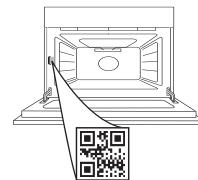



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

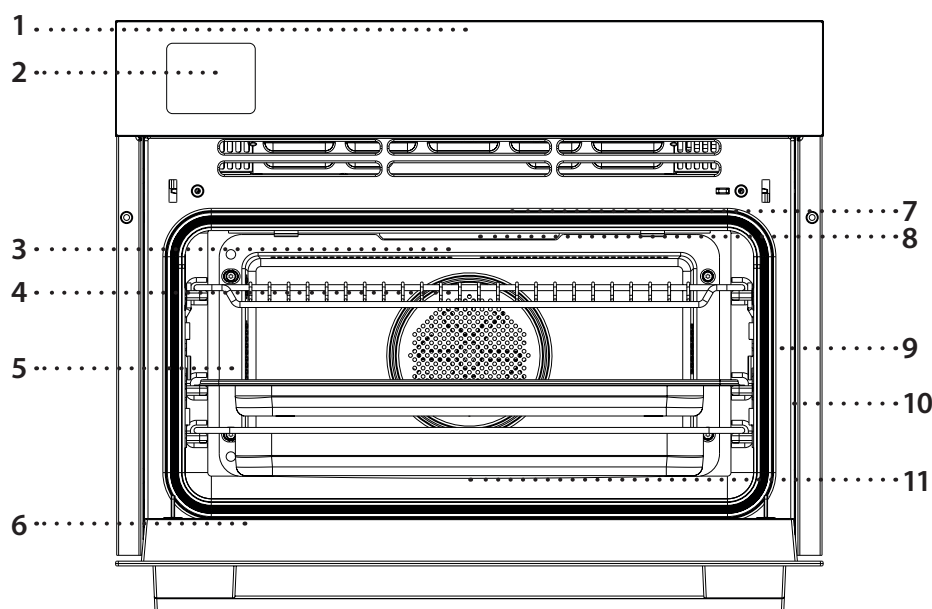
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



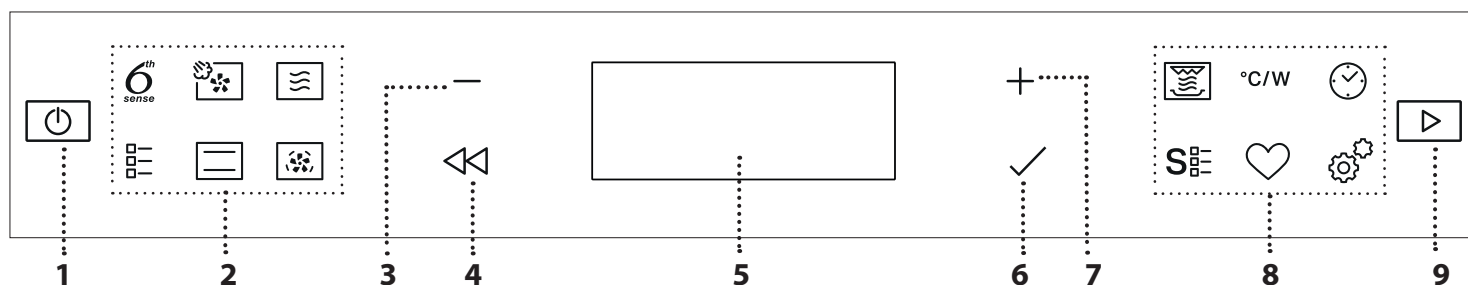
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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 and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or default settings.

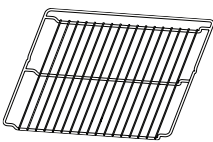
ACCESSORIES

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

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

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

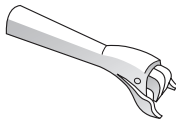
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.



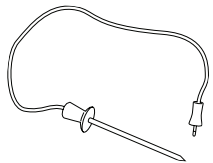
WIRE SHELF
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves, place the wire shelf always on level 1 (the lower one) positioning the wire shelf 3 cm protruding towards the door. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking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



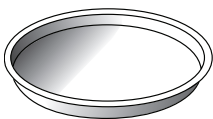
BAKING TRAY
The baking tray is not suitable for cooking using Microwave and Crisp functions. On the baking tray, you can place food either in an additional container or directly without one. This accessory can be used for all traditional cooking functions. You can use it to collect cooking juices by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



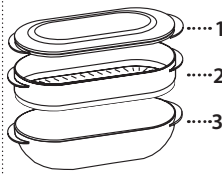
HANDLE FOR CRISP PLATE
Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



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.



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

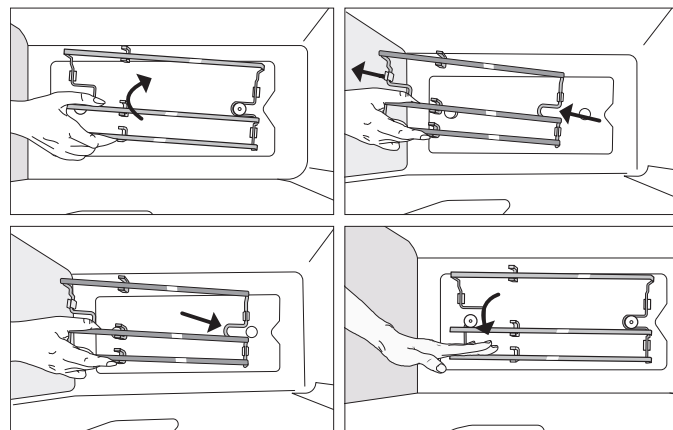
The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners
Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th sense FUNCTIONS, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

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

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

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.
Frozen Lasagna	400 g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

6TH MW STEAM

For steam-cooking foods, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Cooking time may vary based on the food type and food quantity.

Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Always cover with lid and place the steamer directly on wire shelf on level 1.

Do not open the door during cooking.

Food	Note
Poultry Breast Steamed	Function suitable to cook sliced poultry breasts. Avoid excessively overlapping the different slices. Recommended quantities between 100 and 500g.
Fish Fillets Steamed	Function suitable to cook sliced fish or fish fillets. Avoid overlapping the different slices. Recommended quantities between 100 and 500g.
Roots Vegetables Steamed	Function suitable to cook diced root or hard vegetables. Recommended quantities between 100 and 800g.
Vegetables Steamed [frozen]	Function suitable to cook any frozen vegetables cut in pieces. Recommended quantities between 100 and 800g.

6th SENSE MELT & SOFT

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

Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.

Food	Weight/portions/pieces	Note
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 COOK TABLE

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

Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2
	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
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer. Insert the food probe in the thickest part of the fish.	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
	Fish and Chips [frozen]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1
	Fish Fingers [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1
VEGETABLES	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
	Vegetables Steamed [frozen]	-	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
	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heatproof 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	Note	Accessory
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	 2
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	 2
	Pizza [frozen]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	 1 + 
EGGS & SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. Do not open door during cooking.	 1
	Chicken Nuggets [frozen]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	 1 + 



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 and vegetables, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack

STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LEVEL 1	YES	140-150	35-50	 2
Small cake / Muffin	LEVEL 1	YES	150-160	30-40	 2
Leavened cakes	LEVEL 1	YES	160-170	45-60	 2
Sponge cakes	LEVEL 1	YES	150-160	35-45	 2
Focaccia	LEVEL 1	YES	190-200	40-50	 2
Sandwich loaf	LEVEL 1	YES	180-190	25-35	 2
Small bread	LEVEL 1	YES	220-230	25-25	 2
Baguette	LEVEL 1	YES	220-230	25-35	 2
Big Bread 0.8-1kg	LEVEL 1	YES	200-210	40-50	 2
Veal / Beef / Pork 1 kg	LEVEL 2	YES	200-210	60-80	 2
Veal / Beef / Pork (pieces)	LEVEL 2	YES	180-200	50-70	 2
Roast Beef rare 1 kg	LEVEL 2	YES	200-210	45-55	 2
Roast Beef rare 2 kg	LEVEL 2	YES	190-200	60-80	 2
Leg of Lamb	LEVEL 2	YES	190-200	60-80	 2
Stew pork knuckles	LEVEL 2	YES	160-180	80-100	 2
Chicken / Guinea fowl / Duck 1-1.5 kg	LEVEL 2	YES	210-220	65-75	 2
Chicken / Guinea fowl / Duck (pieces)	LEVEL 2	YES	200-210	60-70	 2
Fish Fillet	LEVEL 3	YES	180-190	15-20	 2
Roast potatoes	LEVEL 3	YES	180-190	60-70	 2
Roast carrots	LEVEL 3	YES	170-180	50-70	 2
Roast broccoli	LEVEL 3	YES	170-180	30-40	 2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	LEVEL 3	YES	180-190	30-40	 2

*At the end of the steam cooking process, run a Forced Air cycle at 250 °C for at least 20 minutes with the cavity empty in order to properly dry the steam system.

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



MICROWAVE

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

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

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

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	600	9 - 10
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	500	18 - 20



OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

Recommended cooking setup: single layer at level 3

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

TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

Recommended cooking setup: single layer at level 2

CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

Recommended cooking setup: single layer at level 2

MW COMBI FUNCTIONS

GRILL + MW

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

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

TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CONVENTIONAL + MW

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

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

FORCED AIR + MW

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

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

CONVENTION BAKE + MW

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

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



CONVENTIONAL

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

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	155 - 165	20 - 35
Cookies	145 - 160	15 - 30



FORCED AIR

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

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

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

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake/Smallcake - Single Layer	150-160	35-45

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake/Smallcake - Double Layer	145-155	40-55
Cookies - Double Layer	140-150	35-60



CRISP MENU

CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

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

RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yoghurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

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.

DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf

ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking.

To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

COOK 3

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

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

COOKIES

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

TART

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

PIZZA (frozen)

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

COOK 3 MENU 1

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

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

COOK 3 MENU 2

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

Example of complete meal

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



COOK TIME / END TIME / MINUTE-MINDER

Press once this button when programming a function or while the function is active to set the cook time, press it again to set the End Time. Keep this button pressed to set a Minute Minder (it does not activate any cooking function).



FAVORITES

For retrieving the list of 20 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

minute.
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this

mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



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

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

2. SET THE TIME

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



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

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

3. SET POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): if your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Press ⚙️ to enter "SETTINGS" menu, then select "POWER" and select desired power setting.



DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu. The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press + or - to select the desired one, then press ✓ to confirm (in case of no press, it will be auto-confirmed after a few seconds).

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

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you

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.

5. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

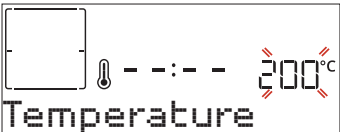
To set it, switch on the oven by pressing ⏻, press ⚙️ and use navigation buttons + and - to select "WATER HARDNESS". Press ✓ to confirm. Use navigation buttons + and - to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	13-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press ✓ to confirm.
For Water Hardness level, "Hard" is preset.

can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏪ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).
The microwave power or the grill level can be set in

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



When combined with other functions, the maximum selectable microwave power is reduced to 350 W or 500 W depending by the function.

DURATION



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

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or -.

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

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

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



If you do not intend to postpone the cycle, press ✓ when NO DELAY is shown on the display: the function will start. Otherwise, press + or - buttons to set the time at which you would like the cycle to end, then press ✓ to activate the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

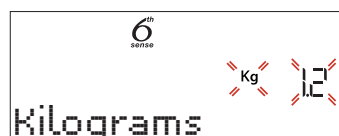
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press + or - to amend the programmed end time or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

3. 6th SENSE

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

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

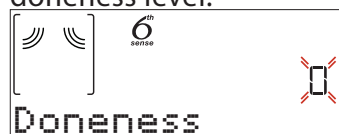
WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



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

DONENESS

In some 6th Sense functions it is possible adjust the doneness level.



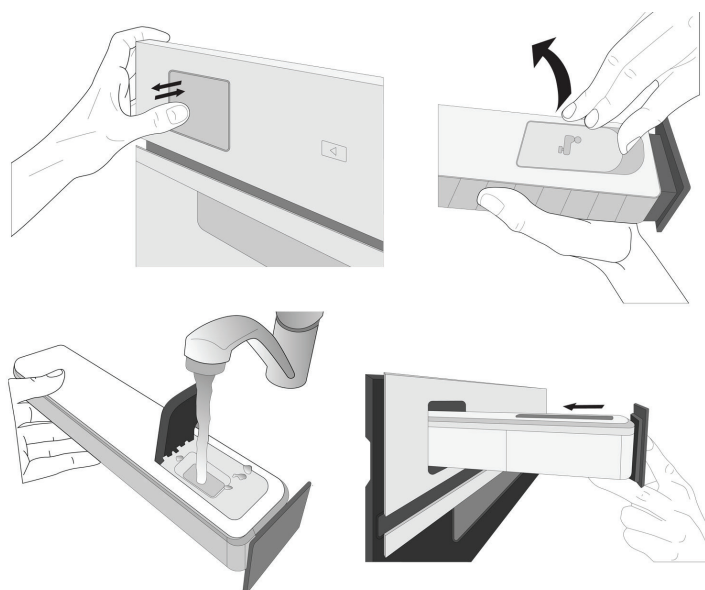
When prompted, press + or - to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam + Air" inside the Manual Functions or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible 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 reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel. When requested on the display with "ADD WATER" indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with 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.

Please note: The levels indications are visible on the side of the water drawer.



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 is needed.
Avoid to fill the drawer when the oven is switched off or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

4. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

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

Each further press of the Start button  will increase the time by 30s (for example to start a MW cycle of 1m30s it will be sufficient to press the Start button  3 times).

5. PREHEATING

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

The temperature currently reached by the appliance is shown on the display.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing  or .

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

The cooking time does not include a preheating phase.

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

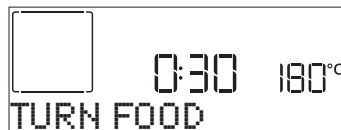
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press .

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

ADD, TURN OR STIR FOOD

Some 6th Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



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

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press  to continue cooking.

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

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

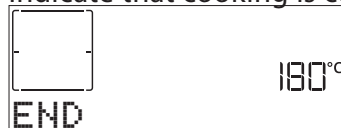


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press  or  to continue cooking.

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

7. END OF COOKING

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

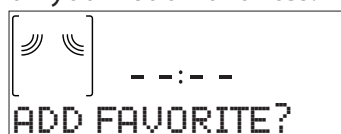


Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



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

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

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

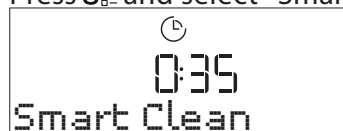
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



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

9. SMART CLEAN FUNCTION

Press **S** and select "Smart Clean" Function.



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

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

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

10. MINUTEMINDER

It is possible to start a minute minder at any moment.. To activate this function, press **⌚** 3s: The **⌚** icon will flash on the display.



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

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

It is possible to activate a minute-minder also while a cooking function is running.

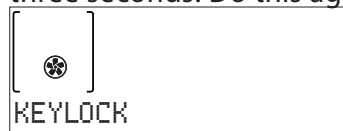
While a cooking function is running, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the **⌚** icon will be displayed), that will continue counting down in background. To change the minute minder value, keep pressed for 3s the MINUTE MINDER icon **⌚** and use **+** or **-** to change its value.

Please note: if "- :- -" value will be set, the minute minder will be deactivated.

11. KEYLOCK

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



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

12. USING THE PROBE

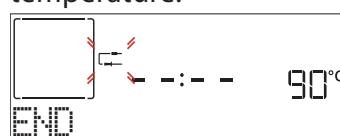
Using the probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has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

Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged In" appears on the display.



Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): When the Probe icon  will blink on the display, it will be possible to edit the target temperature of the probe. Press **+** or **-** to set it and press **✓** to set the following cooking parameters. As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.



Please note: To change the temperature settings, press **°C/W** (it can be pressed several times to toggle through the different settings). An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the 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 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Do not combine the grill with the dripping pan.

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

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 "Conventional" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convection bake" function.

Alternatively, to shorten the cooking times, select "Conventional + MW", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Conventional" 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.

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

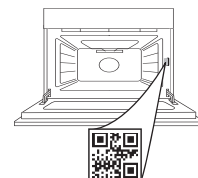
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.
	Disconnection from the mains.	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 your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
	DEMO appears on display every 60 seconds.	
Generation of sparks inside the cavity during microwave functions.	Metal elements in contact with the cavity walls.	Verify that the wire shelf is correctly fitted within the cavity, avoiding rotations that could result in points of contact or near contact with the cavity walls. Avoid using baking tray or aluminum containers with microwave functions.
	Use of microwave functions with an empty cavity or minimal load.	Raise the food quantity within the cavity.
Sizzling or bubbling sounds may occur during the Steam + Air function.	This is normal and part of the correct operation of the function.	The oven is working properly.
Limescale marks or water residues appear on the bottom of the oven cavity.	This may occur if the recommended drying cycle was not performed after using the Steam + Air function.	Clean the oven cavity with an anti-scale product and/or remove any accumulated water, then run a drying cycle.
Water is dripping into the cavity from the lower area.		If the issue persists, run an additional drying cycle.

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/© 2026 Whirlpool. Produced under license.



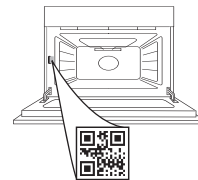
Whirlpool



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

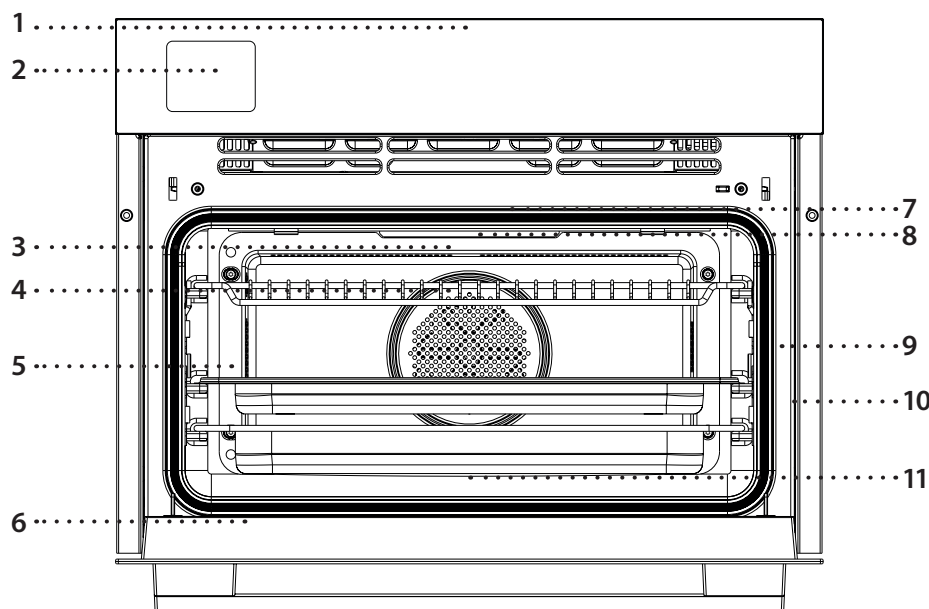
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



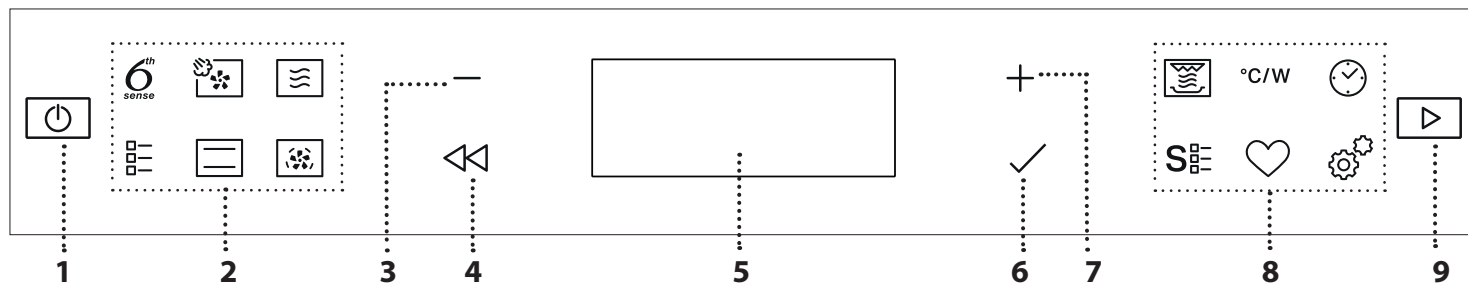
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ausziehbares Einfüllfach
3. Gebläse
4. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
5. Laufschielen
6. Tür
7. Lampe
8. Grill
9. Einsetzpunkt des Kerntemperaturfühlers
10. Typenschild (nicht entfernen)
11. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

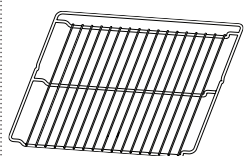
ZUBEHÖR

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

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend

Dampf strömen kann.

Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.



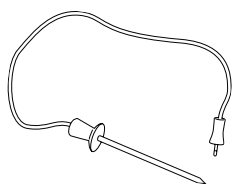
ROST

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



BACKBLECH

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



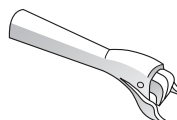
KERNTemperaturFÜHLER

Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Dank seiner starren Halterung kann er für Fleisch und Fisch verwendet werden.



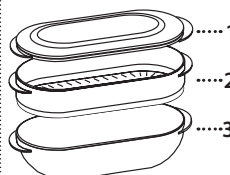
CRISP-PLATTE

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



GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE

Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.



DAMPFEINSATZ*

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

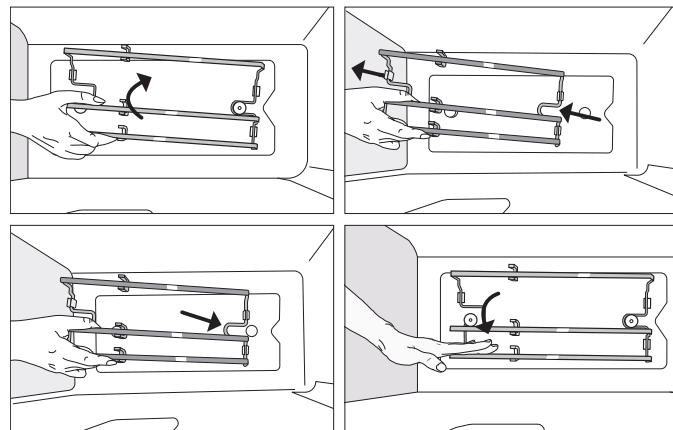
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden. Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

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

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.

2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

6th SENSE-FUNKTIONEN

Mit den 6th Sense-FUNKTIONEN wählen Sie einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wobei der Backofen automatisch die optimalen Einstellungen berechnet und sie im Laufe des Garvorgangs immer wieder ändert. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

6TH SENSE AUFTAUEN

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

CRISP BROT AUFTAUEN

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

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

6TH SENSE WAERM

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

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

6TH MW DAMPF

Zum Garen von Speisen mit Dampf den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Die Garzeit kann je nach Art und Menge der Lebensmittel variieren. Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Setzen Sie den Deckel immer auf und stellen Sie den Dampfeinsatz direkt auf den Rost auf Ebene 1. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Speise	Hinweis
Geflügelbrust gedünstet	Funktion zum Garen von geschnittener Geflügelbrust. Vermeiden Sie eine zu starke Überlappung der verschiedenen Scheiben. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 500 g
Fischfilets gedünstet	Funktion zum Garen von in Scheiben geschnittenem Fisch oder Fischfilets. Vermeiden Sie eine Überlappung der verschiedenen Scheiben. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 500 g.
Wurzel- gemüse gedünstet	Funktion zum Garen von gewürfelmtem Wurzel- oder Hartgemüse. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 800 g.
Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	Funktion zum Garen von tiefgekühltem, in Stücke geschnittenem Gemüse. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 800 g.

