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι

περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ σας επιτρέπουν να επιτύχετε το βέλτιστο μαγείρεμα για κάθε είδος φαγητού χωρίς καμία ρύθμιση: ο αισθητήρας θα σταματήσει το μαγείρεμα την κατάλληλη στιγμή. Μόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων λεπτών του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση που θα υποδεικνύει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

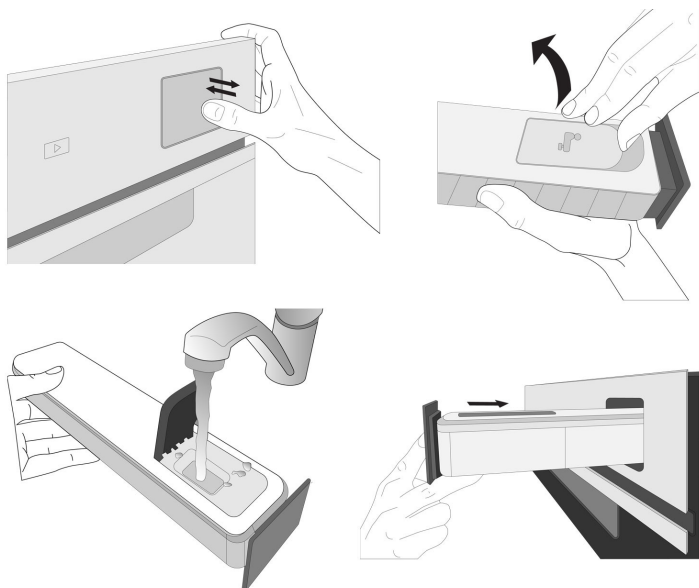
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορία φαγητού στο μενού "Αυτόματες λειτουργίες" (βλ. σχετικούς πίνακες).

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός+Αέρας" στις Μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές Αυτόματης λειτουργίας μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου. Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "FILL THE DRAWER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με πόσιμο νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε. Μπορείτε να επιλέξετε είτε την ώρα έναρξης είτε την ώρα κατά την οποία θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό ανάλογα με τις επιλεγμένες λειτουργίες.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

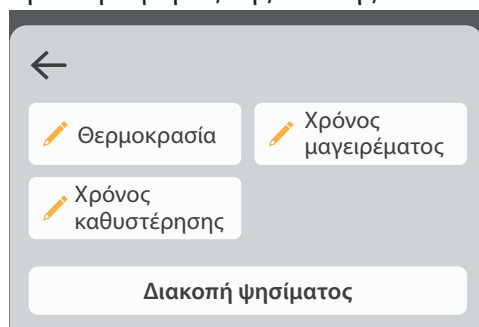
- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το "SKIP DELAY" (ΠΑΡΑΚΑΜΨΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ).

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

Όλες οι διαθέσιμες επιλογές που μπορούν να τροποποιηθούν μπορούν να εξερευνηθούν ανοίγοντας το μενού με τις τρεις τελείες (...) στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης.



Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να σταματήσετε τη λειτουργία που έχει ενεργοποιηθεί πατώντας [⏻].

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OVEN READY" (ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ).

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί "Start now" (Έναρξη τώρα) ή το κουμπί "START" (ΕΝΑΡΞΗ) [▶] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το

άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Χρησιμοποιήστε τον ειδικό διακόπτη Προθέρμανσης στο κάτω δεξί κάτω μέρος της οθόνης για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες αυτόματες λειτουργίες απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 5% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας προτρέπει να ελέγξετε το φαγητό.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

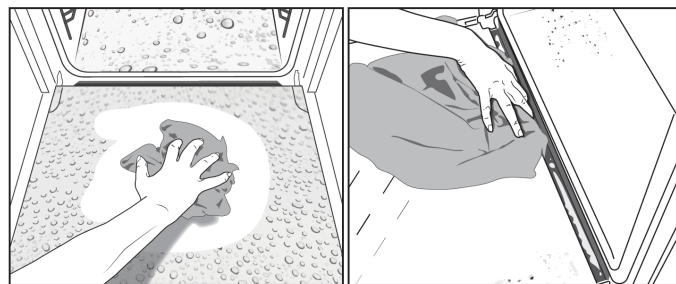
8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, μόλις τελειώσει το ψήσιμο μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα.

- Πατήστε "+ 5 min" για παράταση του μαγειρέματος
- Πατήστε "ADD TO FAV" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ) για αποθήκευση στα αγαπημένα.