6th SENSE MELT & SOFT

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

Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Hinweis
Butter erweichen	100–500 g	Stellen Sie die Butter in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Schokolade schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.
Käse schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.

6TH SENSE GARTABELLE

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

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Hinweis	Zubehör				
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	1 				
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	1 				
FLEISCH	Roastbeef	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2 				
	Schweinebraten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2 				
	Geflügelbrust gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 				
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	–	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Den Kerntemperaturfühler in die dickste Stelle des Fisches einstecken.	1 				
	Fischfilets gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 				
	Fisch und Chips [tiefgekühlt]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	1 				
	Fischstäbchen [tiefgekühlt]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 				
GEMÜSE	Wurzel- gemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 				
	Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 				
	Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 				
SALZIGES GEBÄCK	Sandwichbrot	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	2 				
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2 				
	Pizza [tiefgekühlt]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1 				
EIER & SNACKS	Popcorn	–	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 				
	Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 				
ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Kerntemperatur- fühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEIN- SATZ	Crisp Platte



DAMPF + UMLUFT

Durch die Kombination der Eigenschaften von Dampf mit denen der Umluft ermöglicht diese Funktion, Speisen außen angenehm knusprig und gebräunt zuzubereiten, während sie innen gleichzeitig zart und saftig bleiben. Um die besten Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, für Fisch und Gemüse einen HOHEN Dampfanteil zu wählen, für Fleisch einen MITTLEREN und für Brot und Desserts einen NIEDRIGEN.

Empfohlenes Zubehör: Backblech / Gitterrost

DAMPFGARTABELLE					
REZEPTE	DAMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ZUBEHÖR
Shortbread / Kekse	STUFE 1	Ja	140-150	35-50	
Kleiner Kuchen / Muffin	STUFE 1	Ja	150-160	30-40	
Rührkuchen (aufgegangene Kuchen)	STUFE 1	Ja	160-170	45-60	
Biskuitkuchen	STUFE 1	Ja	150-160	35-45	
Focaccia	STUFE 1	Ja	190-200	40-50	
Toastbrot / Sandwichbrot	STUFE 1	Ja	180-190	25-35	
Kleines Brot	STUFE 1	Ja	220-230	25-25	
Baguette	STUFE 1	Ja	220-230	25-35	
Großes Brot 0,8–1 kg	STUFE 1	Ja	200-210	40-50	
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	STUFE 2	Ja	200-210	60-80	
Kalb / Rind / Schwein (Stücke)	STUFE 2	Ja	180-200	50-70	
Roastbeef blutig 1 kg	STUFE 2	Ja	200-210	45-55	
Roastbeef blutig 2 kg	STUFE 2	Ja	190-200	60-80	
Lammkeule	STUFE 2	Ja	190-200	60-80	
Geschmorte Schweinshaxen	STUFE 2	Ja	160-180	80-100	
Huhn / Perlhuhn / Ente 1–1,5 kg	STUFE 2	Ja	210-220	65-75	
Huhn / Perlhuhn / Ente (Stücke)	STUFE 2	Ja	200-210	60-70	
Fischfilet	STUFE 3	Ja	180-190	15-20	
Bratkartoffeln	STUFE 3	Ja	180-190	60-70	
Gebratene Karotten	STUFE 3	Ja	170-180	50-70	
Gebratener Brokkoli	STUFE 3	Ja	170-180	30-40	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	STUFE 3	Ja	180-190	30-40	

*Am Ende des Dampfgarvorgangs führen Sie einen Umluft-Garzyklus bei 250 °C mindestens 20 Minuten lang mit leerem Garraum durch, um das Dampfsystem ordnungsgemäß zu trocknen.

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEIN-SATZ	Crisp Platte



MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	1000	1 - 2
Garen	Biskuitkuchen	600	9 - 10
Garen	Eierpudding	750	10 - 12
Garen	Hackbraten	500	18 - 20



SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ

NORMALE GARFUNKTIONEN

SCHELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

ROST

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 3

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

TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2c

UMLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2

MW-COMBI-GARFUNKTIONEN

GRILL + MW

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

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

TURBOGRILL + MW

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

OBBER-/UNTERHITZE + MW

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

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

HEISSLUFT + MW + MW

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

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

BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

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



OBBER- & UNTERHITZE

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/ Kleingebäck	155 - 165	20 - 35
Kekse	145 - 160	15 - 30



HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

Empfohlene Gareinstellung: eine doppelte Schicht auf Ebene 2 und 3, eine einzelne Schicht auf Ebene 2. Es wird empfohlen, beide Backbleche dieses aktuellen technischen Modells zu verwenden.

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (min)
Cupcakes / Kleingebäck – eine Ebene	150-160	35-45
Cupcakes / Kleingebäck – zwei Ebenen	145-155	40-55
Kekse – zwei Ebenen	140-150	35-60



CRISP MENÜ

CRISP

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

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

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

BESONDERE FUNKTIONEN

WARM HALTEN

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

AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

MAXI GAREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.

DÖRREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Rost

ECO-PROGRAMM

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Programms und somit zur Optimierung

des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.

COOK 3

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

KEKSE

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

KUCHEN

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

PIZZA (tiefgekühlt)

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

COOK 3 MENÜ 1

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

COOK 3 MENÜ 2

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



GARZEIT / ENDZEIT / KURZZEITWECKER

Drücken Sie diese Taste einmal, wenn Sie eine Funktion programmieren oder die Funktion aktiv ist, um die Garzeit einzustellen; drücken Sie sie erneut, um die Endzeit einzustellen. Halten Sie diese Taste gedrückt, um einen Kurzzeitwecker einzustellen (sie aktiviert keine Kochfunktion).



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 20 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem ECO-Modus wird die Helligkeit des Displays

reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü

„EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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

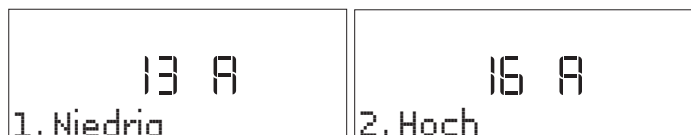


+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A). Drücken Sie ⚙️, um zum Menü „EINSTELLUNGEN“ zu gelangen. Wählen Sie dann „LEISTUNGSSTUFE“ und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung aus.



TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Um eine in einem Menü enthaltene Funktion auszuwählen, drücken Sie + oder –, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie dann ✓, um sie zu bestätigen (falls Sie keine Taste drücken, wird die Funktion nach einigen Sekunden automatisch bestätigt).

4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

5. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von ⏻ ein. Drücken Sie ⚙️ und mit den Navigationstasten + und – wählen Sie „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung drücken Sie ✓.

Mit den Navigationstasten + und – wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE

Stufe		°dH Deutsch Grad	°fH Franzö- sisch Grad	°Clark Deutsch Grad
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Medium	12-16	21-29	15-20
4	Hart	13-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

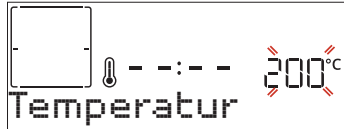
Zur Bestätigung drücken Sie ✓.
Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ⏪ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



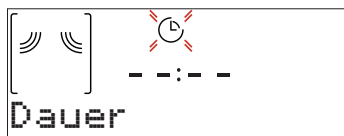
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-**, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit **✓** und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grilleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden. Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Bei Kombination mit anderen Funktionen reduziert sich die maximal wählbare Mikrowellenleistung je nach Funktion auf 350 W oder 500 W.

DAUER



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

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit **+** oder **-** geändert werden.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden:

Drücken Sie **+** oder **-** zum Anpassen und drücken Sie dann **✓** zur Bestätigung.

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

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



Wenn Sie den Garzyklus nicht verzögern möchten, drücken Sie **✓**, wenn NO DELAY auf dem Display angezeigt wird:

Die Funktion startet. Andernfalls drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit einzustellen, zu der der Garzyklus beendet werden soll, und drücken Sie dann **✓**, um die Funktion zu aktivieren. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

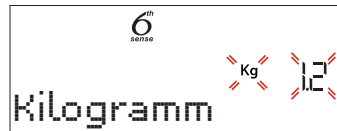
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte

Abschaltzeit anzupassen, oder , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3.6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus. Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

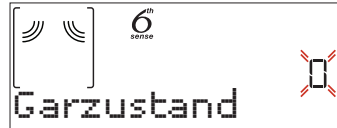
GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



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

GARGRAD

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Wenn gefordert, **+** oder **-** drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen.

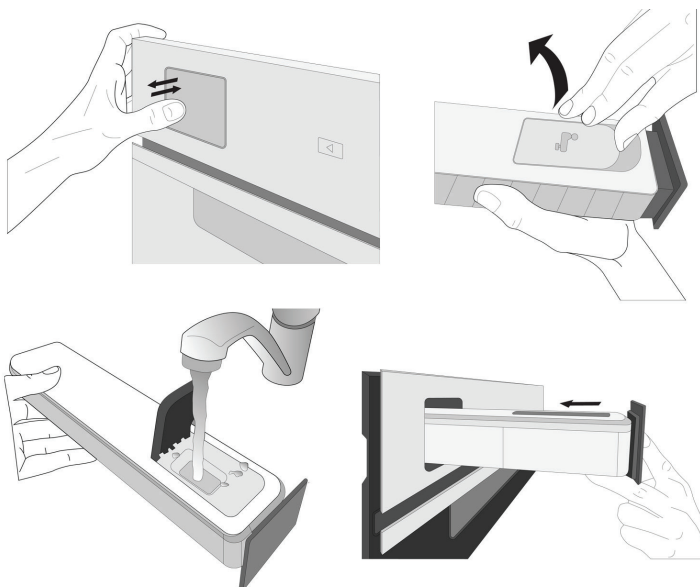
Drücken Sie **✓** oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von „Dampf + Umluft“ in den Man.

Funktionen oder eines der verschiedenen 6th Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißen Luft, die typisch für Ober- & Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampfgarvorgangs geschlossen bleiben. Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden. Wenn am Display mit der Anzeige „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach herausziehen, den Deckel des Fachs öffnen und mit Wasser bis zum geforderten Stand auf dem Display füllen. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Nach dem Einschieben des Fachs START drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.

Bitte beachten: Die Standanzeigen sind an der Seite des Wassereinfüllfachs sichtbar.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern. Vermeiden Sie es, das Einfüllfach zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird. Wir empfehlen, das Einfüllfach nach dem Dampfgarzyklus zu entleeren.

4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie zum Aktivieren der Funktion.

Während der Phase der Startzeitvorwahl drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.

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

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Wählen Sie eine andere Funktion oder warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist.

JET START

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

Jedes weitere Drücken der Starttaste erhöht die Zeit um 30 s (um beispielsweise einen MW-Zyklus von 1 m 30 s zu starten, genügt es, die Starttaste 3 Mal zu drücken).

5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde. Die aktuell vom Gerät erreichte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von oder starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das

Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

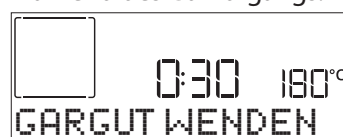
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

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

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

GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

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

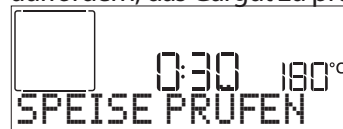


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

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

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

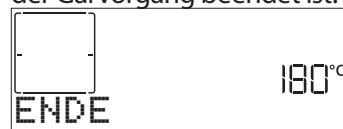


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie oder , um den Garvorgang fortzusetzen.

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

7. ENDE DES GARVORGANGS

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

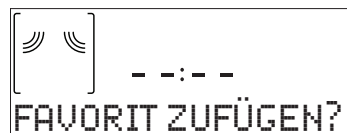


Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

8. FAVORITES (FAVORITEN)

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das

Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



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

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

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

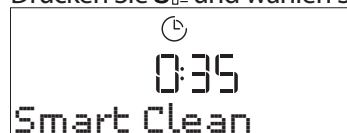
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



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

9. SMART CLEAN FUNKTION

Drücken Sie und wählen Sie die "Smart Clean"-Funktion.



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

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

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

10. KURZZEITWECKER

Es ist jederzeit möglich, einen Kurzzeitwecker zu starten. Drücken Sie 3 s zur Aktivierung der Funktion: Das Symbol blinkt auf dem Display.



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

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Es ist auch während eine Garfunktion läuft möglich, einen Kurzzeitwecker zu aktivieren.

Während eine Garfunktion läuft setzt der Timer das Rückzählen eigenständig fort, ohne die Funktion selbst zu

beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Um den Wert des Kurzzeitweckers zu ändern, halten Sie das KURZZEITWECKER-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt und verwenden Sie oder , um seinen Wert zu ändern.

Bitte beachten: Wenn der Wert "- :-: -" eingestellt wird, wird der Kurzzeitwecker deaktiviert.

11. TASTENSPERRE

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



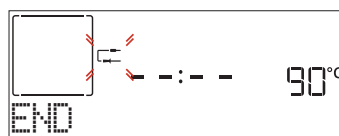
Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ausgeschaltet werden.

12. VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Lebensmittels während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Sobald der Kerntemperaturfühler eingesteckt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und „Fühler angeschl.“ erscheint auf dem Display.



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, 6th Sense-Funktionen): Wenn das Kerntemperaturfühlersymbol auf dem Display blinkt, können Sie die Zieltemperatur des Fühlers bearbeiten. Drücken Sie oder zur Einstellung und , um die folgenden Garparameter einzustellen. Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird. Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



Bitte beachten: Um die Temperatureinstellungen zu ändern, drücken Sie (es kann mehrmals gedrückt werden, um zwischen den verschiedenen Einstellungen zu wechseln). Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.



FLEISCH: Den Fühler tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet. **FISCH (ganz):** Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.

ACHTUNG!

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

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

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen. Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

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

FLÜSSIGKEITEN

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

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

werden.

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

BABYNAHRUNG

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

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die Verwendung der „Ober- & Unterhitze“-Funktion empfohlen, während für Kuchen mit flüssigen Füllungen die „Umluft“-Funktion empfohlen wird. Alternativ zur Verkürzung der Garzeiten, „Ober- & Unterhitze + MW“ auswählen, dabei muss die Mikrowelle auf eine Leistungsstufe von 160 W eingestellt sein, damit die Produkte weich und aromatisch bleiben.

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

FLEISCH UND FISCH

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

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 160W einstellen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm

auswaschen. Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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

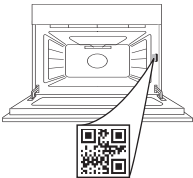
LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
	Trennung von der Stromversorgung.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
	DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	
Erzeugung von Funken im Innenraum bei Mikrowellenfunktionen.	Metallelemente in Kontakt mit den Wänden des Garraums.	Vergewissern Sie sich, dass der Rost korrekt in den Garraum eingesetzt ist, und Drehungen vermieden werden, die zu Berührungspunkten oder Beinahe-Berührungen mit den Garraumwänden führen könnten.
	Nutzung der Mikrowellenfunktionen bei leerem Garraum oder mit minimaler Befüllung.	Vermeiden Sie mit Mikrowellenfunktionen die Verwendung von Backblechen oder Aluminiumbehältern.
Während der Funktion Steam + Air können Zisch- oder Blubbergeräusche auftreten	Dies ist normal und gehört zur ordnungsgemäßen Funktion des Geräts.	Das Gerät arbeitet einwandfrei.
"Kalkablagerungen oder Wasserreste sind am Boden des Garraums sichtbar. Wasser tropft aus dem unteren Bereich in den Garraum."	Dies kann auftreten, wenn der empfohlene Trocknungszyklus nach der Verwendung der Funktion Steam + Air nicht durchgeführt wurde.	"Reinigen Sie den Garraum mit einem Entkalkungsmittel und/oder entfernen Sie angesammeltes Wasser. Führen Sie anschließend einen Trocknungszyklus durch. Besteht das Problem weiterhin, führen Sie einen zusätzlichen Trocknungszyklus durch."

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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

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

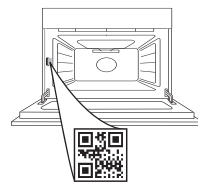




ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

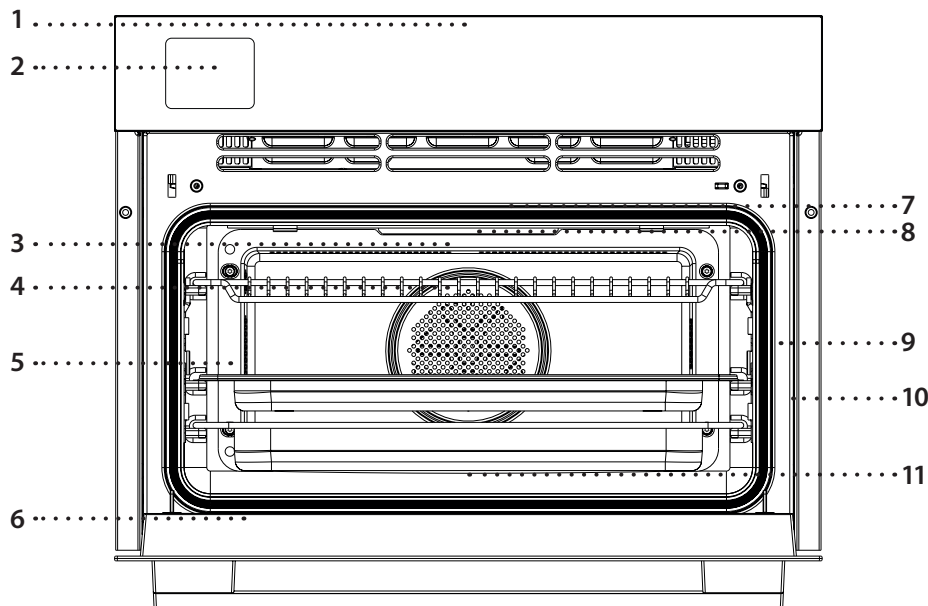
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

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 ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

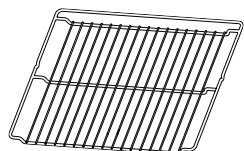
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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, τοποθετήστε το συρμάτινο ράφι πάντα στο επίπεδο 1 (το χαμηλότερο) τοποθετώντας τη σχάρα 3 cm προεξέχοντας προς την πόρτα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα απευθείας στη σχάρα ή να την χρησιμοποιήσετε για να στηρίξετε ταψιά ψησίματος και μεταλλικά δοχεία ή άλλα είδη φούρνου για θέρμανση και μικροκύματα.



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

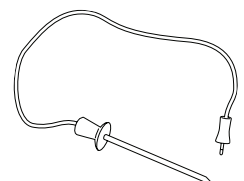
Το ταψί δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με τις λειτουργίες Μικροκύματα και Crisp.

Στο ταψί, μπορείτε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα είτε μέσα σε ένα επιπλέον σκεύος είτε απευθείας χωρίς αυτό.

Το εξάρτημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλες τις παραδοσιακές λειτουργίες μαγειρέματος.

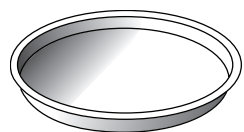
Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για τη συλλογή των υγρών μαγειρέματος τοποθετώντας το κάτω από τη σχάρα.

Για ομοιόμορφο ρόδισμα, το ταψί πρέπει να τοποθετείται στη σχάρα σύμφωνα με το ανάγλυφο στοπ.



ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

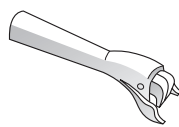
Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη στήριξή του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρια.



ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

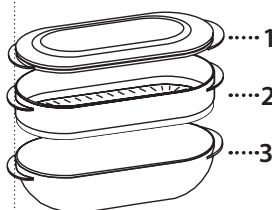
Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται.

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 παρεχόμενο καπάκι (1). Τοποθετείτε πάντα τον ατμομάγειρα πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1 και να τον χρησιμοποιείτε μόνο με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

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.

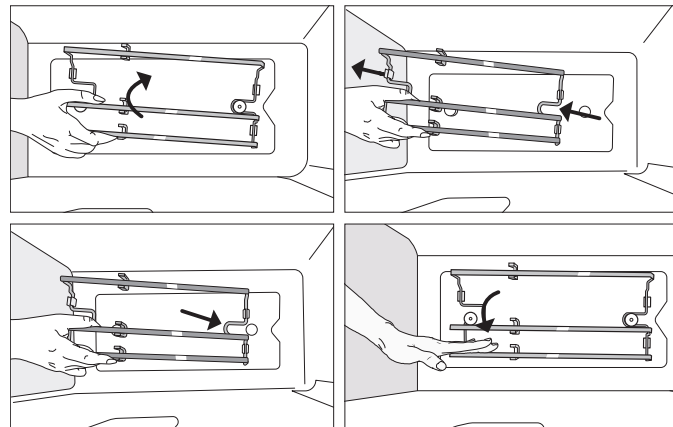
Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα προς τα μέσα, φροντίζοντας να μην ακουμπήσουν στην πόρτα της συσκευής.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Με τις λειτουργίες 6th Sense, 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.

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

ΑΤΜΟΣ ΦΜ 6th

Για το μαγείρεμα στον ατμό, χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο ατμομάγειρα. Η φάση προετοιμασίας δημιουργεί αυτόματα ατμό, φέρνοντας το νερό που έχετε ρίξει μέσα στη χύτρα σε βρασμό. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού.

Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο του ατμομάγειρα και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι του ατμομάγειρα. Καλύψτε πάντα με το καπάκι και τοποθετείτε τον ατμομάγειρα απευθείας στη σχάρα στο επίπεδο 1. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Φαγητό	Σημείωση
Στήθος πουλερικών στον ατμό	Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα στήθους πουλερικών σε φέτες. Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη των διαφόρων φετών. Συνιστώμενες ποσότητες μεταξύ 100 και 500 γρ.
Φιλέτα ψαριού στον ατμό	Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα ψαριών σε φέτες ή φιλέτα ψαριών. Αποφύγετε την υπερβολική επικάλυψη των διαφόρων φετών. Συνιστώμενες ποσότητες μεταξύ 100 και 500 γρ.
Ρίζες λαχανικά στον ατμό	Λειτουργία κατάλληλη για το μαγείρεμα ριζών ή σκληρών λαχανικών σε κύβους. Συνιστώμενες ποσότητες μεταξύ 100 και 800 γρ.
Steamed Vegetables [κατεψυγμένα]	Λειτουργία κατάλληλη για το μαγείρεμα οποιωνδήποτε κατεψυγμένων λαχανικών κομμένων σε κομμάτια. Συνιστώμενες ποσότητες μεταξύ 100 και 800 γρ.

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.

Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημείωση
Λιώσιμο σοκολάτας	100 - 500 γρ	Κόψτε τη σοκολάτα σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε τη σοκολάτα για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.
Λιώσιμο τυριού	100 - 500 γρ	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. Στο τέλος ανακατέψτε το τυρί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία τήξης.

ΠΙΝΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 6TH SENSE

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	Σημείωση	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 ατμογάιρα και καλύψτε με το καπάκι. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ζυμαρικών για κάθε μερίδα. Χρησιμοποιήστε 400 γραμμάρια νερού για κάθε μερίδα ζυμαρικών.	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 ~.....+ 
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.	2  +
	Ψητό χοιρινό	—	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε.	2  +
	Στήθος πουλερικών στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο του ατμογάιρα και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι του ατμογάιρα. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 ~.....+ 
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψητό ψάρι	—	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τοποθετήστε το φαγητό αισθητήρας στο πιο παχύ σημείο του ψαριού.	1  +
	Φιλέτα ψαριού στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερό στον πάτο της χύτρας και μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες: Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 ~.....+ 
	Ψάρι με πατάτες [κατεψυγμένα]	1 -3 μερίδες	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες. Υπολογίστε περίπου 100 γραμμάρια ψάρι και 100 γραμμάρια πατάτες για κάθε μερίδα.	1 ~.....+ 
	Ψαροκροκέτες [κατεψυγμένες]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Για να έχετε τέλεια αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό.	1 ~.....+ 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί Ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα

Κατηγορία	Φαγητό	Βάρος/μερίδες/ κομμάτια	Σημείωση	Αξεσουάρ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ρίζες λαχανικά στον ατμό	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 ~.....+ 
	Steamed Vegetables [κατεψυγμένα]	—	Προσθέστε περίπου 100 γρ. νερού στον πάτο της χύτρας. Κόψτε σε κομματάκια και διανείμετε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας. Σκεπάστε με το καπάκι. Αυτός ο κύκλος χρησιμοποιεί αισθητήρες. Μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 ~.....+ 
	Πατάτες τηγανιτές [κατεψυγμένες]	200 - 600 γρ	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.	1 ~.....+ 
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	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 [κατεψυγμένη]	250 - 700 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου.	1 ~.....+ 
ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΣΝΑΚ	Ποπ κορν	—	Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα απευθείας στη σχάρα. Ψήνετε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	1 ~.....
	Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες]	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	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα



ΑΤΜΟΣ+ΑΕΡΑΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με αυτές του θερμού αέρα, αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητά ευχάριστα τραγανά και ροδοψημένα εξωτερικά, ενώ ταυτόχρονα παραμένουν τρυφερά και ζουμερά στο εσωτερικό. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, συνιστούμε να επιλέγετε επίπεδο ατμού ΥΨΗΛΟ για ψάρια και λαχανικά, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια. Συνιστώμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος / Σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κουραμπιέδες / Μπισκότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	140-150	35-50	
Μικρό κέικ / Muffin	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	150-160	30-40	
Κέικ με μαγιά	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	160-170	45-60	
Παντεσπάνι	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	150-160	35-45	
Φοκάτσια	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	190-200	40-50	
Ψωμί τοστ / Ψωμί για σάντουιτς	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	180-190	25-35	
Μικρό ψωμί	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220-230	25-25	
Μπαγκέτα	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220-230	25-35	
Μεγάλο ψωμί 0,8-1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	200-210	40-50	
Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	200-210	60-80	
Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	180-200	50-70	
Ροστ μπιφ (λίγο ψημένο) 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	200-210	45-55	
Ροστ μπιφ (λίγο ψημένο) 2 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190-200	60-80	
Αρνίσιο μπούτι	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190-200	60-80	
Χοιρινό κότσι κατσαρόλας	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	160-180	80-100	
Κοτόπουλο / Φραγκόκοτα / Πάπια 1-1,5 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210-220	65-75	
Κοτόπουλο / Φραγκόκοτα / Πάπια (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	200-210	60-70	
Φιλέτο ψαριού	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΝΑΙ	180-190	15-20	
Πατάτες φούρνου	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΝΑΙ	180-190	60-70	
Ψητά καρότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΝΑΙ	170-180	50-70	
Ψητό μπρόκολο	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΝΑΙ	170-180	30-40	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΝΑΙ	180-190	30-40	

* Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος με ατμό, εκτελέστε έναν κύκλο Θερμού Αέρα στους 250 °C για τουλάχιστον 20 λεπτά με κενό θάλαμο, ώστε να στεγνώσει σωστά το σύστημα ατμού.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Δίσκος ανθεκτικός στη θερμότητα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Ταψί ψησίματος	Δοχείο ανθεκτικό σε θερμότητα και ΦΜ	Αισθητήρας	χύτρα και καπάκι	Ολόκληρο ΧΥΤΡΑ	Crisp πλάκα



ΦΟΥΡΝ. ΜΙΚΡΟΚΥΜ.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μικροκυμάτων μόνο με τρόφιμα ή ποτά στο εσωτερικό για να διατηρήσετε τη σωστή λειτουργία του προϊόντος.

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

ΙΣΧΥΣ (W)	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
1000	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	1000	1 - 2
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	5 - 6
Μαγείρεμα	Κρέμα αυγών	750	10 - 12
Μαγείρεμα	Ρολό κρέατος	500	20 - 30

ΜΕΝΟΥ ΑΛΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

ΓΚΡΙΑ

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

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα

Συνιστώμενη ρύθμιση μαγειρέματος: ενιαίο στρώμα στο επίπεδο 3

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

TURBO GRILL

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

Συνιστώμενα εξαρτήματα: σχάρα

Συνιστώμενη ρύθμιση μαγειρέματος: ενιαίο στρώμα στο επίπεδο 2

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

Συνιστώμενη ρύθμιση μαγειρέματος: ενιαίο στρώμα στο επίπεδο 2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ MW COMBI

ΓΚΡΙΑ + 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 + MW (ΓΚΡΙΑ 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

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 + 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.

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.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για τέλειο μαγείρεμα και ρόδιση 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.

Συνιστώμενη ρύθμιση μαγειρέματος: ενιαίο στρώμα στο επίπεδο 2

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



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.

Συνιστώμενη ρύθμιση μαγειρέματος: διπλό στρώμα στο επίπεδο 2 και 3, μονό στρώμα στο επίπεδο 2. Προτείνεται η χρήση και των δύο δίσκων ψησίματος από αυτό το τρέχον τεχνικό μοντέλο.



MENOU CRISP

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.

ΣΕΙΔ. 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 παραγωγή γιαουρτιού.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα και ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

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

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Δίσκος ψησίματος στο επίπεδο 2.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

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

Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα

ΚΥΚΛΟΣ ECO

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

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Σχάρα με το ταψί ή τον δίσκο ψησίματος.

COOK 3

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα χωρίς να αναμειγνύονται γεύσεις και μυρωδιές.

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, κατεψυγμένη πίτσα και να προετοιμάσετε ένα

πλήρες γεύμα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τον φούρνο.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

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

TARTA

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 (κατεψυγμένη)

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.

MENOUY 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.

MENOUY 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.

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 αλουμινοχαρτό (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.



ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ / ΧΡΟΝΟΣ ΛΗΞΗΣ / ΛΕΠΤΟΔΕΙΚΤΗΣ

Πατήστε μία φορά αυτό το κουμπί κατά τον προγραμματισμό μιας λειτουργίας ή ενώ η λειτουργία είναι ενεργή για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το ξανά για να ρυθμίσετε το χρόνο λήξης. Κρατήστε πατημένο αυτό το κουμπί για να ρυθμίσετε έναν λεπτοδείκτη (δεν ενεργοποιεί καμία λειτουργία μαγειρέματος).



FAVORITES (ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ)

Για εμφάνιση της λίστας των 20 αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. 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.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



Πατήστε το $+$ ή το $-$ για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Πατήστε το $\checkmark$ για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το $\odot$.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



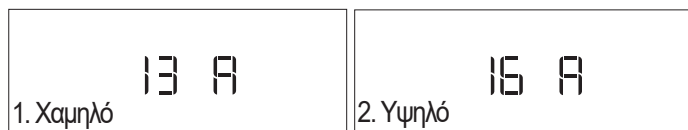
πατήστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το $\checkmark$:

Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΙ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το $\odot$.

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 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 A). Πατήστε το $\odot$ για είσοδο στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", στη συνέχεια επιλέξτε "ΙΣΧΥΣ" και επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση ισχύος.



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το $\odot$ για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού. Για να επιλέξετε μια λειτουργία που περιέχεται σε ένα μενού, πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε την επιθυμητή και, στη συνέχεια, πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση (σε περίπτωση που δεν πατήσετε, θα γίνει αυτόματη επιβεβαίωση μετά από μερικά δευτερόλεπτα). Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το $\ll$ μπορείτε να

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 ζεσταίνεται 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.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να τη ρυθμίσετε, ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας $\odot$, πατήστε $\odot$ και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης $+$ και $-$ για να επιλέξετε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πιέστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης $+$ και $-$ για να επιλέξετε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον ακόλουθο πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ

Επίπεδο		°dH Γερμανικά μοίρες	°fH Γαλλικά μοίρες	°Clark English μοίρες
1	Πολύ μαλακό	0-6	0-10	0-7
2	Χαμηλή	7-11	11-20	8-14
3	Μέτρια	12-16	21-29	15-20
4	Υψηλή	13-34	30-60	21-42
5	Πολύ σκληρό	35-50	61-90	43-62

Πιέστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

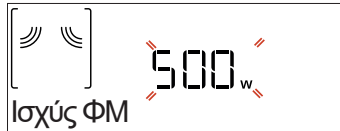
Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".

αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΙΣΧΥΣ

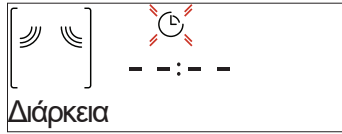


Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το $+$ ή το $-$ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το $\checkmark$ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό). Τα μικροκύματα ή το επίπεδο γκριλ μπορούν να ρυθμιστούν με τον ίδιο τρόπο. Υπάρχουν τρία προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).



Όταν συνδυάζεται με άλλες λειτουργίες, η μέγιστη επιλέξιμη ισχύς μικροκυμάτων μειώνεται στα 350 W ή 500 W ανάλογα με τη λειτουργία.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο ⌚ στην οθόνη, πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το + ή το -.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το ⌚ : πατήστε το + ή το - να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Στις λειτουργίες φούρνου χωρίς μικροκύματα, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα (χωρίς χρόνο): Πατήστε το ✓ ή το ▶ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστέρηση έναρξης της λειτουργίας.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε λειτουργίες που δεν ενεργοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων, όπως "Συμβατικό" ή "Εξαναγκ. αέρας", μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το τέλος χρόνου. Στις λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων το τέλος χρόνου είναι ίδιο με τη διάρκεια. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο ⌚ αναβοσβήνει.



Εάν δεν σκοπεύετε να αναβάλλετε τον κύκλο, πατήστε ✓ όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη NO DELAY: η λειτουργία θα ξεκινήσει. Διαφορετικά, πατήστε τα κουμπιά + ή - για να ρυθμίσετε την ώρα κατά την οποία θέλετε να τελειώσει ο κύκλος και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ✓ για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία σταδιακά, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς πιο μεγάλοι από το αναμενόμενο. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το + ή το - για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το ⏪ για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το ⌚, για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

3. 6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΒΑΡΟΣ / ΜΕΡΙΔΕΣ / ΠΑΚΕΤΑ / ΚΟΜΜΑΤΙΑ



Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ

Στις λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



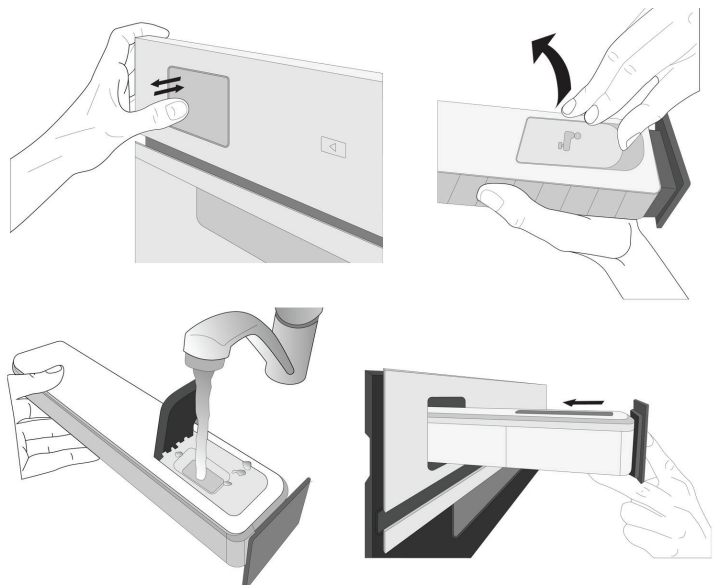
Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το - για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το ✓ ή το ▶ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Εξαναγκ. αέρας + Αέρας" στο εσωτερικό του μενού λειτουργιών ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense 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. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

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 "ADD WATER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με 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.

Σημείωση: Οι ενδείξεις των επιπέδων είναι ορατές στο πλάι του συρταριού νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψήσιματος, 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.

Αποφύγετε να γεμίζετε το συρτάρι όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή μέχρι να ζητηθεί από την οθόνη. Προτείνουμε να αδειάζετε το συρτάρι μετά τον κύκλο ψήσιματος με ατμό.

4. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατήστε το  για ανόρθωση αυτής της φάσης και άμεση έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να ολοκληρωθεί η ψύξη.

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.

Κάθε περαιτέρω πάτημα του κουμπιού Έναρξη  θα αυξάνει το χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα (για παράδειγμα, για να ξεκινήσει ένας κύκλος MW διάρκειας 1m30s αρκεί να πατήσετε το κουμπί Έναρξη  3 φορές).

5. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία που έχει επιτευχθεί από τη συσκευή.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και πρέπει να τοποθετηθεί το φαγητό.

Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το  ή το .

Σημείωση: 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.

6. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ Η ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

ΠΑΥΣΗ

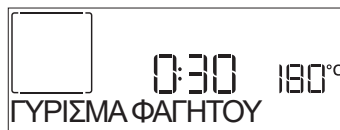
Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε .

Σημείωση: κατά τη διάρκεια των λειτουργιών "6th Sense" να ανοίγετε την πόρτα μόνο όταν σας ζητηθεί.

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ, ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος με τη λειτουργία 6th Sense απαιτούν να τοποθετηθεί το φαγητό μετά τη φάση προθέρμανσης ή να προστεθούν συστατικά για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. με τον ίδιο τρόπο, θα σας ζητηθεί να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

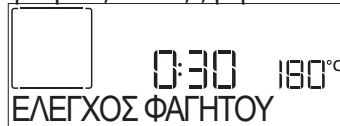


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε το  για να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Σημείωση: Όταν απαιτείται γύρισμα, μετά από 2 λεπτά, ακόμη και να δεν γίνει καμία ενέργεια, ο φούρνος θα ξεκινήσει ξανά το ψήσιμο. Η φάση "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ" θα διαρκέσει 2 λεπτά: αν δεν γίνει καμία ενέργεια, η λειτουργία θα τερματιστεί.

Με τον ίδιο τρόπο, όταν το φαγητό κοντεύει να ψηθεί, ο φούρνος θα σας ζητήσει να το ελέγξετε.

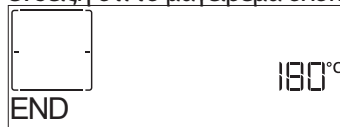


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε  ή  για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε  ή  για να παραλείψετε αυτές τις ενέργειες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

7. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

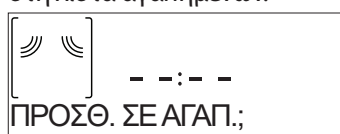


Πατήστε το  για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το  για παράταση του χρόνου ψήσιματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

8. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για να γίνει πιο εύκολη η χρήση του φούρνου, παρέχει τη δυνατότητα αποθήκευσης έως και 20 λειτουργίες που χρησιμοποιείτε περισσότερο.

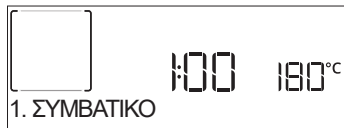
Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 20 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το  διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το . Μόλις πατηθεί το , πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιάστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



1. ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το **✓**, στη συνέχεια πατήστε το **▶** για ενεργοποίηση.

9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART CLEAN

Πατήστε το **S** και επιλέξτε τη λειτουργία "Smart Clean".



πατήστε **▶** για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε **✓** όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε το **▶** για ενεργοποίηση του κύκλου 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 το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

10. MINUTEMINDER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ)

Είναι δυνατόν να ξεκινήσετε έναν λεπτοδείκτη ανά πάσα στιγμή. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε **⌚** για 3 δευτ.: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο **⌚**.



Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το **✓** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου. Είναι δυνατή η ενεργοποίηση ενός μετρητή λεπτών και κατά τη διάρκεια μιας λειτουργίας μαγειρέματος. Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη η λειτουργία μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο **⌚**), ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για να αλλάξετε την τιμή του μετρητή λεπτών, κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το εικονίδιο MINUTE MINDER **⌚** και χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να αλλάξετε την τιμή του. Σημείωση: εάν οριστεί η τιμή **-:-:-**, ο μετρητής λεπτών θα απενεργοποιηθεί.

11. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το **<<** για τουλάχιστον τρία δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη

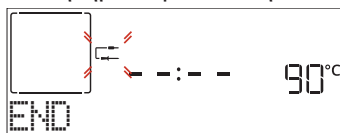
διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **⏻**.

12. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗ

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια 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. Μόλις τοποθετήσετε τον αισθητήρα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Αισθητ. Συνδέθ".

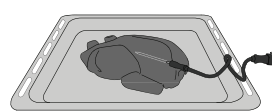
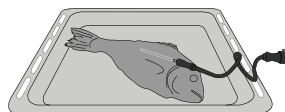


Επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε από αυτές που είναι συμβατές (Συμβατικό, Εξαναγκ. αέρας, Συμβατ. ψήσιμο, Turbogrill, Εξαν. αέρ. Eco, Maxi Cooking, λειτουργίες 6th Sense): Όταν το εικονίδιο Probe **⌚** αναβοσβήνει στην οθόνη, θα είναι δυνατή η επεξεργασία της θερμοκρασίας στόχου του αισθητήρα. Πιέστε **+** ή **-** για να ρυθμίσετε και πιέστε **✓** για να ρυθμίσετε τις ακόλουθες παραμέτρους ψησίματος. Καθώς το μαγείρεμα προγραμματίζεται να ολοκληρωθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε συγκεκριμένο χρόνο για το τέλος του ψησίματος. Το φως θα παραμείνει ενεργοποιημένο μέχρι να αφαιρεθεί ο αισθητήρας. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει τότε ο αισθητήρας έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, πατήστε το **°C/W** (μπορεί να πατηθεί πολλές φορές για εναλλαγή στις διάφορες ρυθμίσεις). Ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα θα σας ενημερώσουν να η χρήση του αισθητήρα δεν είναι συμβατή με την ενέργεια. Σε μια τέτοια περίπτωση, αφαιρέστε τον αισθητήρα.

Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και συνδέστε το φις 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 λειτουργίες 6th Sense, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τηρείτε αυτές τις οδηγίες κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

- Εάν μέταλλο έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος, δημιουργούνται σπινθήρες που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Μεταλλικά εξαρτήματα, για παράδειγμα κουταλάκια μέσα 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.
- Μην συνδυάζετε τη λειτουργία γκριλ με το ταψί συλλογής υγρών.
- Εισάγετε τα εξαρτήματα μόνο στα αντίστοιχα επίπεδα
- Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και να προκληθεί ζημιά στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Η συσκευή υφίσταται βλάβη λόγω της δημιουργίας σπινθήρων.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία αλουμινίου στη συσκευή. Η λειτουργία της συσκευής χωρίς τρόφιμα μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να έχετε τοποθετήσει πρώτα τρόφιμα μέσα σε αυτόν. Η μόνη επιτρεπόμενη εξαίρεση είναι μια σύντομη δοκιμή σκευών.

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 αρτοποιίας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη "Συμβατική" λειτουργία, ενώ για τα κέικ που περιέχουν υγρό συνιστούμε τη λειτουργία "Συμβατ. ψήσιμο". Εναλλακτικά, για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος, επιλέξτε "Συμβατικό + μικροκύματα", με τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ 160 W για να διατηρήσετε τα προϊόντα μαλακά και αρωματικά.

Με τις λειτουργίες "Συμβατικό" και "Επαγωγικό ψήσιμο" χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες για κέικ και να τις τοποθετείτε πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

Για να επιτύχετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα γρήγορα διατηρώντας ωστόσο το κρέας ή το ψάρι μαλακό και χυμώδες εσωτερικά, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες που συνδυάζουν τη συμβατική θέρμανση και το ψήσιμο με μικροκύματα.

Για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο, ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στα 160 W.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην 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 από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή

περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρίσμα 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.

Κατά τον καθαρισμό, αποφύγετε να πιέζετε ή να στρέφετε τα στηρίγματα για τις μπάρες.

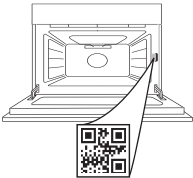
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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".
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".
Δημιουργία σπινθήρων μέσα στον θάλαμο κατά τη χρήση λειτουργιών μικροκυμάτων.	Μεταλλικά στοιχεία σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου.	Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο, αποφεύγοντας περιστροφές που θα μπορούσαν να προκαλέσουν σημεία επαφής ή σχεδόν επαφής με τα τοιχώματα.
	Χρήση λειτουργιών μικροκυμάτων με άδειο θάλαμο ή με ελάχιστη ποσότητα τροφίμων.	Αποφεύγετε τη χρήση ταψιού ή δοχείων αλουμινίου κατά τη χρήση λειτουργιών μικροκυμάτων. Αυξήστε την ποσότητα τροφίμων μέσα στον θάλαμο.
Κατά τη λειτουργία Steam + Air ενδέχεται να ακούγονται ήχοι τοιτορισματος ή φυσαλίδων.	Αυτό είναι φυσιολογικό και αποτελεί μέρος της σωστής λειτουργίας της συσκευής.	Ο φούρνος λειτουργεί κανονικά.
Εμφανίζονται άλατα ή υπολείμματα νερού στον πυθμένα του θαλάμου. Στάζει νερό μέσα στον θάλαμο από το κάτω μέρος.	Αυτό μπορεί να συμβεί εάν δεν εκτελέστηκε ο συνιστώμενος κύκλος στεγνώματος μετά τη χρήση της λειτουργίας Steam + Air.	Καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με αποσκληρυντικό άλατων (αφαλατικό) και/ή αφαιρέστε τυχόν συσσωρευμένο νερό, και στη συνέχεια εκτελέστε έναν κύκλο στεγνώματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, εκτελέστε έναν επιπλέον κύκλο στεγνώματος.

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, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

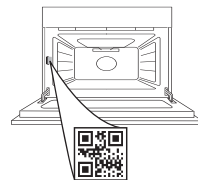
®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.



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

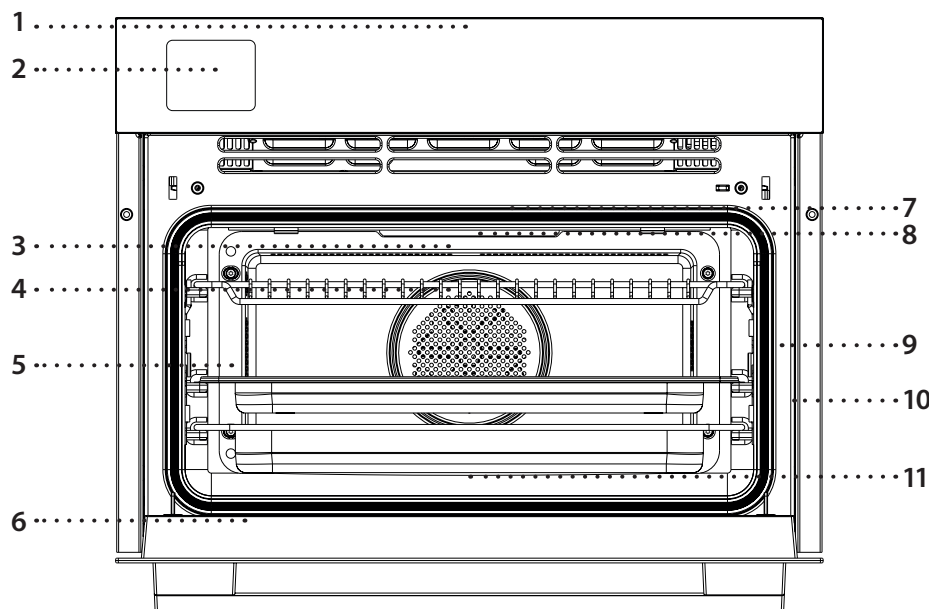
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



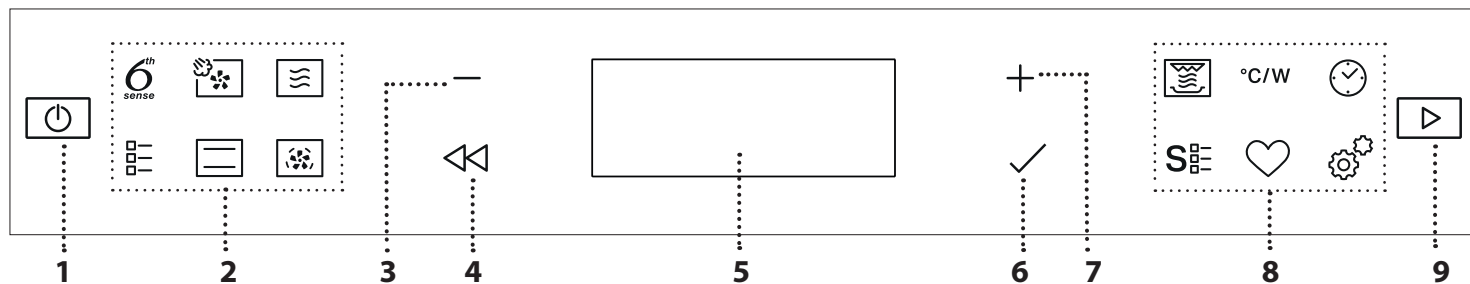
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. 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, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

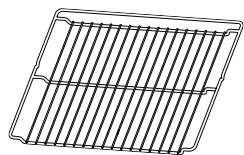
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages par défaut ou spécifiques.

ACCESSOIRES

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

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

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



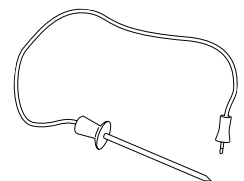
GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation de micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas) en positionnant la grille métallique à 3 cm en saillie vers la porte. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.



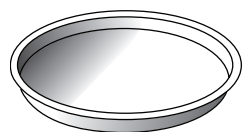
LÈCHEFRITE

La plaque de cuisson n'est pas adaptée à la cuisson avec les fonctions Micro-ondes et Crisp. Sur la plaque de cuisson, vous pouvez placer des aliments soit dans un récipient supplémentaire, soit directement sans récipient. Cet accessoire peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson traditionnelles. Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson en le plaçant sous l'étagère en fil métallique. Pour obtenir un brunissement uniforme, la plaque de cuisson doit être positionnée sur l'étagère selon le butoir en relief.



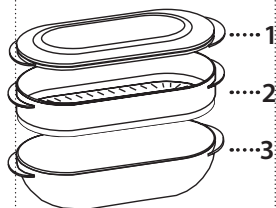
SONDE AUTOPORTANTE

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.



CUIT-VAPEUR*

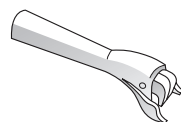
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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.



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

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

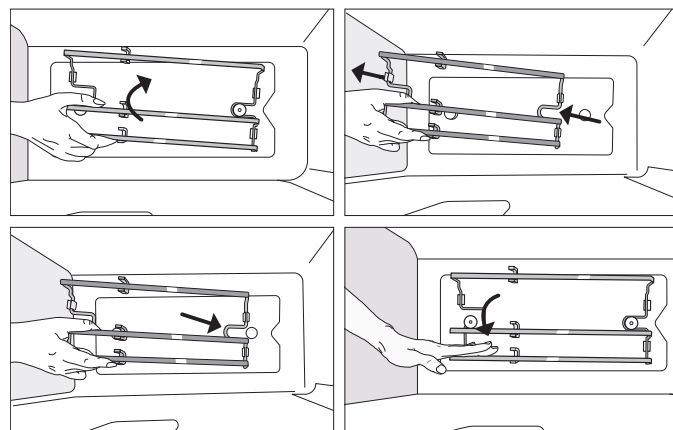
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés 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

6th sense FONCTIONS 6th SENSE

Avec les fonctions 6^{ème} sens, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

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

En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

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.
Lasagne surgelée	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

6th MW STEAM

Pour cuire les aliments à la vapeur, utilisez le cuit-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du cuit-vapeur. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez toujours avec le couvercle et placez le cuit-vapeur directement sur la grille métallique au niveau 1. n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

Aliments	Recommandations
Poitrine de volaille à la vapeur	Fonction adaptée à la cuisson des tranches de poitrine de volaille. Évitez de faire se chevaucher excessivement les différentes tranches. Quantités recommandées entre 100 et 500 g.
Filets de poisson à la vapeur	Fonction adaptée à la cuisson de poisson en tranches ou de filets de poisson. Évitez de faire se chevaucher les différentes tranches. Quantités recommandées entre 100 et 500 g.
Légumes racines cuits à la vapeur	Fonction adaptée à la cuisson de légumes racines ou de légumes durs coupés en dés. Quantités recommandées entre 100 et 800 g.
Légumes à la vapeur [surgelés]	Fonction adaptée à la cuisson de tous les légumes surgelés coupés en morceaux. Quantités recommandées entre 100 et 800 g.

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.
Chocolat fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion.
Fromage fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion.

TABLEAU DE CUISSON 6TH SENSE

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	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

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



Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Introduisez la sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du poisson.	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 
	Fish and Chips (surgelés)	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 
	Bâtonnets de poisson (surgelés)	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
LÉGUMES	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 à la vapeur [surgelés]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Pommes de terre frites (surgelées)	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 
BOULANGERIE SALÉE	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	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 [surgelée]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1 
OEUFS & EN CAS	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Nuggets de poulet (surgelés)	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 

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



VAPEUR + CHALEUR PULSEE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction permet de cuire les aliments de manière agréablement croustillante et dorée à l'extérieur, tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner un niveau de vapeur ÉLEVÉ pour la cuisson du poisson et des légumes, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.

Accessoires recommandés : plaque de cuisson / grille métallique

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR					
RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	ACCESSOIRES
Sablés / Cookies	NIVEAU 1	oui	140-150	35-50	
Petits gâteaux / Muffins	NIVEAU 1	oui	150-160	30-40	
Gâteaux levés	NIVEAU 1	oui	160-170	45-60	
Gâteaux de type génoise cakes	NIVEAU 1	oui	150-160	35-45	
Focaccia	NIVEAU 1	oui	190-200	40-50	
Pain de mie	NIVEAU 1	oui	180-190	25-35	
Petits pains	NIVEAU 1	oui	220-230	25-25	
Baguette	NIVEAU 1	oui	220-230	25-35	
Gros pain 0,8-1 kg	NIVEAU 1	oui	200-210	40-50	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	NIVEAU 2	oui	200-210	60-80	
Veau / Bœuf / Porc (en morceaux)	NIVEAU 2	oui	180-200	50-70	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	NIVEAU 2	oui	200-210	45-55	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	NIVEAU 2	oui	190-200	60-80	
Gigot d'agneau	NIVEAU 2	oui	190-200	60-80	
Jarrets de porc braisés	NIVEAU 2	oui	160-180	80-100	
Poulet / Pintade / Canard 1-1,5 kg	NIVEAU 2	oui	210-220	65-75	
Poulet / Pintade / Canard (en morceaux)	NIVEAU 2	oui	200-210	60-70	
Filet de poisson	NIVEAU 3	oui	180-190	15-20	
Pommes de terre rôties	NIVEAU 3	oui	180-190	60-70	
Carottes rôties	NIVEAU 3	oui	170-180	50-70	
Brocoli	NIVEAU 3	oui	170-180	30-40	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	NIVEAU 3	oui	180-190	30-40	

À la fin du processus de cuisson à la vapeur, lancez un cycle d'air pulsé à 250 °C pendant au moins 20 minutes avec la cavité vide afin de sécher correctement le système de vapeur.

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



MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver le bon fonctionnement du produit.

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des 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	1000	1 - 2
Cuisson	Génoise	600	9 - 10
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	500	18 - 20

MENU AUTRES FONCTIONS

FONCTIONS TRADITIONNELLES

PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ». Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

Recommended cooking setup: single layer at level 3

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

TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

Recommended cooking setup: single layer at level 2

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

FONCTIONS COMBI MO

GRIL + MICRO-ONDES

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

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

TURBO GRIL + MO

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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

CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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

CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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



CONVECTION NATURELLE

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

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	155 - 165	20 - 35
Biscuits	145 - 160	15 - 30



CHALEUR PULSÉE

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

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

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

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Petit gâteau – Une seule grille	150-160	35-45

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Petit gâteau – Double grille	145-155	40-55
Cookies – Double grille	140-150	35-60



MENU CRISP

CRISP

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

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

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

S FONCTIONS SPÉCIALES

MAINTIEN AU CHAUD

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

LEVAGE

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

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

YAOURT

Pour faire du yaourt.

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

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.

DÉSHYDRATATION

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

Accessoires nécessaires : grille

PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste

éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme ECO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

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

COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps sans mélanger les arômes et les odeurs.

Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas surgelées congelées et pour préparer un repas complet. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

BISCUITS

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

TARTE

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

PIZZA (surgelée)

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

MENU 1 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 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, faire 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.



TEMPS DE CUISSON / HEURE DE FIN / MINUTERIE

Appuyez une fois sur cette touche lors de la programmation d'une fonction ou lorsque la fonction est active pour régler le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur cette touche pour régler l'heure de fin. Maintenez cette touche enfoncée pour régler le minuteur (elle n'active aucune fonction de cuisson).



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 20 fonctions favorites.



RÉGLAGES

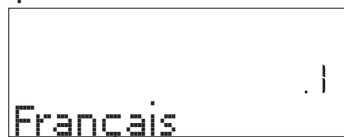
Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO ».

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙.

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



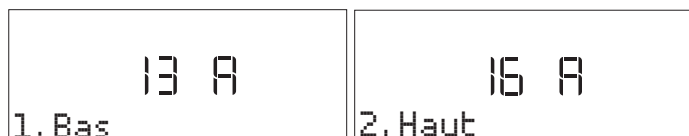
Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙.

3. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A). Appuyez sur ⚙ pour accéder au menu « SETTINGS » (Paramètres), puis sélectionnez « POWER » (Puissance) et choisissez le réglage de puissance souhaité.



UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur [⏻] pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction désirée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer (si vous n'appuyez pas, la fonction sera confirmée automatiquement après quelques secondes).

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune

» 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.

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.

5. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur [⏻], appuyez sur ⚙ et utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Niveau		°dH allemand français	°fH Degrés français	°Clark English français
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	12-16	21-29	15-20
4	Dure	13-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Confirmer avec la touche ✓.

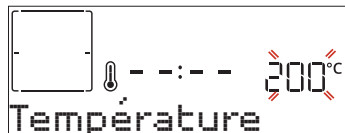
Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préregré.

d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur «<», vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / PUISSANCE

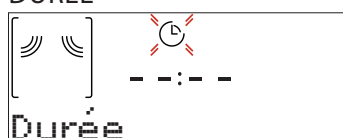


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible). La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon. Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).



Lorsqu'elle est combinée à d'autres fonctions, la puissance maximale sélectionnable des micro-ondes est réduite à 350 W ou 500 W selon la fonction.

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant **+** ou **-**.
Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

DÉPART DIFFÉRÉ

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Si vous n'avez pas l'intention de différer le cycle, appuyez sur **✓** lorsque NO DELAY s'affiche à l'écran : la fonction démarrera. Sinon, appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle se termine, puis appuyez sur **✓** pour activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré. Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer

sur  pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON

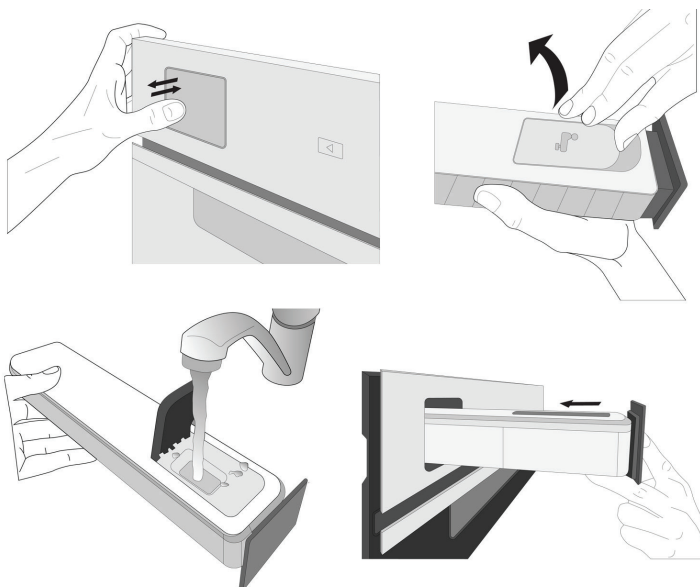
Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson désirée.



Quand cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur + Chaleur pulsée » dans les Fonctions Manuelles ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, 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, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée. 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 « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), 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. Veuillez noter : Les indications de niveau sont visibles sur le côté du tiroir d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se 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. Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran. Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

4. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction. Pendant la phase de retard, appuyez sur pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement. Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Sélectionnez une autre fonction ou attendez la fin du refroidissement.

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. Chaque nouvelle pression sur le bouton Start augmentera le temps de 30s (par exemple, pour démarrer un cycle de MW de 1m30s, il suffira d'appuyer 3 fois sur le bouton Start).

5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée. La température actuellement atteinte par l'appareil est affichée sur l'écran.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ou .

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

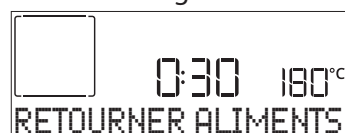
PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur .

Veuillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUTER, RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.

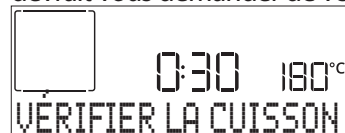


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.

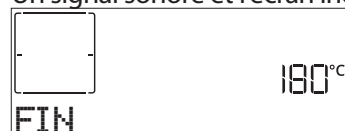


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter: Appuyez sur ou pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



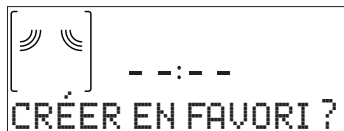
Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

8. FAVORIS

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera

d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur . Une fois que a été enfoncé, appuyez sur ou pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

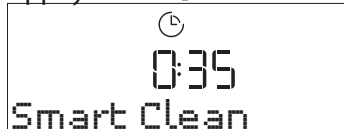
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur ou pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

9. FONCTION SMART CLEAN

Appuyez sur et sélectionnez la fonction « Smart Clean ».



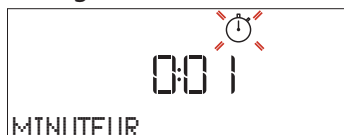
Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle de nettoyage.

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

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

10. MINUTEUR

Il est possible de démarrer un minuteur à tout moment... Pour activer cette fonction, appuyez sur pendant 3 s : L'icône clignotera sur l'écran.



Appuyez sur ou pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuterie. Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours. Il est possible d'activer un minuteur même lorsqu'une fonction de cuisson est en cours. Lorsqu'une fonction de cuisson est en cours, la minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera de décompter

en arrière-plan. Pour modifier la valeur du minuteur, maintenez appuyée l'icône MINUTE MINDER pendant 3s et utilisez ou pour modifier sa valeur. Veuillez noter : si la valeur « - -: - » est réglée, le minuteur est désactivé.

11. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur t maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veuillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

12. UTILISATION DE LA SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des 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.

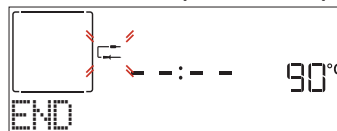
Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.



Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Chaleur Tournante, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : Lorsque l'icône de la sonde clignote sur l'écran, il est possible de modifier la température cible de la sonde. Appuyez sur ou pour la régler et appuyez sur pour régler les paramètres de cuisson suivants.

Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

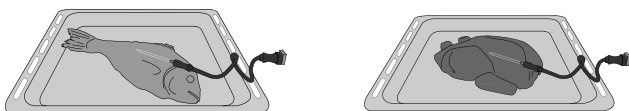
Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.



Veuillez noter : Pour modifier les réglages de température, appuyez sur **°C/W** (vous pouvez appuyer plusieurs fois sur cette touche pour passer d'un réglage à l'autre). Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

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 6th Sense, 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.

ATTENTION !

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

- Si du métal entre en contact avec les parois de la cavité, des étincelles se produisent, ce qui peut endommager l'appareil ou briser le verre intérieur de la porte.
- Les composants métalliques, par exemple les petites cuillères contenues dans des verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois de la cavité et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres génèrent des étincelles.
- Ne combinez pas le gril avec la lèchefrite. Insérez les accessoires uniquement à leurs niveaux respectifs.
- Des étincelles pourraient se former et endommager la cavité de cuisson.
- L'appareil est endommagé en raison de la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil. Le fonctionnement de l'appareil sans aliments à l'intérieur de la cavité entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé des aliments au préalable. La seule exception autorisée est un court test 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 décongeler 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 « Convection naturelle » tandis que pour les gâteaux qui contiennent du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ».

En alternative, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez « Convection naturelle + MO », avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de conserver les produits tendres et odorants.

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

VIANDES ET POISSONS

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Portez des gants de protection.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Lors du nettoyage, évitez de forcer ou de tourner les supports des porte-échelles.

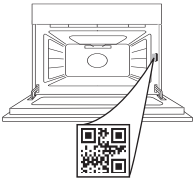
GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	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.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
	MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	
Sädeme teke sisekambris mikrolaineahju funktsiooni ajal.	Metalldetailid, mis puutuvad kokku sisekambris seintega.	Veenduge, et rest on sisekambris õigesti paigaldatud, vältides pöörlemist, mis võib põhjustada kontakti või peaaegu kontakti kambriseintega.
	Mikrolaineahju funktsioonide kasutamine tühja sisekambris või minimaalse koormusega.	Vältige küpsetusplaatide või alumiiniumist mahutite kasutamist mikrolaineahju funktsioonidega.
Des bruits de grésillement ou de bouillonnement peuvent se produire pendant la fonction Steam + Air.	Ceci est normal et fait partie du fonctionnement correct de la fonction.	Suurendage sisekambris oleva toidu kogust.
Des dépôts de calcaire ou des résidus d'eau apparaissent au fond de la cavité du four.	Cela peut se produire si le cycle de séchage recommandé n'a pas été effectué après l'utilisation de la fonction Steam + Air.	Le four fonctionne correctement.
De l'eau s'écoule dans la cavité depuis la partie inférieure.		Nettoyez la cavité du four avec un produit anticalcaire et/ou retirez toute eau accumulée, puis lancez un cycle de séchage.
		Si le problème persiste, effectuez un cycle de séchage supplémentaire.



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.



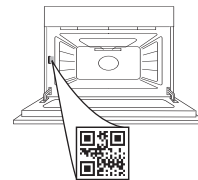
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

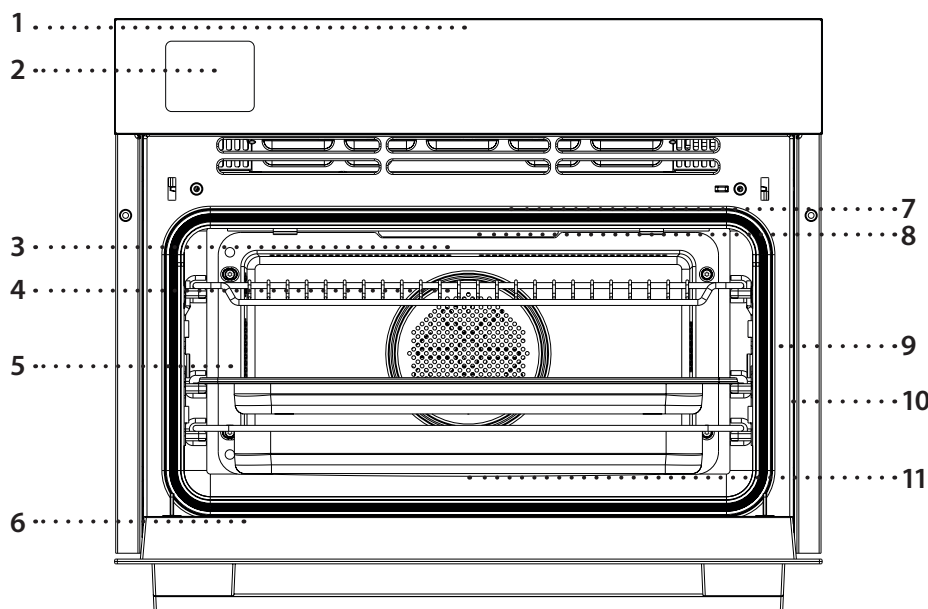
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



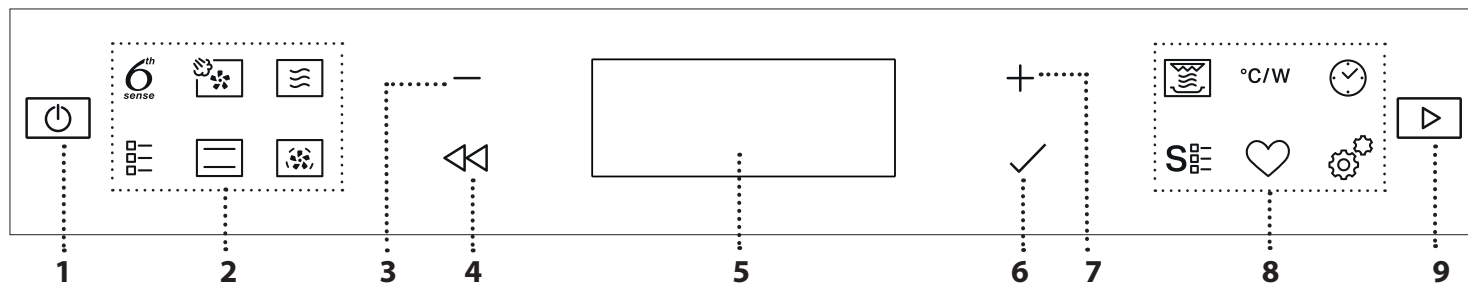
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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 o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle predefinite.

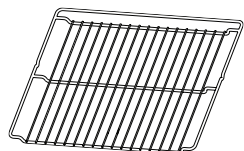
GLI ACCESSORI

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.