Σημείωση: Στο τέλος ενός κύκλου ατμού, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΡΥΩΣΕΙ:



1. Σκουπίστε την εσωτερική γυάλινη πόρτα και το στρώμα συμπυκνώματος με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του θαλάμου δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην παραμείνουν άλατα νερού.

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει μια λειτουργία, πατήστε "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ" για να την αποθηκεύσετε ως αγαπημένη. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : Όλες οι αποθηκευμένες λειτουργίες θα εμφανίζονται σε αυτό το μενού. Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία μαγειρέματος.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε το εικονίδιο με τις τρεις τελείες  στην επάνω δεξιά γωνία.
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Εάν θέλετε να καταργήσετε μια συγκεκριμένη λειτουργία, θα βρείτε σε αυτό το Μενού την επιλογή "DELETE FAVORITE" (ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥ) .

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε το  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

ΣΙΓΑΣΗ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε γρήγορα τους ήχους της συσκευής σας.

Άλλες ειδικές ρυθμίσεις έντασης ήχου μπορούν να ρυθμιστούν στο μενού Προτιμήσεις, στην ενότητα Ήχος και Ένταση ήχου.

SMART CLEAN

Η δράση του νερού που απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια αυτού του ειδικού κύκλου καθαρισμού μέσω χαμηλής θερμοκρασίας, διευκολύνει την απομάκρυνση της βρωμιάς. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: Η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για την αλλαγή διαφόρων ρυθμίσεων του φούρνου, την επιλογή λειτουργίας Sabbath και την απενεργοποίηση της "Λειτουργίας επίδειξης".

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Η χρήση του αισθητήρα σας δίνει τη δυνατότητα να μετρήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του διαφορετικών τύπων τροφίμων κατά το μαγείρεμα για να διασφαλίσετε ότι θα φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα

να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (με βάση τη μέθοδο ψήσιματος) και των ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

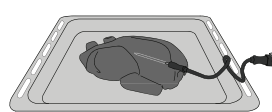
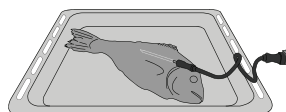
Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία, θα διαγραφεί αν αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Να αποσυνδέετε πάντα και να αφαιρείτε τον καθετήρα από το φούρνο όταν βγάξετε το φαγητό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και συνδέστε το φιν εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.



ΚΡΕΑΣ: Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

ΨΑΡΙ (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Η διάρκεια της πλήρους λειτουργίας μπορεί να απαιτήσει έως και 120 λεπτά και δεν μπορεί να διακοπεί.

Η αφαίρεση αλάτων μπορεί να ξεκινήσει ανά πάσα στιγμή από τον χρήστη από το Μενού καθαρισμού.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

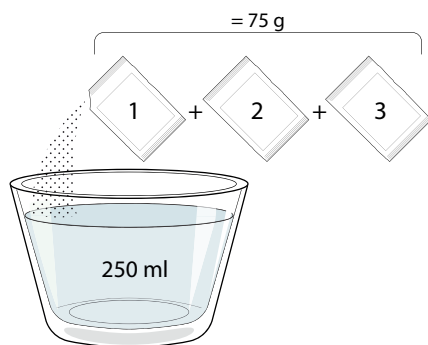
ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών των κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού. Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".

» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίζετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Η Whirlpool δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνη για καμία ζημιά που προκλήθηκε από τη ρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού του εμπορίου.

Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε  για να ξεκινήσει το ξέπλυμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Σημείωση: αν χρειαστεί από το σύστημα, θα μπορούσε να ζητηθεί να αδειάσει το συρτάρι και να επαναληφθεί αυτή η λειτουργία.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

Σημείωση: Αφού ο λέβητας γεμίσει με το διάλυμα καθαρισμού αλάτων και στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "DESCALING PHASE 1/2", ο κύκλος δεν πρέπει να διακοπεί και/ή η πόρτα να ανοίξει, διαφορετικά πρέπει να επαναληφθεί ολόκληρος ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων πριν μπορέσει να ενεργοποιηθεί οποιασδήποτε λειτουργία ατμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τηρείτε αυτές τις οδηγίες κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

- Εάν το μέταλλο έρθει σε επαφή με το τοίχωμα του θαλάμου μαγειρέματος, δημιουργούνται σπινθήρες που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Τα μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. κουταλάκια του γλυκού που περιέχονται σε ποτήρια, πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση τουλάχιστον 2 cm από τα τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος και από το εσωτερικό της πόρτας. Τα εξαρτήματα που τοποθετούνται απευθείας το ένα πάνω στο άλλο δημιουργούν σπινθήρες.
- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα μόνο στο

αντίστοιχο ύψος τους.

- Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και να προκληθεί ζημιά στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Η συσκευή καταστρέφεται λόγω του σχηματισμού σπινθήρων.
- Μην χρησιμοποιείτε δίσκους αλουμινίου στη συσκευή.

Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητό μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.

- Ποτέ μην εκκινείτε τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να τοποθετήσετε πρώτα το φαγητό σε αυτόν. Η μόνη εξαίρεση που επιτρέπεται είναι μια σύντομη δοκιμή για πιάτα

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στα τρόφιμα μόνο σε ένα ορισμένο βάθος, έτσι όταν μαγειρεύετε πολλά στοιχεία διαχωρίστε τα μεταξύ τους όσο το δυνατόν περισσότερο για να καταστεί δυνατό να εκτεθεί η μέγιστη επιφάνεια στα μικροκύματα.

Τα μικρά κομματάκια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Τις περισσότερες φορές τα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Συνεπώς, αφήνετε πάντα λίγο χρόνο για την ολοκλήρωση του ψησίματος. Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.

Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος συσσωρεύεται ατμός.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο. Για να το αποφύγετε αυτό, μην χρησιμοποιείτε σκεύη με στενό στόμιο, ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.

Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στη σχάρα. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ πλαστικό δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε. Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξή τους: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ

Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

Για κέικ και προϊόντα ψωμιού, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", ενώ για κέικ που περιέχουν υγρά συνιστούμε τη λειτουργία "Ψήσιμο με αέρα". Εναλλακτικά, για να μειώσετε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε "Εξαναγκ. αέρας + ΦΜ", με τα μικροκύματα ρυθμισμένα στη μέγιστη ισχύ 160 W για να διατηρηθούν τα προϊόντα μαλακά και τραγανά. Με τις λειτουργίες "Εξαναγκ. αέρας" και "Ψήσιμο με αέρα" χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες για κέικ και να τις τοποθετείτε πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

Για να επιτύχετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα γρήγορα διατηρώντας ωστόσο το κρέας ή το ψάρι μαλακό και χυμώδες εσωτερικά, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες που συνδυάζουν τη συμβατική θέρμανση και το ψήσιμο με μικροκύματα. Για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο, ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στα 160 W.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
Να φοράτε γάντια.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

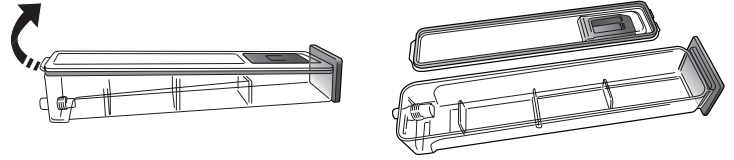
- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.
- Ο ατμομάγεριας μπορεί να πλυθεί είτε στο χέρι είτε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τον ανιχνευτή τροφίμων και την πλάκα για τραγανά φαγητά στο πλυντήριο πιάτων.
- Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνετε πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς! Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι.

Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Για να απομακρύνετε πλήρως το νερό από το εσωτερικό ή να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες, μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι νερού:



1. Σπρώξτε προς τα πάνω το πίσω πτερύγιο για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα του συρταριού νερού.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να κλείσετε το συρτάρι εισάγοντας τα δύο μπροστινά πτερύγια μέσα στα μπροστινά ανοίγματα και πιέζοντας προς τα κάτω την πίσω πλευρά.

Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία "Καθαρισμός αλάτων". Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

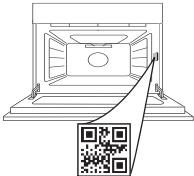
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα “F” ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Σφάλμα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα “F”. Πατήστε  , “Info” και στη συνέχεια επιλέξτε “Factory Reset” (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Στην οθόνη εμφανίζεται το F3E3.	Ο αισθητήρας δεν είναι καλά συνδεδεμένος ή μπορεί να μην έρχεται σε επαφή σωστά.	Πρώτα απ' όλα ελέγξτε τον αισθητήρα, αν έχει εισαχθεί σωστά αλλά το σφάλμα παραμένει, καλέστε το Κέντρο Εξυπηρέτησης πελατών. Ειδοποιήστε για το σφάλμα που εμφανίζεται στην οθόνη.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη “On” η λειτουργία “ΔΟΚΙΜΗ” όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το “ΔΟΚΙΜΗ” από τις “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ” και επιλέξτε “Off”.
Το προϊόν επανέρχεται κάθε 10 δευτερόλεπτα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Με επίσκεψη στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu/docs
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.



400020023490