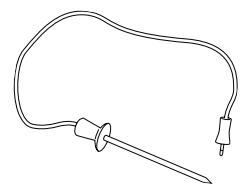
GRIGLIA

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), facendo sporgere la griglia metallica di 3 cm verso la porta. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.



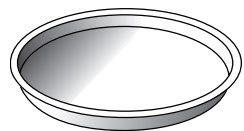
TEGLIA

Il vassoio da forno non è adatto per la cottura utilizzando le funzioni Microonde e Crisp. Sul vassoio da forno, puoi posizionare il cibo sia in un contenitore aggiuntivo che direttamente senza. Questo accessorio può essere utilizzato per tutte le funzioni di cottura tradizionali. Puoi usarlo per raccogliere i succhi di cottura, posizionandolo sotto la griglia. Per ottenere una doratura uniforme, il vassoio da forno deve essere posizionato sulla griglia secondo il fermo in rilievo.



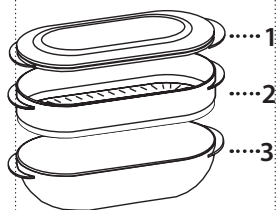
TERMOSONDA

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.



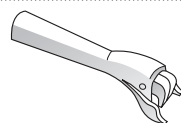
VAPORIERA*

(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.



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

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

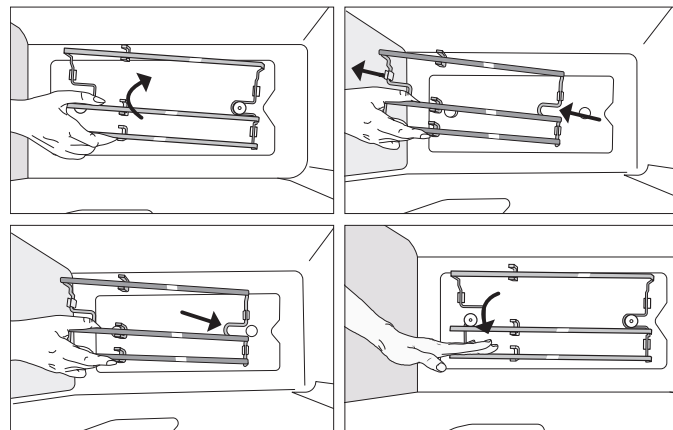
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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

6th SENSE FUNZIONI 6th SENSE

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

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.
Lasagna surgelata	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

6TH MW STEAM

Per cuocere i cibi a vapore, utilizzare la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Il tempo di cottura può variare in base al tipo e alla quantità di cibo.

Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire sempre con il coperchio e posizionare la vaporiera direttamente sulla griglia al livello 1.

Non aprire la porta del forno durante la cottura.

Alimenti	Note
Petto di pollame al vapore	Funzione adatta alla cottura di petti di pollame affettati. Evitare di sovrapporre eccessivamente le diverse fette. Quantità consigliate tra 100 e 500 g.
Filetti di pesce al vapore	Funzione adatta a cucinare pesce a fette o filetti di pesce. Evitare di sovrapporre eccessivamente le diverse fette. Quantità consigliate tra 100 e 500 g.
Verdure a radice a vapore	Funzione adatta alla cottura di verdure a radice o dure tagliate a dadini. Quantità consigliate tra 100 e 800 g.
Verdure a vapore [surgelate]	Funzione adatta a cuocere qualsiasi verdura surgelata tagliata a pezzi. Quantità consigliate tra 100 e 800 g.

SCIoglimento E AMMORBIDIMENTO 6TH SENSE

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

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

TABELLA DI COTTURA 6TH SENSE

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

Categoria	Alimenti	Peso / 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 
	Riso	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	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 
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere. Inserire la sonda alimentare nella parte più spessa del pesce.	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 
	Fish & chips [surgelati]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 
	Bastoncini di pesce [surgelati]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	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 a vapore [surgelate]	-	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 ~.....+ 
	Patatine fritte [surgelate]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 ~.....+ 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surgelata]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 ~.....+ 
UOVA & SNACK	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 ~.....
	Nugget di pollo [surgelati]	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	Intera vaporiera	Piatto Crisp



VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle dell'aria ventilata, questa funzione consente di cucinare gli alimenti rendendoli piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma al tempo stesso teneri e succosi all'interno. Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di selezionare un livello di vapore ALTO per la cottura di pesce e verdure, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Accessori consigliati: teglia / griglia

TABELLA DI COTTURA A VAPORE

RICETTA	LIVELLO DI VAPORE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	ACCESSORI
Biscotti di frolla / Cookies	LIVELLO 1	SI	140-150	35-50	
Piccoli dolci / Muffin	LIVELLO 1	SI	150-160	30-40	
Dolci lievitati	LIVELLO 1	SI	160-170	45-60	
Torte tipo pan di Spagna	LIVELLO 1	SI	150-160	35-45	
Focaccia	LIVELLO 1	SI	190-200	40-50	
Pane per sandwich	LIVELLO 1	SI	180-190	25-35	
Panini	LIVELLO 1	SI	220-230	25-25	
Baguette	LIVELLO 1	SI	220-230	25-35	
Pane grande 0,8-1 kg	LIVELLO 1	SI	200-210	40-50	
Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	LIVELLO 2	SI	200-210	60-80	
Vitello / Manzo / Maiale (a pezzi)	LIVELLO 2	SI	180-200	50-70	
Roast beef al sangue 1 kg	LIVELLO 2	SI	200-210	45-55	
Roast beef al sangue 2 kg	LIVELLO 2	SI	190-200	60-80	
Cosciotto d'agnello	LIVELLO 2	SI	190-200	60-80	
Stinco di maiale in umido	LIVELLO 2	SI	160-180	80-100	
Pollo / Faraona / Anatra 1-1,5 kg	LIVELLO 2	SI	210-220	65-75	
Pollo / Faraona / Anatra (a pezzi)	LIVELLO 2	SI	200-210	60-70	
Filetto di pesce	LIVELLO 3	SI	180-190	15-20	
Patate arrosto	LIVELLO 3	SI	180-190	60-70	
Carote arrosto	LIVELLO 3	SI	170-180	50-70	
Broccoli arrosto	LIVELLO 3	SI	170-180	30-40	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	LIVELLO 3	SI	180-190	30-40	

Al termine del processo di cottura a vapore, eseguire un ciclo ad aria ventilata a 250 °C per almeno 20 minuti con la cavità vuota, al fine di asciugare correttamente il sistema a vapore.

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



MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.

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

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
1000	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	Scongelaire alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	600	9 - 10
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cuocere	Polpettone	500	18 - 20

MENU ALTRE FUNZIONI

FUNZIONI TRADIZIONALI

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

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 3

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

TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

FUNZIONI COMBinate MICROONDE

GRILL + MICROONDE

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

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

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 + 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 + 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.

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

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

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



STATICO

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

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

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	155 - 165	20 - 35
Biscotti	145 - 160	15 - 30



TERMOVENTILATO

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

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

Impostazione di cottura consigliata: doppio strato ai livelli 2 e 3, singolo strato al livello 2. Si consiglia di utilizzare entrambe le teglie di questo modello tecnico.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake / Dolce monoporzione – Livello singolo	150-160	35-45
Cupcake / Dolce monoporzione – Livello doppio	145-155	40-55
Cookies – Livello doppio	140-150	35-60



MENU CRISP

CRISP

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

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

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

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

S 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.

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.

DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia

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.



TEMPO DI COTTURA / ORA DI FINE / TIMER

Premere una volta questo pulsante durante la programmazione di una funzione o mentre la funzione è attiva per impostare il tempo di cottura; premerlo nuovamente per impostare l'ora di fine. Tenere premuto questo pulsante per impostare il timer (non attiva alcuna

funzione di cottura).



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 20 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

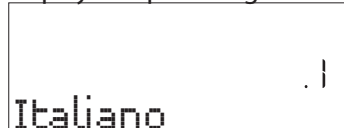
Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



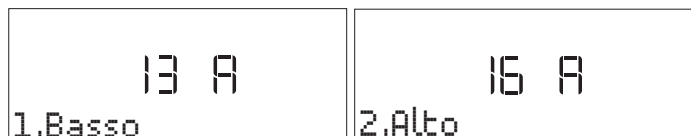
Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13 A). Premere ⚙ per accedere al menu "IMPOSTAZIONI", quindi selezionare "POTENZA" e scegliere l'impostazione di potenza desiderata.



USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere ① per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione contenuta in un menu, premere + o - per selezionare quella desiderata, quindi premere ✓ per confermare (in caso di mancata pressione, la conferma avverrà automaticamente

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.

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.

5. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo ①, premere ⚙ e usare i pulsanti di navigazione + e - per selezionare "WATER HARDNESS" (Durezza dell'acqua). Premere ✓ per confermare.

Utilizzare i pulsanti di navigazione + e - per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla tabella seguente:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark English gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	13-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Confermare con il tasto ✓.

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

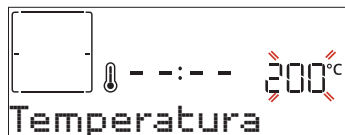
dopo alcuni secondi).

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / POTENZA



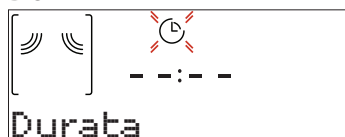
Quando il valore lampeggia sul display, premere **+** o **-** per regolarlo, quindi premere **✓** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill. Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



Se combinata con altre funzioni, la potenza massima selezionabile delle microonde si riduce a 350 W o 500 W a seconda della funzione.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, premere **+** o **-** per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere **✓** per confermare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando **+** o **-**.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: premere **+** o **-** per modificare il valore, quindi premere **✓** per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere **✓** o per confermare e avviare la funzione.

Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come le modalità "Statico" o "Termoventilato", una volta impostato il tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni a microonde, l'ora di fine equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona lampeggia.



Se non si intende posticipare il ciclo, premere **✓** quando sul display è visualizzato NO DELAY: la funzione inizierà.

Altrimenti, premere i pulsanti **+** o **-** per impostare l'ora in cui si desidera terminare il ciclo, quindi premere **✓** per attivare la funzione.

Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere **+** o **-** per regolare l'ora di fine programmata

oppure premere per modificare altre impostazioni. Premendo è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

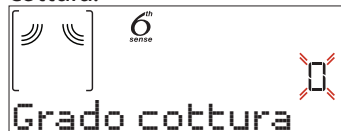
PESO / PORZIONI / INFORNATA / PEZZI



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo **+** o **-**, quindi premere **✓** per confermare.

GRADO DI COTTURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere **+** o **-** per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere **✓** o per confermare e avviare la funzione.

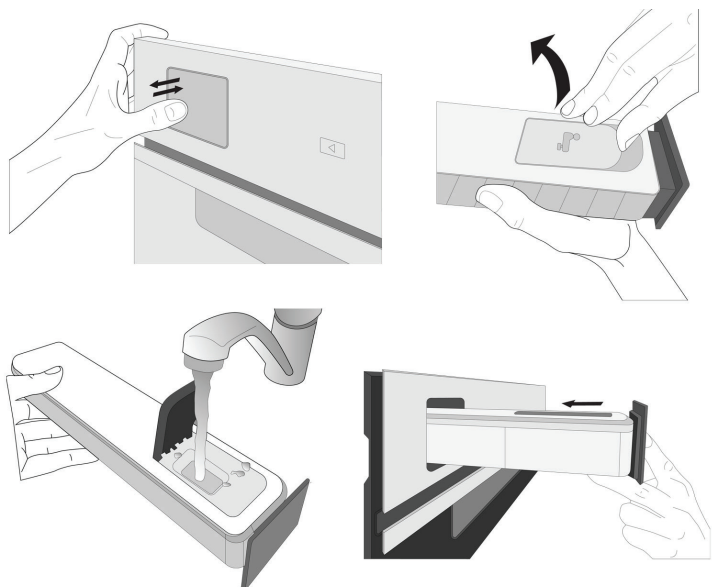
COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Vapore + Aria" nelle funzioni manuali o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

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

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "AGGIUNGI ACQUA", 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.

Note: Le indicazioni dei livelli sono visibili sul lato del cassetto dell'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. Si raccomanda di non riempire il cassetto a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display. Si consiglia di svuotare il cassetto dopo il ciclo di cottura a vapore.

4. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere per attivare la funzione prescelta. Se è stato impostato un avvio ritardato, è possibile premere per annullare il ritardo e avviare subito la funzione.

Note: la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

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.

Ogni ulteriore pressione del pulsante di avvio aumenterà il tempo di 30s (ad esempio, per avviare un ciclo MW di 1m30s sarà sufficiente premere 3 volte il pulsante di avvio).

5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.

La temperatura attualmente raggiunta dall'apparecchio viene visualizzata sul display.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti. A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo o .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

6. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

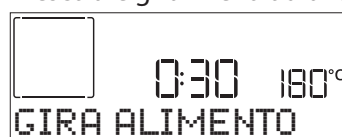
Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere .

Note: durante le funzioni "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6th Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.

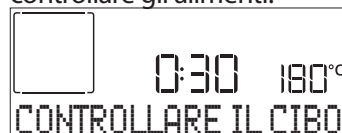


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere per continuare la cottura.

Note: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

Quando la cottura è quasi terminata, il forno chiede di controllare gli alimenti.

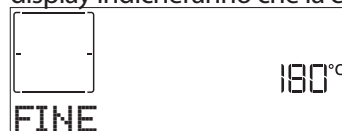


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere o per continuare la cottura.

Note: Premere o per saltare questa azione. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

7. END OF COOKING (FINE COTTURA)

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

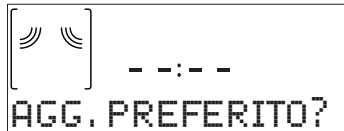


Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

8. FAVORITES (PREFERITI)

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



AGG. PREFERITO?

Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere ⏪ per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, premere + o - per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♥: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

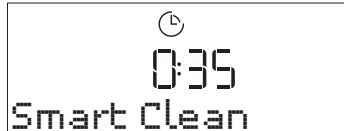


1. STATICO

Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▶.

9. FUNZIONE SMART CLEAN

Premere S e selezionare la funzione "Smart Clean".



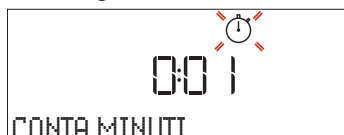
Premere ▶ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere ✓. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▶ per attivare il ciclo di pulizia.

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

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

10. CONTA MINUTI

È possibile avviare un timer in qualsiasi momento. Per attivare questa funzione, premere ⌚ 3s: sul display lampeggerà l'icona ⌚.



CONTA MINUTI

Premere + o - per impostare il tempo desiderato, quindi premere ✓ per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato. È possibile attivare un timer anche quando è in corso una funzione di cottura.

Quando è in corso una funzione di cottura, il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa. Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⌚), ma il conto alla rovescia continuerà. Per modificare il valore del timer, tenere premuta per 3s l'icona TIMER ⌚ e utilizzare + o - per modificarne il valore.

Note: se viene impostato il valore "- :- -", il timer viene disattivato.

11. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⏪ per almeno tre secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



BLOCCO TASTI

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo ⏻.

12. UTILIZZO DELLA SONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura per garantire che raggiunga il valore 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.

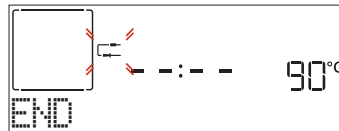
Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".



Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni 6th Sense): Quando l'icona Sonda 🌡 lampeggia sul display, è possibile modificare la temperatura desiderata della sonda. Premere + o - per programmarla e premere ✓ per impostare i parametri di cottura successivi.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

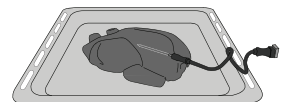
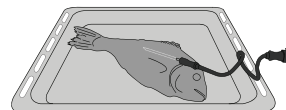
Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



Note: Per modificare le impostazioni della temperatura, premere °C/W (può essere premuto più volte per alternare le diverse impostazioni). Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

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 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento

della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

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.

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

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 "Statico", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato".

In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Conventional + MW" (Statico + Microonde), impostando il microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.

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

CARNE E PESCE

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato 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.

Durante la pulizia, evitare di forzare o ruotare i supporti dei ripiani a scaletta.

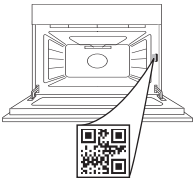
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete principale.	Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema 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 più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
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.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
	Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	
Produzione di scintille in cavità durante l'utilizzo di funzioni microonde.	Superfici metalliche che vanno in contatto con le pareti della cavità.	Verificare che le griglie metalliche siano state inserite in modo corretto all'interno della cavità, evitando rotazioni che producano punti di vicinanza o contatto con la cavità stessa.
		Evitare l'impiego di teglie o vaschette di alluminio con funzioni microonde.
	Utilizzo di funzioni microonde con forno vuoto o carichi molto bassi.	Aumentare il quantitativo di alimenti presenti in cavità.
Durante la funzione Steam + Air possono verificarsi rumori di sfrigolio o gorgogliamento.	Questo è normale e fa parte del corretto funzionamento della funzione.	Il forno funziona correttamente.
Depositi di calcare o residui d'acqua possono comparire sul fondo della cavità del forno.	Ciò può verificarsi se il ciclo di asciugatura raccomandato non è stato eseguito dopo l'uso della funzione Steam + Air.	Pulire la cavità del forno con un prodotto anticalcare e/o rimuovere eventuale acqua accumulata, quindi eseguire un ciclo di asciugatura.
L'acqua può gocciolare nella cavità dalla parte inferiore.		Se il problema persiste, eseguire un ulteriore ciclo di asciugatura.

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/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

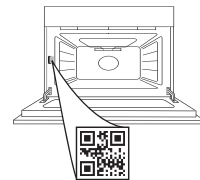




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

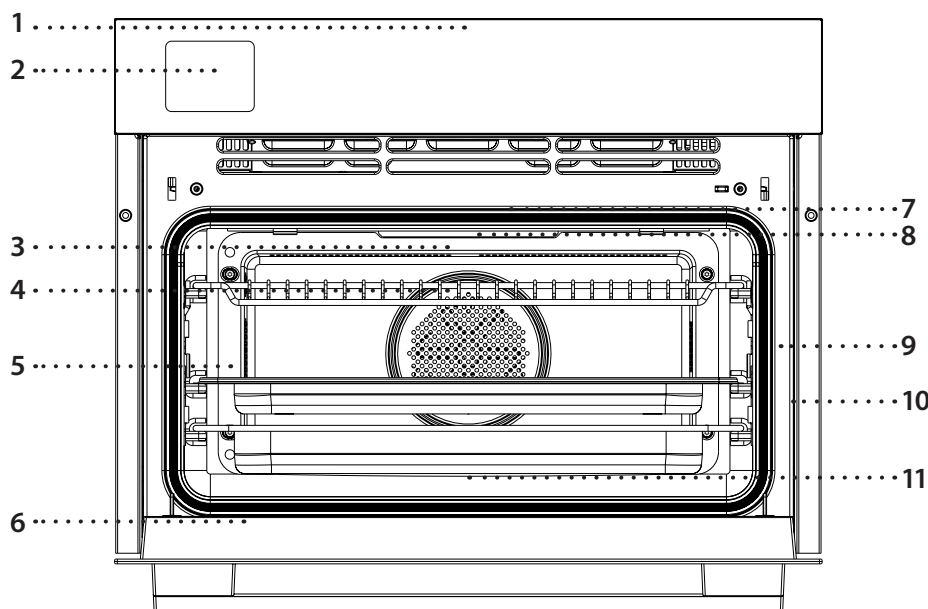
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



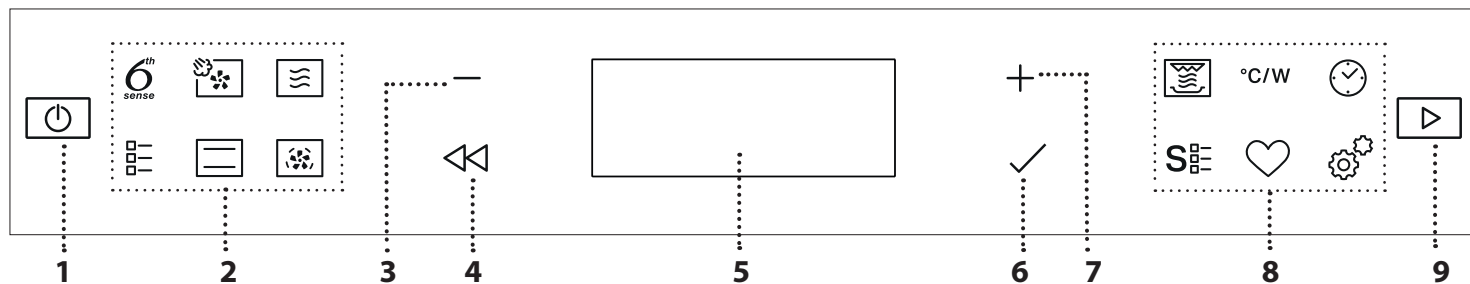
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Uittrekbare lade
3. Ventilator
4. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
5. Plankgeleiders
6. Deur
7. Lamp
8. Grill
9. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
10. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
11. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

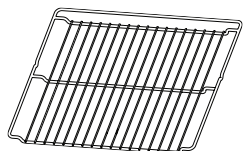
ACCESSOIRES

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de

oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.



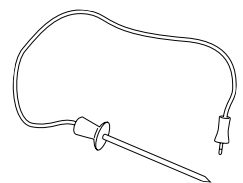
ROOSTER

Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (het onderste niveau) en zorg ervoor dat het rooster 3 cm uitsteekt in de richting van de deur. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.



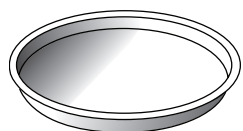
BAKPLAAT

De bakplaat is niet geschikt voor koken met de magnetron- en Crisp-functies. Op de bakplaat kunt u voedsel plaatsen, zowel in een extra container als direct zonder container. Dit accessoire kan worden gebruikt voor alle traditionele kookfuncties. U kunt het gebruiken om kookvocht op te vangen door het onder het draadrek te plaatsen. Om een gelijkmatige bruining te bereiken, moet de bakplaat op het rek worden geplaatst volgens de reliëfstop.



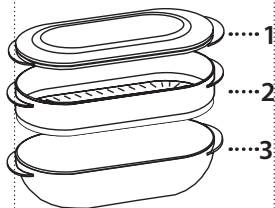
VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de stevige ondersteuning kan hij worden gebruikt voor vlees en vis.



CRISPERPLAAT

Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat. Plaats de siliconen voetjes tussen de spijlen van het rooster voor extra stabiliteit.



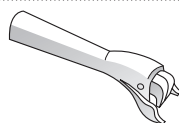
STOOMPAN*

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.



HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT

Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

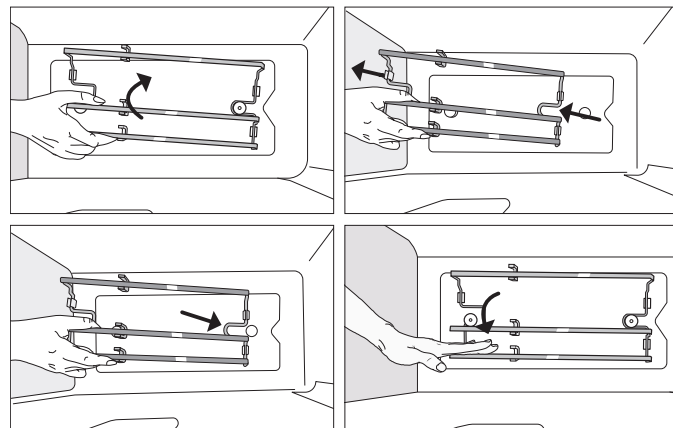
Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Er zijn twee ladderrekken aan beide kanten van de ovenholte, verankerd op twee knopvormige steunen. De ladderrekken zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.
2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

6TH SENSE ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats het voedsel altijd in een bakje direct op het rooster voor de beste resultaten, behalve voor knapperig brood ontdooien. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisptechnologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie, direct op het rooster.

GERECHT	GEWICHT
Getimede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Gevogelte	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

6TH SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Diepvrieslasagne	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

6TH SENSE MG STOOM

Gebruik de meegeleverde stoompan om voedsel met stoom te bereiden. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De kooktijd kan variëren afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Dek de stoompan altijd af met een deksel en plaats hem direct op het rooster op niveau 1.

Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

Gerecht	Waarschuwing
Gevogelteborst stomen	Functie geschikt voor het bereiden van gesneden gevogelteborsten. Vermijd te veel overlap tussen de verschillende plakjes. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 500 g
Visfilets stomen	Functie geschikt voor het bereiden van gesneden vis of visfilets. Vermijd te veel overlap tussen de verschillende plakjes. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 500 g.
Wortelgroenten stomen	Functie geschikt voor het bereiden van blokjes wortel of harde groenten. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 800 g.
Groenten stomen (bevroren)	Functie geschikt voor het bereiden van diepvriesgroenten in stukjes. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 800 g.

6TH SENSE SMELTEN & ZACHT

Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.

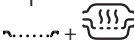
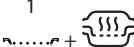
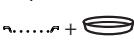
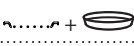
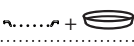
Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Zacht laten worden van boter	100 - 500 g	Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat.
Chocolade smelten	100 - 500 g	Snijd de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien.
Kaas smelten	100 - 500 g	Snijd de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien.

6TH SENSE BEREIDINGSTABEL

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1 ~.....+ 
	Rijst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	1 ~.....+ 
VLEES	Rosbief	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 ~.....+ 
	Gebraden varkensvlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 ~.....+ 
	Gevogelteborst stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 ~.....+ 
VIS	Geroosterde hele vis	-	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Plaats het gerecht. Meetsonde in het dikste gedeelte van de vis.	1 ~.....+ 
	Visfilets stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 ~.....+ 
	Fish and chips (diepvries)	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	1 ~.....+ 
	Vissticks [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 ~.....+ 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
GROENTEN	Wortelgroenten stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Groenten stomen (bevoren)	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Gebakken aardappels [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
HARTIGE BAKSELS	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza, bevoren	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1 
EIEREN & SNACKS	Popcorn	-	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Kipnuggets [diepvries]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat



STOOM + LUCHT

Door de eigenschappen van stoom te combineren met die van hetelucht, stelt deze functie u in staat gerechten aangenaam krokant en goudbruin van buiten te bereiden, terwijl ze tegelijkertijd mals en sappig van binnen blijven. Voor de beste kookresultaten raden wij aan een HOOG stoomniveau te kiezen voor vis en groenten, GEMIDDELD voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

Aanbevolen accessoires: bakplaat / rooster

STOOMKOOKTABEL					
RECEPT	STOOMNIVEAU	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	ACCESSOIRES
Zandkoekjes / Cookies	NIVEAU 1	JA	140-150	35-50	
Kleine cake / Muffin	NIVEAU 1	JA	150-160	30-40	
Gerezen cakes	NIVEAU 1	JA	160-170	45-60	
Luchtige cakes (biscuittaart)	NIVEAU 1	JA	150-160	35-45	
Focaccia	NIVEAU 1	JA	190-200	40-50	
Sandwichbrood	NIVEAU 1	JA	180-190	25-35	
Kleine broodjes	NIVEAU 1	JA	220-230	25-25	
Baguette	NIVEAU 1	JA	220-230	25-35	
Groot brood 0,8-1 kg	NIVEAU 1	JA	200-210	40-50	
Kalf / Rund / Varken 1 kg	NIVEAU 2	JA	200-210	60-80	
Kalf / Rund / Varken (in stukken)	NIVEAU 2	JA	180-200	50-70	
Rosbief saignant 1 kg	NIVEAU 2	JA	200-210	45-55	
Rosbief saignant 2 kg	NIVEAU 2	JA	190-200	60-80	
Lamsbout	NIVEAU 2	JA	190-200	60-80	
Gestoofde varkensschenkel	NIVEAU 2	JA	160-180	80-100	
Kip / Parelhoen / Eend 1-1,5 kg	NIVEAU 2	JA	210-220	65-75	
Kip / Parelhoen / Eend (in stukken)	NIVEAU 2	JA	200-210	60-70	
Visfilet	NIVEAU 3	JA	180-190	15-20	
Geroosterde aardappelen	NIVEAU 3	JA	180-190	60-70	
Geroosterde wortelen	NIVEAU 3	JA	170-180	50-70	
Geroosterde broccoli	NIVEAU 3	JA	170-180	30-40	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	NIVEAU 3	JA	180-190	30-40	

*Voer aan het einde van het stoomkookproces gedurende ten minste 20 minuten een heteluchtcyclus uit op 250 °C met een lege ovenruimte, om het stoomsysteem correct te drogen.

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat



MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	1000	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	600	9 - 10
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	500	18 - 20

MENU OVERIGE FUNCTIES

TRADITIONELE FUNCTIES

SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 3

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

COMBIFUNCTIES VAN DE MAGNETRON

GRILL + MG

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Gebraden kip	350	Gemiddeld	20 - 30

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CONVENTIONEEL + MG

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

HETELUCHT + MG

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtconvectie en de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

CONVECTIEBAKKEN + MG

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	155 - 165	20 - 35
Koekjes	145 - 160	15 - 30



TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van zoetigheden en vlees met heteluchtconvectie. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst. Voor het tegelijkertijd op verschillende plateaus bereiden van verschillende voedingsmiddelen die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

Aanbevolen indeling voor bakken: dubbele laag op niveau 2 en 3, enkele laag op niveau 2. Het wordt aanbevolen om beide bakplaten van dit huidige technische model te gebruiken.

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake – Enkele laag	150-160	35-45
Cupcake / Kleine cake – Dubbele laag	145-155	40-55
Cookies – Dubbele laag	140-150	35-60



CRISP-MENU

CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	12 - 15
Hamburgers*	9 - 15

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig.

Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie. Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

SPECIAL BEREIDINGSFUNCTIES

WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

MAXI-COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

DEHYDRATATIE

Om fruit en groenten te dehydrateren. Snijd in dunne plakjes en leg direct op een rooster.

Benodigde accessoires: rooster

ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de

ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

COOK 3

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.

Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

KOEKJES

Gebruik deze functie om drie gelijke platen zandkoekjes te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

TAART

Gebruik deze functie om drie gelijke platen taarten te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

PIZZA (bevroren)

Gebruik deze functie om drie gelijke platen pizza's te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

COOK 3 MENU 1

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een volledige maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 -2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 -800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 - 2 kg) in een metalen of pyrex plaat die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 -900 g) met gesneden groenten (600 -900 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.



KOOKTIJD / EINDTIJD / MINUTENMELDER

Druk eenmaal op deze knop bij het programmeren van een functie of terwijl de functie actief is om de kooktijd in te stellen, druk er nogmaals op om de eindtijd in te stellen. Houd deze knop ingedrukt om een minutenmelder in te stellen (deze activeert geen enkele kookfunctie).



FAVORIETEN

Om de lijst van de 20 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



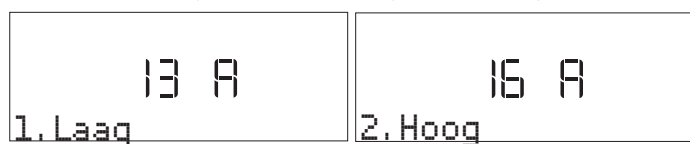
Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓:

Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

3. STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen. Druk op om het menu "INSTELLINGEN" te openen, selecteer vervolgens "AAN/UIT" en selecteer de gewenste vermogensinstelling.



DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, drukt u op + of - om de gewenste functie te selecteren en vervolgens op ✓ om te bevestigen (als u niet drukt, wordt dit na enkele seconden automatisch bevestigd).

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

5. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door op te drukken, vervolgens op te drukken en gebruik de navigatietoetsen + en - om "WATERHARDHEID" te selecteren. Druk op ✓ om te bevestigen.

Gebruik de navigatietoetsen + en - om het juiste niveau te selecteren voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS

Niveau		°dH Duits graden	°fH Frans graden	°Clark Neder- lands graden
1	Zeer zacht	0-6	0-10	0-7
2	Zacht	7-11	11-20	8-14
3	Gemid- deld	12-16	21-29	15-20
4	Hardge- kookt	13-34	30-60	21-42
5	Zeer hard	35-50	61-90	43-62

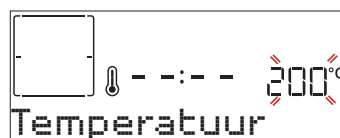
Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / VERMOGEN



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan

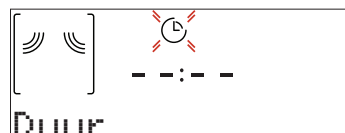
op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld. Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



In combinatie met andere functies wordt het maximaal selecteerbare magnetronvermogen verlaagd tot 350 W of 500 W, afhankelijk van de functie.

DUUR



Wanneer het ⌚-symbool knippert op het display, druk op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen.

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met + of —.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ⌚ te drukken: druk op + of — om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram ⌚ knippert.



Als u de cyclus niet wilt uitstellen, druk dan op ✓ wanneer NO DELAY wordt weergegeven op het display: de functie start. Druk anders op de knoppen + of — om de tijd in te stellen waarop u wilt dat de cyclus eindigt en druk vervolgens op ✓ om de functie te activeren.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op ⏮ drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op ⌚ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

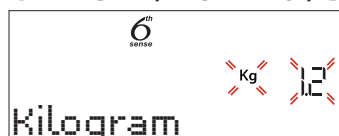
3. 6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste

bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

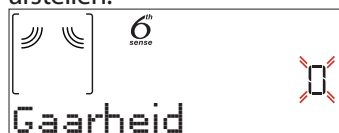
GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of — om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

GAARHEID

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van garing afstellen.



Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op + of — om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

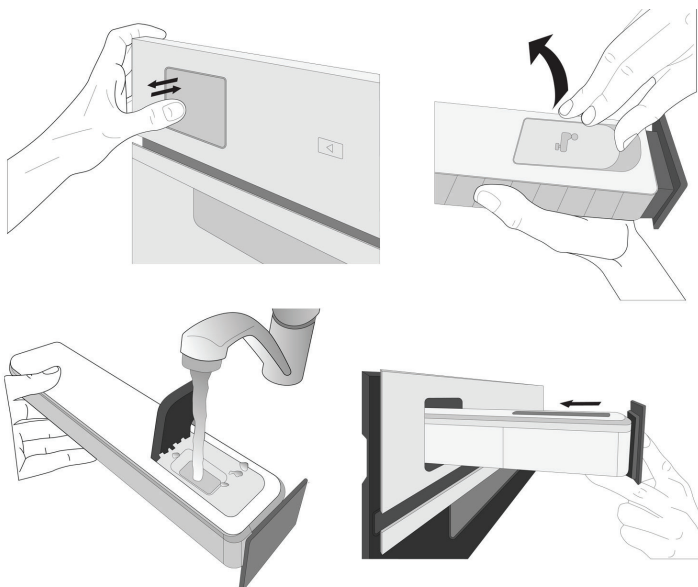
BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stoom + Lucht" selecteert in de handmatige functies of een van de vele recepten bestemd voor 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.

Let op: De niveauaanduidingen zijn zichtbaar op de zijkant van de waterlade.



Na de eerste keer vullen, kan het bij langere bereidingscycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is. Vul de lade niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt. We raden aan de lade te legen na de stoomkookcyclus.

4. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op drukken om de functie te starten. Druk tijdens de uitstelfase op om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Selecteer een andere functie of wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op om bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

Elke volgende druk op de startknop verlengt de tijd met 30 seconden (om bijvoorbeeld een MW-cyclus van 1 minuut 30 seconden te starten, is het voldoende om 3 keer op de startknop te drukken).

5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.

De temperatuur die het apparaat op dat moment heeft bereikt, wordt weergegeven op het display.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door of in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben

op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

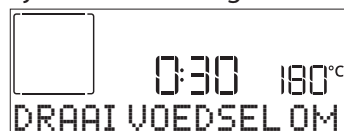
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op .

Let op: Open bij "6th Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.

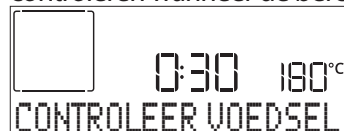


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op om de bereiding verder uit te voeren.

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.

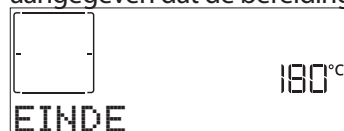


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op of om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op of om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



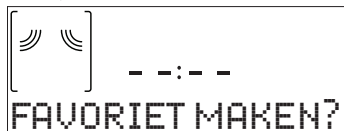
Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de

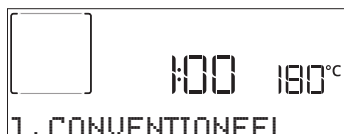
functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 20 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op . Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op of om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

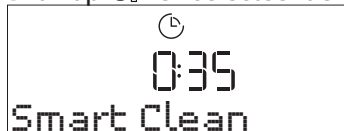
Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

9. SMART CLEAN-FUNCTIE

Druk op en selecteer de functie "Smart Clean".



Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

10. KOOKWEKKER

Het is mogelijk om op elk moment een minutenmelder te starten. Om deze functie te activeren, drukt u 3 seconden op : Het -symbool knippert op het display.



Druk op of om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Het is ook mogelijk om een minutenmelder te activeren terwijl er een kookfunctie actief is.

De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om de waarde van de minutenmelder te

wijzigen, houdt u het MINUTENMELDER-pictogram 3 seconden ingedrukt en gebruikt u of om de waarde te wijzigen.

Let op: Als de waarde "- :- -" wordt ingesteld, wordt de minutenmelder gedeactiveerd.

11. VERGRENDING

Om het toetsenbord te vergrendelen, drukt u op en houdt u deze toets ten minste drie seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met worden uitgeschakeld.

12. DE SONDE GEBRUIKEN

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

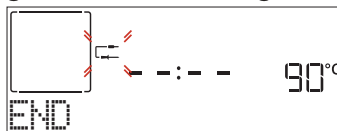
Zodra u de gaarthermometer heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. actief" verschijnt op het display.



Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogril, Eco hete lucht, Maxi bereiding, 6th Sense-functies): Wanneer het sondepictogram knippert op het scherm, is het mogelijk om de doeltemperatuur van de sonde te bewerken. Druk op of om de doeltemperatuur in te stellen en druk op om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

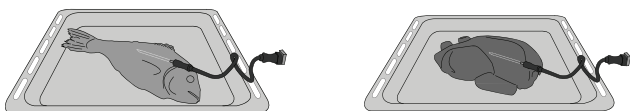
Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.



Let op: Om de temperatuurinstellingen te wijzigen, drukt u op (u kunt hier meerdere keren op drukken om door de verschillende instellingen te bladeren). Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdt u de gaarthermometer.

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.



VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het

midden van de borst steken en holle plekken vermijden. **VIS (heel):** Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van de kookruimte, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van minimaal 2 cm van de wanden van de kookruimte en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.
- Combineer de grill niet met de lekbak.
- Plaats accessoires alleen op de daarvoor bestemde niveaus.
- Er kunnen vonken ontstaan die de kookruimte kunnen beschadigen.
- Het apparaat raakt beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat.
- Het gebruik van het apparaat zonder voedsel in de kookruimte leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder eerst voedsel in de kookruimte te plaatsen. De enige toegestane uitzondering is een korte test met serviesgoed.

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.

CAKES EN BROOD

Voor taarten en brood raden we de functie "Conventioneel" aan, terwijl het voor taarten met een vloeibare vulling eerder aangeraden is de functie "Convectiebakken" te gebruiken. Als alternatief, om de bereidingstijden in te korten, selecteer "Conventional + MG", met de magnetron ingesteld op een vermogen van hoogstens 160 W, om de producten mals en knapperig te houden.

Gebruik met de functies "Conventioneel" en "Convectiebakken" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.
Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten, te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die

zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons. Activeer de functie "Smart Clean" voor optimale reiniging van de binnenoppervlakken.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Forceer of draai de steunen van de ladderrekken niet tijdens het schoonmaken.

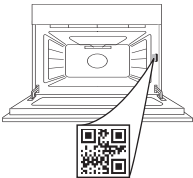
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
	Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
	DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	
Vonken in de magnetronruimte tijdens de magnetronfuncties.	Metalen elementen in contact met de wanden van de magnetronruimte.	Controleer of het bedradingsbord correct in de magnetronruimte is geplaatst, en vermijd rotaties die zouden kunnen leiden tot punten van contact of bijna-contact met de wanden van de ruimte.
	Het gebruik van de magnetronfuncties met een lege magnetronruimte of minimale lading.	Vermijd het gebruik van bakplaten of aluminium bakjes tijdens de magnetronfuncties. Verhoog de hoeveelheid voedsel in de magnetronruimte.
Tijdens de functie Steam + Air kunnen sissende of borrelende geluiden optreden.	Dit is normaal en maakt deel uit van de correcte werking van de functie.	De oven werkt correct.
Kalkafzettingen of waterresten verschijnen op de bodem van de ovenruimte.	Dit kan optreden als de aanbevolen droogcyclus niet is uitgevoerd na gebruik van de functie Steam + Air.	Reinig de ovenruimte met een ontkalkingsmiddel en/of verwijder eventueel opgehoopt water en voer vervolgens een droogcyclus uit. Als het probleem aanhoudt, voer een extra droogcyclus uit.
Water druppelt vanuit het onderste gedeelte in de ovenruimte.		

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

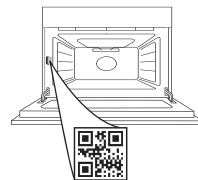
®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.





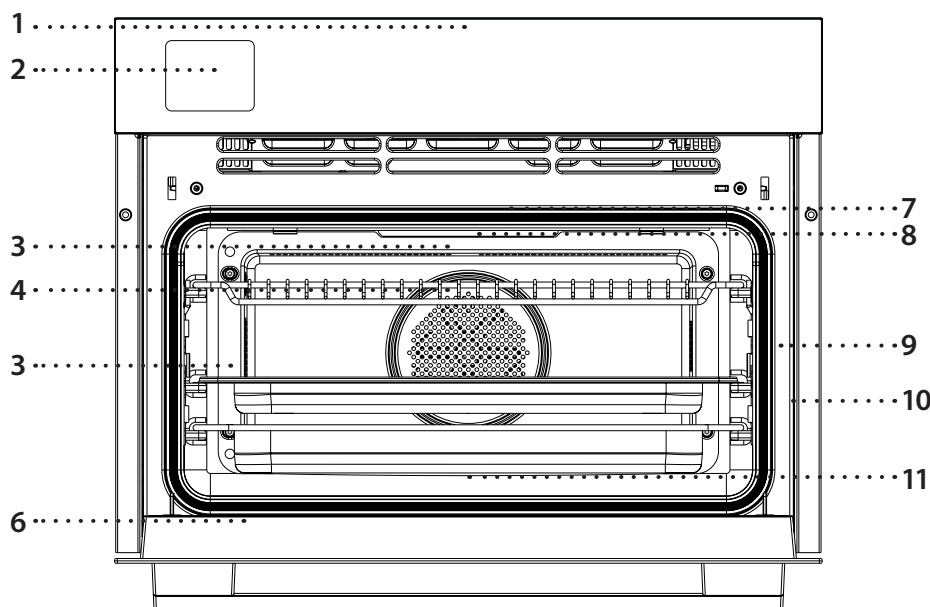
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wysuwana szuflada
3. Wentylator
4. Grzałka okrągła (niewidoczna)
5. Prowadnice
6. Drzwiczki
7. Lampka
8. Grill
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. MENU / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub domyślnych ustawień.

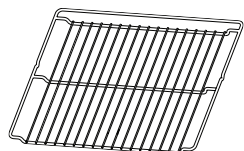
AKCESORIA

Przed zakupem innych dostępnych na rynku akcesoriów upewnić się, że są one odporne na wysokie temperatury i że nadają się do przygotowywania potraw na parze.

Upewnić się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a

ścianami pieca zachowana jest odległość przynajmniej 30 mm, co umożliwia odpowiedni przepływ pary.

Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu.



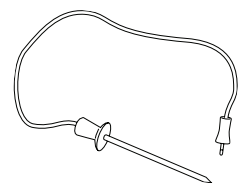
RUSZT

Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania, również do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej umieszczać ruszt zawsze na poziomie 1 (dolnym), ustawiając go tak, aby znajdował się w odległości 3 cm od drzwiczek. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofae.



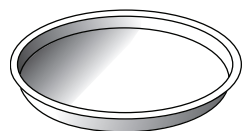
BLACHA DO PIECZENIA

Taca do pieczenia nie nadaje się do gotowania przy użyciu funkcji mikrofalowej i funkcji Crisp. Na tacy do pieczenia można umieścić jedzenie w dodatkowym pojemniku lub bezpośrednio bez niego. To akcesorium można używać do wszystkich tradycyjnych funkcji gotowania. Można go używać do zbierania soków z gotowania, umieszczając go poniżej drucianej półki. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, taca do pieczenia powinna być umieszczona na półce zgodnie z wytłoczonym ogranicznikiem.



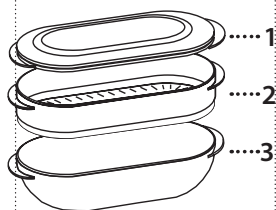
SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu wspornikowi może być stosowany do mięsa i ryb.



TALERZ CRISP

Może być używany tylko z wybranymi funkcjami. Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku rusztu, kiedy jest pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Umieścić silikonowe nóżki między prętami rusztu dla zwiększenia stabilności.



NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE*

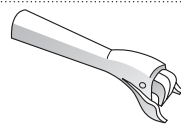
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Aby przygotować na parze potrawę, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na ruszcie na poziomie 1 i używać je tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.



UCHWYT DO TALERZA CRISP

Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

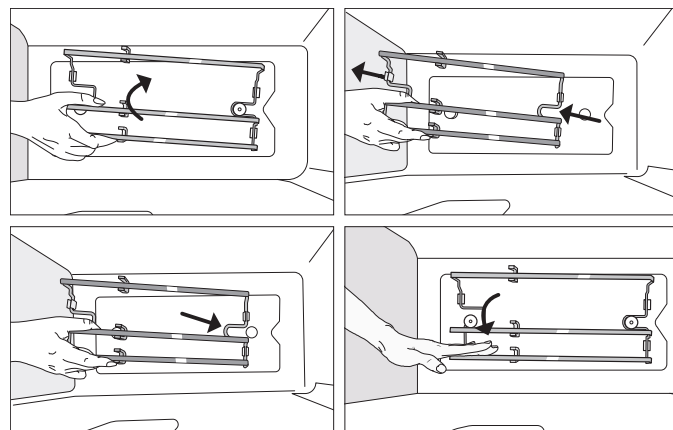
Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH
Po obu stronach wnętrza piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnętrza.

2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po zamocowaniu, przesunąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zostanie wsunięty w przedni wspornik.



FUNCTIONS (FUNKCJE)

6th FUNKCJE 6th SENSE

Dzięki FUNKCJOM 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia.

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia.

ROZMRAŻANIE 6TH SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze umieszczać żywność w naczyniu bezpośrednio na ruszcie, z wyjątkiem rozmrażania chrupkiego pieczywa. Na koniec odstawić potrawę na 5 minut.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA)

Ta wyjątkowa funkcja pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją, bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

POTRAWA	WAGA
Czasowe odszranianie	-
Mięso	100 g - 2,0 kg
Drób	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2,0 kg
Rozmrażanie chrupkiego chleba	50-800 g

ODGRZEWANIE 6TH SENSE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek

mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Danie na talerzu	250 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu odgrzewania poprawia rezultat końcowy.
Mrożona лазania	400 g - 1,5 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.
WODA	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.

PARA 6th MW

Do gotowania na parze przy użyciu dołączonego parowaru. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju i ilości żywności i jej ilości.

Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Zawsze przykrywać parowar pokrywką i umieszczać go bezpośrednio na drucianej półce na poziomie 1. nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

Potrawa	Uwaga
Pierś drobiowa gotowana na parze	Funkcja odpowiednia do gotowania pokrojonych piersi drobiowych. Unikać nadmiernego nakładania się kawałków na siebie. Zalecane ilości od 100 do 500 g
Filety rybne gotowane na parze	Funkcja odpowiednia do gotowania pokrojonych ryb lub filetów rybnych. Unikać nakładania się kawałków na siebie. Zalecane ilości od 100 do 500 g
Warzywa korzeniowe gotowane na parze	Funkcja odpowiednia do gotowania pokrojonych w kostkę warzyw korzeniowych lub twardych. Zalecane ilości od 100 do 800 g.
Warzywa gotowane na parze [mrożone]	Funkcja odpowiednia do gotowania wszelkich mrożonych warzyw pokrojonych na kawałki. Zalecane ilości od 100 do 800 g.

6th SENSE STOPIONE I MIĘKKIE

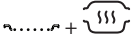
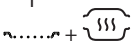
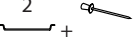
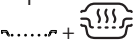
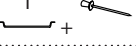
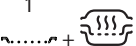
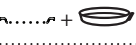
Do topienia i zmiękczenia żywności. Urządzenie

automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

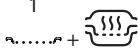
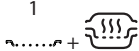
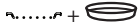
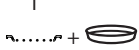
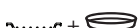
Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Zmiękczenie masła	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieścić masło w pojemniku bezpośrednio na ruszcie.
Topienie czekolady	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.
Topienie sera	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.

TABELA GOTOWANIA 6TH SENSE

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Gotowanie makaronu	1-3 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać posoloną wodę i makaron do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g makaronu. Użyć 400 g wody na każdą porcję makaronu.	1 
	Ryż	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryżu. Użyć 300 g wody na każdą porcję ryżu.	1 
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pierś drobiowa gotowana na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Włożyć sondę do potraw w najgrubszą część ryby.	1 
	Filety rybne gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
	Ryba z frytkami [mrożona]	1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp na przemian filety rybne i ziemniaki. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryby i 100 g frytek.	1 
	PALUSZKI RYBNE [MROŻONE]	200-600 g	Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać potrawy.	1 

AKCESORIA								
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofae	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WARZYWA	Warzywa korzeniowe gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywą. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
	Warzywa gotowane na parze [mrożone]	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywą. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
	ZIEMNIAKI PIECZONE [MROŻONE]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bochenek kanapkowy	400 g - 1,0 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2 
	Pizza [mrożona]	250-700 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	1 
JAJA I PRZEKĄSKI	Popcorn	-	Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
	NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	200 - 700 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 

AKCESORIA								
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe Naczynie do gotowania na parze	Crisp Crisp



PARA+POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z działaniem termoobiegu, ta funkcja umożliwia przygotowanie potraw przyjemnie chrupiących i zarumienionych na zewnątrz, a jednocześnie delikatnych i soczystych w środku. Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, zaleca się wybranie WYSOKIEGO poziomu pary do ryb i warzyw, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

Zalecane akcesoria: blacha do pieczenia / ruszt

TABELA GOTOWANIA NA PARZE

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE WSTĘPNE	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Kruche ciasteczka / Cookies	POZIOM 1	TAK	140-150	35-50	
Małe ciasto / Muffin	POZIOM 1	TAK	150-160	30-40	
Ciasta drożdżowe	POZIOM 1	TAK	160-170	45-60	
Biszkopty	POZIOM 1	TAK	150-160	35-45	
Focaccia	POZIOM 1	TAK	190-200	40-50	
Chleb tostowy	POZIOM 1	TAK	180-190	25-35	
Małe chleby	POZIOM 1	TAK	220-230	25-25	
Bagietka	POZIOM 1	TAK	220-230	25-35	
Duży chleb 0,8–1 kg	POZIOM 1	TAK	200-210	40-50	
Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	POZIOM 2	TAK	200-210	60-80	
Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina (kawałki)	POZIOM 2	TAK	180-200	50-70	
Rostbef krwisty 1 kg	POZIOM 2	TAK	200-210	45-55	
Rostbef krwisty 2 kg	POZIOM 2	TAK	190-200	60-80	
Udziec jagnięcy	POZIOM 2	TAK	190-200	60-80	
Duszone golonki wieprzowe	POZIOM 2	TAK	160-180	80-100	
Kurczak / Perliczka / Kaczka 1–1,5 kg	POZIOM 2	TAK	210-220	65-75	
Kurczak / Perliczka / Kaczka (kawałki)	POZIOM 2	TAK	200-210	60-70	
Filet rybny	POZIOM 3	TAK	180-190	15-20	
Pieczone ziemniaki	POZIOM 3	TAK	180-190	60-70	
Pieczona marchew	POZIOM 3	TAK	170-180	50-70	
Pieczone brokuły	POZIOM 3	TAK	170-180	30-40	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	POZIOM 3	TAK	180-190	30-40	

*Po zakończeniu procesu gotowania na parze należy uruchomić funkcję termoobiegu w temperaturze 250 °C na co najmniej 20 minut przy pustej komorze, aby prawidłowo osuszyć system parowy.

AKCESORIA								
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofalę	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp



MIKROFALÓWKA

Używać funkcji mikrofal jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.

Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne.

MOC (W)	ZALECANE DLA
1000	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750	Gotowanie warzyw.
600	Gotowanie mięsa, ryb i potraw, których nie można mieszać.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Ogrzewanie	2 szklanki	1000	1 - 2
Gotowanie	Biszkopt	600	9 - 10
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 12
Gotowanie	Pieczeń rzymska	500	18 - 20

MENU INNE FUNKCJE

FUNKCJE TRADYCYJNE

SZYBKIE NAGRZEW

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia

GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 3

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6

TURBOGRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

FUNKCJE MW COMBI

GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	MOC (W)	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Pieczony kurczak	350	Półtwardo	20-30

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

KONWENCJONALNE + MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofal.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

TERMOOBIEG + MIKROFAL

Do gotowania wszelkiego rodzaju potraw tylko na jednej półce, łącząc cyrkulację gorącego powietrza i kuchenkę mikrofalową.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofal, konwencjonalnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

Zalecana konfiguracja gotowania: pojedyncza warstwa na poziomie 2

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	155 - 165	20 - 35
Ciasteczka	145 - 160	15 - 30



TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

Zalecana konfiguracja gotowania: podwójna warstwa na poziomie 2 i 3, pojedyncza warstwa na poziomie 2. Zaleca się używanie obu blach do pieczenia z tego modelu technicznego.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko – pojedynczy poziom	150-160	35-45
Babeczka / Małe ciastko – podwójny poziom	145-155	40-55
Ciasteczka - podwójny poziom	140-150	35-60



MENU FUNKCJI CRISP

CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (min.)
Ciasto drożdżowe	12 - 15
Hamburgery*	9 - 15

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

CRISP FRY: Świeża i mrożona żywność

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych produktów spożywczych, należy je wyszczołkować lub doprawić niewielką ilością oleju. Mrożonki można gotować bezpośrednio bez dodatku oleju.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

SPECIAL FUNCTIONS

UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

JOGURT

Służy do przyrządzania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.

SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt

CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów. Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

PIZZA (mrożona)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.

GOTOWANIE 3 MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania. Przykład kompletnego posiłku Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6-10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500-800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.

GOTOWANIE 3 MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania. Przykład kompletnego posiłku Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700-900 g) z pokrojonymi warzywami (600-900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.



CZAS GOTOWANIA / CZAS ZAKOŃCZENIA / MINUTNIK

Nacisnąć ten przycisk jeden raz podczas programowania funkcji lub gdy funkcja jest aktywna, aby ustawić czas gotowania, nacisnąć go ponownie, aby ustawić czas

zakończenia. Przytrzymać ten przycisk naciśnięty, aby ustawić minutnik (nie aktywuje on żadnej funkcji gotowania).



FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę 20 ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

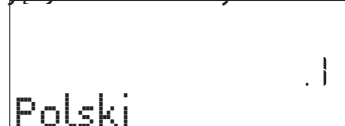
Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**:

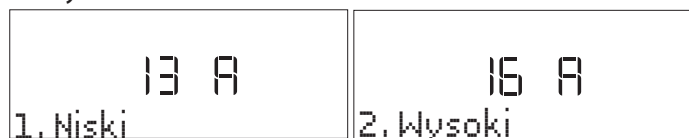
Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

3. USTAWIENIE POBORU MOCY

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

Nacisnąć , aby wejść do menu "USTAWIENIA", a następnie wybrać "MOC" i wybrać żądane ustawienie mocy.



CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu. Aby wybrać funkcję zawartą w menu, nacisnąć **+** lub **-** w celu

zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.”. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

5. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu należy włączyć piekarnik, wciskając przycisk , wcisnąć przycisk oraz wybrać opcję „TWARDOSĆ WODY” za pomocą przycisków nawigacyjnych **+** i **-**. Nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

Ustawić prawidłowy poziom twardości wody dostępnej na danym obszarze, używając przycisków nawigacyjnych **+** i **-** oraz opierając się na poniższej tabeli:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY

Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark English stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	13-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

wybrania żądanej funkcji, a następnie nacisnąć **✓**, aby potwierdzić (w przypadku braku naciśnięcia, po kilku sekundach nastąpi automatyczne potwierdzenie).

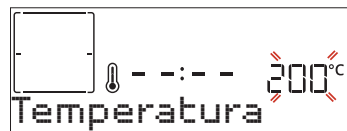
Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej

ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wcisnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / ZASILANIE

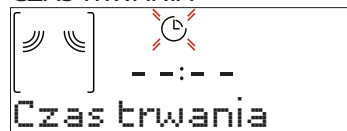


Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe). Zasilanie mikrofali lub poziomu grilla można ustawić w ten sam sposób. Są trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).



W połączeniu z innymi funkcjami, maksymalna, dostępna do wyboru moc mikrofal jest zmniejszana do 350 W lub 500 W w zależności od funkcji.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona **🕒**, wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**.

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając **🕒**: Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć **✓** lub **▶**, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Po ustawieniu czasu pieczenia funkcje, które nie aktywują mikrofali (np. Konwencjonalne lub Termoobiegi) poprzez zaprogramowanie zakończenia pieczenia umożliwiają opóźnienie aktywowania funkcji. W funkcjach aktywujących mikrofałę czas zakończenia jest równy czasowi trwania. Gdy ikona **🕒** miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Jeśli odłożenie cyklu nie jest konieczne, nacisnąć **✓**, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat **BEZ OPÓŹNIENIA**: funkcja uruchomi się. W przeciwnym razie nacisnąć przyciski **+** lub **-**, aby ustawić czas zakończenia cyklu, a następnie nacisnąć przycisk **✓**, aby aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **◀**, aby

zmienić inne ustawienia. Wcisnąc **🕒** w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3.6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

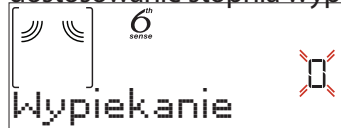
WAGA / PORCJE / KAWAŁKI



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

WYPIECZENIE

W niektórych funkcjach 6th Sense możliwe jest dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



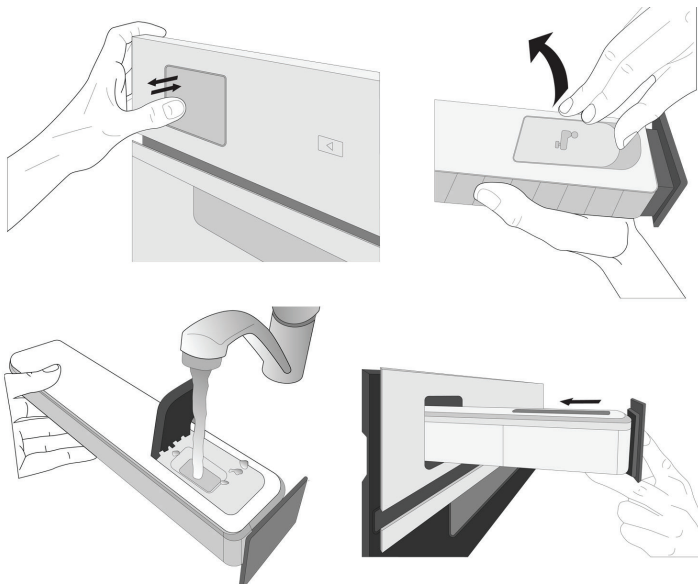
Aby kontynuować, nacisnąć **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub **▶**, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

PIECZENIE NA PARZE

Wybierając opcję „Para + powietrze” w funkcjach ręcznych lub jeden z kilku dedykowanych przepisów 6th Sense można gotować dowolne potrawy dzięki wykorzystaniu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DODAJ WODY”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk **START**, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.

Uwaga: Wskazania poziomów są widoczne z boku szuflady na wodę.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

Należy unikać napełniania szuflady, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony dożądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu. Po zakończeniu cyklu pieczenia na parze zalecamy opróżnienie szuflady.

4. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć w celu aktywowania funkcji. Aby pominąć fazę opóźnienia i natychmiast uruchomić funkcję, nacisnąć .

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite schłodzenie.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Kiedy piekarnik jest wyłączony, nacisnąć , aby na 30 sekund uruchomić gotowanie z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

Każde kolejne naciśnięcie przycisku Start spowoduje wydłużenie czasu o 30 s (na przykład, aby rozpocząć cykl MW trwający 1 m 30 s, wystarczy nacisnąć przycisk Start 3 razy).

5. PREHEATING (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.

Temperatura aktualnie osiągnięta przez urządzenie jest pokazywana na wyświetlaczu.



Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną wartość temperatury umożliwiającą umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia.

W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając lub .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

6. WSTRZYMANIE GOTOWANIA / PIECZENIA / DODAWANIE SKŁADNIKA LUB OBRÓCENIE POTRAWY

PAUZA

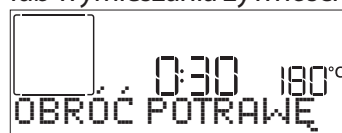
Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć .

Uwaga: Korzystając z funkcji „6th Sense”, należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

DODAWANIE, OBRACANIE LUB MIESZANIE PRODUKTU

Niektóre z przepisów 6th Sense Gotowanie będą wymagały dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników w celu zakończenia gotowania. Pojawiają się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie potrawy, to po 2 minutach, nawet jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wznowi gotowanie/pieczenie. Faza „DODAJ POTRAWĘ” trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się. W ten sam sposób, kiedy potrawa jest prawie gotowa, kuchenka wyśle żądanie dotyczące sprawdzenia potrawy.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć lub , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć lub , aby pominąć tę czynność. W przeciwnym razie bez wybierania żadnych opcji po pewnym czasie piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

7. KONIEC PIECZENIA

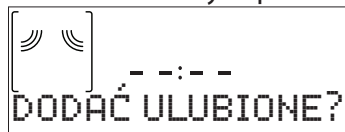
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

8. ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 20 ulubionych funkcji. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 20.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć ⏏. Po wciśnięciu ✓ wcisnąć + lub -, aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem ✓.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

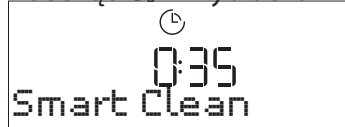
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♥: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Za pomocą + lub - wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając ✓, a następnie nacisnąć ▶, aby uaktywnić.

9. SMART CLEAN FUNCTION (INTELIĞENTNE CZYSZCZENIE)

Nacisnąć S i wybrać funkcję "Inteligentne czyszczenie".



Nacisnąć ▶, żeby aktywować funkcję: wyświetlacz będzie ponaglał do kolejnych czynności koniecznych do uzyskaniażądanego efektu. Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ▶, żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

10. MINUTNIK

Minutnik można uruchomić w dowolnym momencie. Aby aktywować tę funkcję, nacisnąć ⌚ i przytrzymać przez 3 s: Ikona ⌚ będzie migać na wyświetlaczu.



Nacisnąć + lub -, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓, by rozpocząć odliczanie czasu.

Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Możliwe jest aktywowanie minutnika również podczas działania funkcji gotowania.

Podczas działania funkcji gotowania minutnik będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania

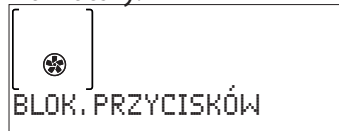
funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⌚), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby zmienić wartość minutnika, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ikonę MINUTNIKA ⌚, i użyć + lub -, aby zmienić jego wartość.

Uwaga: Jeśli ustawiona zostanie wartość "- :- -", minutnik zostanie wyłączony.

11. BLOK. KŁAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć ⏏ i przytrzymać przez przynajmniej trzy sekundy. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏏.

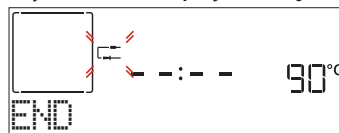
12. KORZYSTANIE Z SONDY

Sonda umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę”.



Wybrać żadaną funkcję z tych, które są kompatybilne (Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Gdy ikona sondy 🍴 zacznie migać na wyświetlaczu, możliwa będzie edycja temperatury docelowej sondy. Nacisnąć + lub -, aby ją ustawić i nacisnąć ✓, aby ustawić kolejne parametry pieczenia. Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miałoby się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

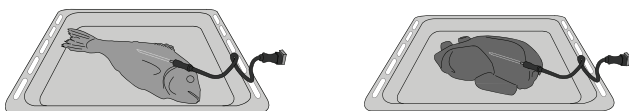
Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żadaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



Uwaga: Aby zmienić ustawienia temperatury, nacisnąć przycisk °C/W (można go nacisnąć kilka razy, aby przełączyć różne ustawienia). Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.



MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi,

UWAGA!

Przestrzegaj poniższych instrukcji podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.

- Jeśli metal wejdzie w kontakt z ścianką komory, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.
- Elementy metalowe, na przykład łyżeczki pozostawione w szklankach, muszą znajdować się w odległości co najmniej 2 cm od ścian komory oraz od wewnętrznej strony drzwi. Akcesoria ułożone bezpośrednio jedno na drugim mogą powodować powstawanie iskier.
- Nie używaj funkcji grilla wraz z blachą ociekową.

omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

- Wkładaj akcesoria wyłącznie na przeznaczone dla nich poziomy.
- Mogą powstawać iskry, które mogą uszkodzić komorę urządzenia.
- Urządzenie ulega uszkodzeniu w wyniku powstawania iskier.
- Nie używaj w urządzeniu aluminiowych pojemników.
- Użytkowanie urządzenia bez potrawy w komorze prowadzi do przeciążenia.
- Nigdy nie uruchamiaj kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej potrawy. Jedynym dopuszczalnym wyjątkiem jest krótki test naczyń.

PRAKTYCZNE PORADY

WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Mikrofałe przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofał.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapiecia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy.

Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

MROŻONA ŻYWNÓŚĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby

możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszaemy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę.

Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i pieczywa zalecamy korzystanie z funkcji „Konwencjonalne”, a w przypadku ciast z płynnym nadzieniem – z funkcji „Pieczenie konwekcyjne”.

Można też skrócić czas pieczenia, wybierając „Konwencjonalne + Mikrofałe” przy ustawieniu mikrofał na maksymalną moc 160 W, aby produkty zachowały miękkość i aromat.

Przy funkcjach „Konwencjonalne” i „Pieczenie Konwekcyjne” stosować formy z ciemnego metalu i umieszczać je zawsze na załączonym ruszcie.

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofał.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofał na wartość 160 W.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.
Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką. Aktywować funkcję "Czyszczenie inteligentne" w celu optymalnego wyczyszczenia powierzchni wewnętrznych.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

Podczas czyszczenia należy unikać użycia siły i obracania wsporników stojaków drabinkowych.

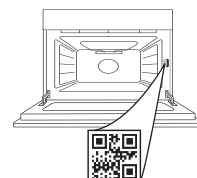
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Urządzenie wydaje głośnie dźwięki, nawet jeśli jest wyłączone.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć czy przytrzymać drzwiczki lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać OFF (Wyłącz).
Wytwarzanie iskier wewnątrz komory podczas działania funkcji wykorzystujących mikrofalę.	Elementy metalowe stykające się ze ściankami komory.	Upewnić się, że półka druciana jest prawidłowo zamontowana w komorze, unikając obrotów, które mogłyby spowodować zetknięcie lub bliski kontakt ze ściankami komory.
	Korzystać z funkcji wykorzystujących mikrofalę przy pustej komorze lub minimalnym obciążeniu.	Unikać używania blachy do pieczenia lub aluminiowych pojemników z funkcjami wykorzystującymi mikrofalę. Zwiększyć ilość jedzenia w komorze.
Podczas działania funkcji Steam + Air mogą występować dźwięki syczenia lub bulgotania.	"Jest to zjawisko normalne i stanowi część prawidłowego działania funkcji.	"Piekarnik działa prawidłowo.
Na dnie komory piekarnika mogą pojawić się osady kamienia lub pozostałości wody. Woda może kapać do komory z dolnej części.	Może to wystąpić, jeśli po użyciu funkcji Steam + Air nie przeprowadzono zalecanego cyklu suszenia.	Wyczyścić komorę piekarnika środkiem odkamieniającym i/lub usunąć nagromadzoną wodę, a następnie uruchomić cykl suszenia. Jeśli problem nadal występuje, należy uruchomić dodatkowy cykl suszenia.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

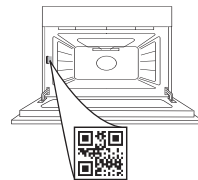


Whirlpool

**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO****WHIRLPOOL**

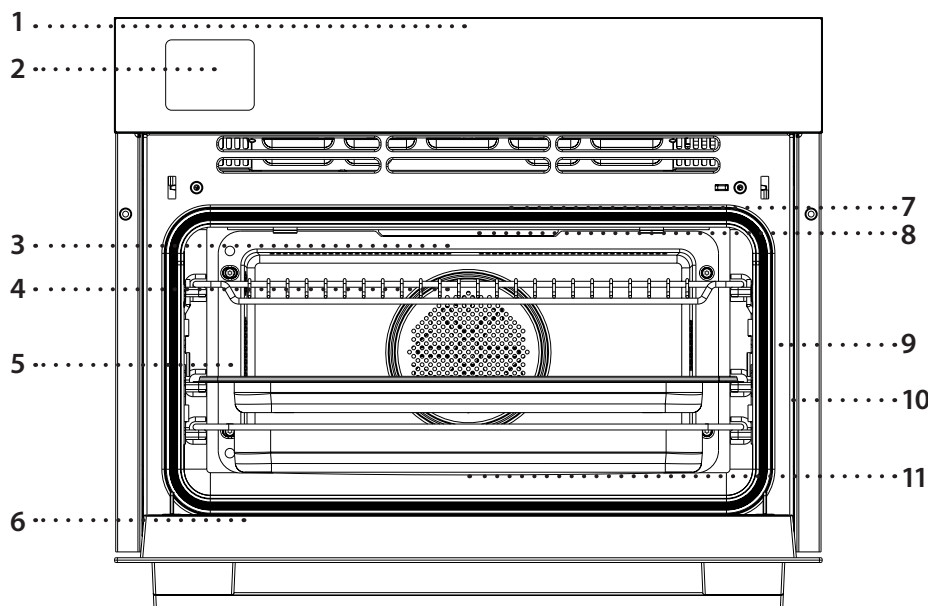
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO**



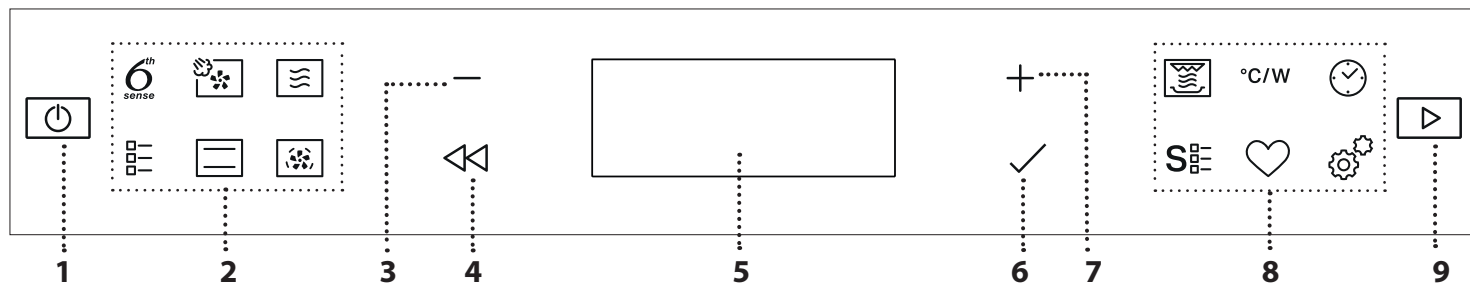
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Gaveta extraível
3. Ventoinha
4. Resistência circular (não visível)
5. Guias da grelha
6. Porta
7. Lâmpada
8. Grelhar
9. Ponto de inserção da sonda de temperatura
10. Placa de identificação (não remover)
11. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

**1. ON / OFF**

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. MENU / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR**6. CONFIRMAR**

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções, configurações e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função utilizando as definições especificadas ou predefinidas.

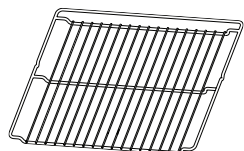
ACESSÓRIOS

Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as

paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

Os acessórios podem aquecer durante a função micro-ondas. Recomenda-se a utilização de proteção para manusear os acessórios no final do ciclo.



GRELHA METÁLICA

A prateleira de arame é adequada para todos os modos de cozedura, também para a cozedura no micro-ondas. Quando utilizar o micro-ondas, coloque a prateleira de arame sempre no nível 1 (o inferior), posicionando a prateleira de arame 3 cm saliente em direção à porta. Pode colocar os alimentos diretamente na grelha ou utilizá-la para apoiar tabuleiros e formas de cozedura ou outros utensílios de cozinha resistentes ao calor e ao micro-ondas.



TABULEIRO PARA ASSAR

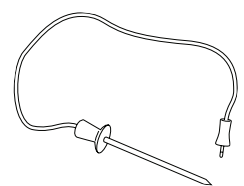
O tabuleiro não é adequado para cozinhar utilizando as funções Micro-ondas e Crisp.

Sobre o tabuleiro, pode colocar os alimentos num recipiente adicional ou diretamente sem recipiente.

Este acessório pode ser utilizado para todas as funções de cozedura tradicionais.

Pode utilizá-lo para recolher os sucos de cozedura, colocando-o por baixo da grelha.

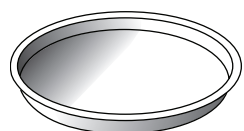
Para obter um douramento uniforme, o tabuleiro deve ser posicionado na grelha de acordo com o batente em relevo.



A SONDA DE TEMPERATURA

Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura.

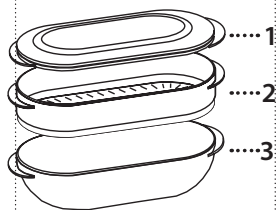
Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe.



PRATO CRISP

Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre colocado no centro da prateleira de arame e pode ser pré-aquecido quando estiver vazio, utilizando a funcionalidade especial apenas para este fim. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. Coloque os pés de silicone entre as barras da prateleira de arame para maior estabilidade.



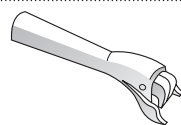
VAPORIZADOR*

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar. Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador na prateleira de arame no nível 1 e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.



MANÍPULO PARA O PRATO CRISP

Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

*Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

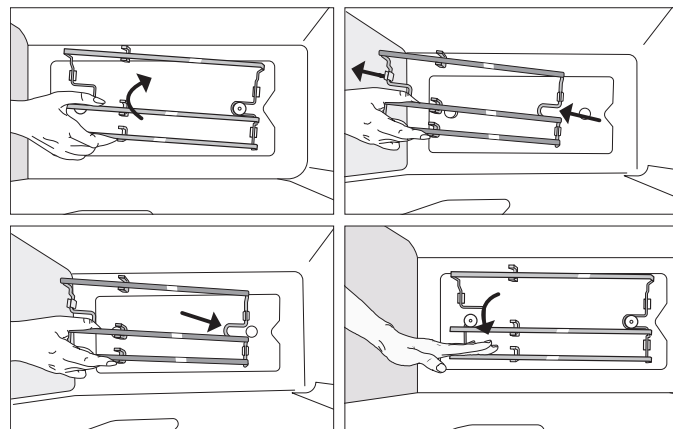
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível. Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno. Empurrar os acessórios até ao fim, sem que estes toquem na porta do aparelho.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GRELHAS DE NÍVEL

Existem duas prateleiras em escada em ambos os lados da cavidade da câmara de cozedura, ancoradas em dois suportes em forma de botão. Os suportes de escada são amovíveis para tornar a limpeza mais cómoda.

1. Para retirar os suportes de escada, agarrar firmemente a parte exterior da guia e puxá-la para cima para a extrair do suporte frontal, rodando ao mesmo tempo sobre o suporte traseiro, e depois fazer deslizar toda a peça para fora da cavidade.

2. Para reposicionar os suportes de escada, faça deslizar a parte traseira para o suporte traseiro. Em seguida, uma vez ancorado, empurrar o conjunto para baixo até que o suporte da escada seja inserido no apoio frontal.



FUNCTIONS (FUNÇÕES)

FUNÇÕES 6th SENSE

Com as funções 6th Sense, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade dos alimentos para obter os melhores resultados. O forno calcula automaticamente as definições ideais e continua a alterá-las à medida que a cozedura avança. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num grau médio. Recomendamos sempre que verifique o ponto de cozedura interno dos alimentos e, se for caso disso, que prolongue o tempo de cozedura para obter um ponto de cozedura adequado.

6TH SENSE DEFROST

Para descongelar rapidamente vários tipos de alimentos. Para obter melhores resultados, coloque sempre os alimentos num recipiente diretamente na prateleira de arame, exceto no caso da descongelação do Pão estaladiço. No final, deixe a comida repousar durante 5 minutos.

CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado em combinação com esta função, diretamente colocado na prateleira de arame.

ALIMENTO	PESO
Descongelação temporizada	-
Carnes	100 g - 2,0 kg
Aves	100 g - 3,0 kg
Peixe	100 g - 2,0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

6TH SENSE REHEAT

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos num prato ou travessa resistente ao calor e próprio para micro-ondas diretamente na prateleira de arame no nível 1.

Alimento	Peso/porções/peças	Advertências
Refeição empratada	250 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Após o processo de aquecimento, deixe os alimentos repousar entre 1 e 2 minutos para obter os melhores resultados.
Lasanha congelada	400 g - 1,5 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.
Água	100 - 500 g	Aqueça sem tampa, num único recipiente.

6TH MW STEAM

Para cozer alimentos a vapor, utilizar a panela a vapor fornecida. A fase de preparação produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. O tempo de cozedura pode variar consoante o tipo e a quantidade de alimentos. Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Cubra sempre com uma tampa e coloque o vaporizador diretamente na prateleira de arame no nível 1. Não abra a porta durante a cozedura.

Alimento	Advertências
Peito de aves cozido ao vapor	Função adequada para cozinhar peitos de frango fatiados. Evite sobrepor excessivamente as diferentes fatias. Quantidades recomendadas entre 100 e 500 g
Filetes de peixe ao vapor	Função adequada para cozinhar peixe fatiado ou filetes de peixe. Evite sobrepor as diferentes fatias. Quantidades recomendadas entre 100 e 500 g.
Tubérculos ao vapor	Função adequada para cozinhar legumes de raiz ou vegetais duros em cubos. Quantidades recomendadas entre 100 e 800 g.
Vegetais ao vapor [congelados]	Função adequada para cozinhar qualquer vegetal congelado cortado em pedaços. Quantidades recomendadas entre 100 e 800 g.

6TH SENSE MELT & SOFT

Para derreter e amolecer alimentos. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os

melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor e próprio para micro-ondas diretamente na prateleira de arame no nível 1.

Alimento	Peso/porções/peças	Advertências
Manteiga amolecida	100 - 500 g	Coloque a manteiga num recipiente diretamente sobre a prateleira de arame para obter melhores resultados.
Derreter chocolate	100 - 500 g	Corte o chocolate em pedaços para obter melhores resultados. No final, mexa o chocolate para completar o processo de derretimento.
Derreter queijo	100 - 500 g	Corte o queijo em pedaços para obter melhores resultados. No final, mexa o queijo para completar o processo de derretimento.

6TH SENSE COOK TABLE

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados fácil e rapidamente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Categoria	Alimento	Peso/porções/peças	Advertências	Acessório
MASSA & CEREAIS	Massa cozida	1 - 3 porções	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione água, uma pitada de sal e a massa diretamente ao vaporizador e tape com a tampa do vaporizador. Considere cerca de 100 g de massa para cada porção. Utilize 400 g de água para cada porção de massa.	1
	Arroz	1 - 4 doses	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Adicione água e arroz diretamente ao vaporizador e tape com a tampa. Considere cerca de 100 g de arroz para cada porção. Utilize 300 g de água para cada porção de arroz.	1
CARNE	Carne assada	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	2
	Porco assado	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	2
	Peito de aves cozido ao vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: não abra a porta durante a cozedura.	1
PEIXE	Peixe inteiro assado	-	Pincele com azeite e tempere a gosto. Insira o termómetro na parte mais alta do peixe.	1
	Filetes de peixe ao vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: não abra a porta durante a cozedura.	1
	Peixe & Batatas [congelado]	1-3 porções	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas. Considere cerca de 100 g de peixe e 100 g de batatas fritas para cada porção.	1
	Douradinhos de peixe [congelados]	200 - 600 g	Distribua uniformemente no prato Crisp. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura é necessário virar os alimentos.	1

ACESSÓRIOS								
	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor na prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Recipiente resistente ao calor e ao micro-ondas	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp



Categoria	Alimento	Peso/porções/peças	Advertências	Acessório
LEGUMES	Tubérculos ao vapor	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo do vaporizador. Corte em pedaços e distribua uniformemente o alimento na cesta do vaporizador. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: não abra a porta durante a cozedura.	1 ~...~ + 
	Vegetais ao vapor [congelados]	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo do vaporizador. Corte em pedaços e distribua uniformemente o alimento na cesta do vaporizador. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: não abra a porta durante a cozedura.	1 ~...~ + 
	Batatas fritas [congeladas]	200 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 ~...~ + 
SALGADOS	Pão de forma	400 g - 1,0 kg	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Prepare a massa de pizza de acordo com a sua receita favorita. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione os ingredientes que preferir.	2 
	Pizza [congelada]	250 - 700 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.	1 ~...~ + 
OVOS & SNACKS	Pipocas	-	Coloque sempre a embalagem diretamente na prateleira de arame. Prepare apenas um saco de cada vez. Não abra a porta durante a cozedura.	1 ~...~
	Nuggets de frango [congelados]	200 - 700 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 ~...~ + 

ACESSÓRIOS								
	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor na prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Recipiente resistente ao calor e ao micro-ondas	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp



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 and vegetables, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack

TABELA DE COZEDURA A VAPOR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	ACESSÓRIOS
Biscoitos de manteiga / Cookies	NÍVEL 1	SIM	140-150	35-50	
Pequenos bolos / Muffins	NÍVEL 1	SIM	150-160	30-40	
Bolos levedados	NÍVEL 1	SIM	160-170	45-60	
Bolos tipo pão de ló	NÍVEL 1	SIM	150-160	35-45	
Focaccia	NÍVEL 1	SIM	190-200	40-50	
Pão de forma	NÍVEL 1	SIM	180-190	25-35	
Pãezinhos	NÍVEL 1	SIM	220-230	25-25	
Baguete	NÍVEL 1	SIM	220-230	25-35	
Pão grande 0,8-1 kg	NÍVEL 1	SIM	200-210	40-50	
Pão grande 0,8-1 kg	NÍVEL 2	SIM	200-210	60-80	
Vitelo / Vaca / Porco (em pedaços)	NÍVEL 2	SIM	180-200	50-70	
Rosbife mal passado 1 kg	NÍVEL 2	SIM	200-210	45-55	
Rosbife mal passado 2 kg	NÍVEL 2	SIM	190-200	60-80	
Perna de cordeiro	NÍVEL 2	SIM	190-200	60-80	
Joelho de porco estufado	NÍVEL 2	SIM	160-180	80-100	
Frango / Galinha-d'angola / Pato 1-1,5 kg	NÍVEL 2	SIM	210-220	65-75	
Frango / Galinha-d'angola / Pato (em pedaços)	NÍVEL 2	SIM	200-210	60-70	
Filete de peixe	NÍVEL 3	SIM	180-190	15-20	
Batatas assadas	NÍVEL 3	SIM	180-190	60-70	
Cenouras assadas	NÍVEL 3	SIM	170-180	50-70	
Brócolos assados	NÍVEL 3	SIM	170-180	30-40	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	NÍVEL 3	SIM	180-190	30-40	

*No final do processo de cozedura a vapor, execute um ciclo de ar forçado a 250 °C durante pelo menos 20 minutos com a cavidade vazia, a fim de secar corretamente o sistema de vapor.

ACESSÓRIOS								
	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor na prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Recipiente resistente ao calor e ao micro-ondas	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp



MICROONDAS

Utilize a função de micro-ondas apenas com alimentos ou bebidas no interior para preservar a funcionalidade correta do produto.

Acessórios necessários: prateleira de arame, recipiente para micro-ondas e recipiente à prova de calor.

POTÊNCIA (W)	RECOMENDADO PARA
1000	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750	Cozinhar legumes.
600	Cozinhar carne, peixe e pratos que não podem ser mexidos.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

AÇÃO	ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (mín.)
Reaquecer	2 copos	1000	1 - 2
Cozedura	Pão-de-ló	600	9 - 10
Cozedura	Creme de ovo	750	10 - 12
Cozedura	Rolo carne	500	18 - 20



MENU OUTRAS FUNÇÕES

FUNÇÕES TRADICIONAIS

PREAQ. RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.

Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno

GRELHADOR

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Acessórios recomendados: grelha metálica

Configuração de cozedura recomendada: camada única ao nível 3

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (mín.)
Pão torrado	Alto	5 - 6

TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Acessórios recomendados: grelha metálica

Configuração de cozedura recomendada: camada única ao nível 2

COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos e tartes com recheio num só nível. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.

Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno

Configuração de cozedura recomendada: camada única ao nível 2

FUNÇÕES MW COMBI

GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

TURBO GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (mín.)
Frango assado	350	Médio	20 - 30

*Vire o alimento a meio da cozedura

CONVENCIONAL+MO

Para preparar refeições assadas mais rapidamente ao combinar o forno convencional e o microondas.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

AR FORÇADO + MW

Para cozinhar qualquer tipo de prato numa única prateleira, combinando a circulação de ar quente e o micro-ondas.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

COZEDURA DA CONVECÇÃO + MW

Para cozinhar rapidamente toda a comida com um recheio líquido, combinando o microondas, o aquecimento convencional e a convecção do ar.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.



CONVENCIONAL

Para cozinhar e dourar na perfeição, tanto em cima como em baixo, qualquer tipo de prato numa só prateleira.

Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.

Acessórios necessários: tabuleiro de ir ao forno ou prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

Configuração de cozedura recomendada: camada única ao nível 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (mín.)
Cupcake / Bolo pequeno	155 - 165	20 - 35
Biscoitos	145 - 160	15 - 30



AR FORÇADO

Para cozinhar doces e carnes com circulação de ar quente. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos. É possível utilizá-lo para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em várias prateleiras ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

Acessórios necessários: tabuleiro de ir ao forno ou prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

Configuração de cozedura recomendada: camada dupla nos níveis 2 e 3, camada simples no nível 2. Sugere-se a utilização dos dois tabuleiros de cozedura deste modelo técnico atual.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (mín.)
Queques / Pequenos bolos - nível único	150-160	35-45

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (mín.)
Queques / Pequenos bolos – nível duplo	145-155	40-55
Bolachas – nível duplo	140-150	35-60



MENU CRISP

CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, prato Crisp, pega para o prato Crisp.

ALIMENTO	DURAÇÃO (mín.)
Bolo levedado	12 - 15
Hambúrgueres*	9 - 15

*Vire o alimento a meio da cozedura

CRISP FRY: Alimentos frescos e congelados

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confeção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. Para obter os melhores resultados com alimentos frescos, escovar ou temperar com uma pequena quantidade de óleo. Cozinhe os alimentos congelados diretamente sem adição de óleo.

Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, prato Crisp, pega para o prato Crisp.

S FUNÇÕES ESPECIAIS

MANTER AQUECIDO

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

Acessórios necessários: prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

IOGURTE

Para fazer iogurtes.

Acessórios necessários: prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogênea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

Acessórios necessários: tabuleiro de cozedura ao nível 2.

DESIDRATAÇÃO

Para desidratar frutos e legumes. Cortar em fatias finas e colocar diretamente na prateleira de arame.

Acessórios necessários: grelha metálica

CICLO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam

completamente cozinhados.

Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno.

COOK 3

Para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em três níveis ao mesmo tempo, sem misturar sabores e odores. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas congeladas e para preparar refeições completas. É necessário pré-aquecer o forno.

BISCOITOS

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de biscoitos semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

TORTA

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de tartes semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

PIZZA (congelada)

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de pizzas congeladas semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

MENU 1 COOK 3

Este ciclo foi concebido para cozinhar uma refeição completa à base de carne e uma sobremesa. O forno precisa de ser pré-aquecido. Exemplo de refeição completa Prepare uma tarte de fruta de acordo com as suas preferências numa forma redonda a colocar na prateleira de arame ao nível 3. Prepare uma lasanha de acordo com as suas preferências (1,5-2 kg) num tabuleiro a colocar na prateleira de arame no nível dois. Prepare 6-10 coxinhas de frango com batatas cortadas em cubos (500-800g) diretamente no tabuleiro a colocar no nível 1. Após o pré-aquecimento, cozer todos os pratos ao mesmo tempo. Após 50-60 minutos, retirar a tarte, após 60-70 minutos, retirar a lasanha, após 80-90 minutos, retirar o frango com batatas.

MENU 2 COOK 3

Este ciclo foi concebido para cozinhar uma refeição completa de peixe ou vegetariana e uma sobremesa. O forno precisa de ser pré-aquecido.

Exemplo de refeição completa

Prepare uma tarte de fruta de acordo com as suas preferências numa forma redonda a colocar na prateleira de arame no nível 3. Prepare lasanha de pesto ou canelones de acordo com a sua preferência (1,5-2 kg) num tabuleiro de metal ou pirex a colocar na prateleira de arame no nível dois. Prepare filetes de peixe em folha de alumínio (700-900g) com legumes fatiados (600-900g) diretamente no tabuleiro a colocar no nível 1. Após o pré-aquecimento, cozer todos os pratos ao mesmo tempo. Após 45-55 minutos, retirar a tarte, após 55-65 minutos, retirar a lasanha, após 60-70 minutos, retirar o peixe com legumes.



TEMPO DE COZEDURA / HORA DE FIM / CONTADOR DE MINUTOS

Prima uma vez este botão ao programar uma função ou enquanto a função estiver ativa para definir o tempo de cozedura, prima-o novamente para definir a hora de fim. Mantenha este botão premido para programar um Minute Minder (não ativa qualquer função de cozedura).



FAVORITO

Para aceder à lista das 20 funções favoritas.



DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto.

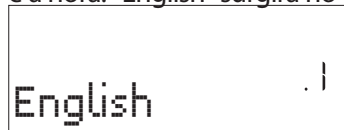
Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os

comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



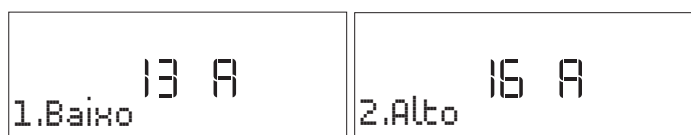
Prima + ou - para definir a hora atual e prima ✓ :

No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 A): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 A). Prima ⚙ para aceder ao menu "SETTINGS", depois selecione "POWER" e selecione a definição de potência pretendida.



UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima ① para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para uma das funções principais ou percorrendo o menu. Para selecionar uma função contida num menu, prima + ou - para selecionar a função pretendida e, em seguida, prima ✓ para confirmar (no caso de não premir, a confirmação será automática após alguns segundos).

Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir ⬅ poderá repor novamente a definição anterior.

Ao selecionar "RESET FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Pré-aquecimento rápido". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

5. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

Para permitir que o forno funcione de forma eficiente e para garantir que avisa regularmente o utilizador para efetuar o ciclo de descalcificação quando necessário, é importante definir o nível correto de dureza da água. Para a definir, ligue a câmara de cozedura premindo ①, prima ⚙ e utilize os botões de navegação + e - para selecionar "WATER HARDNESS". Prima ✓ para confirmar.

Utilize os botões de navegação + e - para selecionar o nível correto para a água da sua área, com base na tabela seguinte:

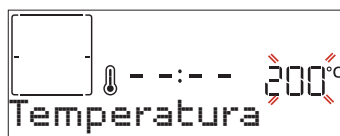
TABELA DE NÍVEIS DE DUREZA DA ÁGUA

Nível		°dH Alemão degraus	°fH Francês degraus	°Clark Português (PRT) degraus
1	Muito macia	0-6	0-10	0-7
2	Macia	7-11	11-20	8-14
3	Médio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	13-34	30-60	21-42
5	Muito dura	35-50	61-90	43-62

Prima ✓ para confirmar.

Para o nível de dureza da água, está predefinido "Duro".

TEMPERATURA / POTÊNCIA



Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

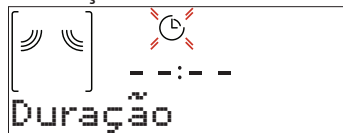
A potência do micro-ondas ou do nível do grill pode ser definida da mesma forma. Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).



Quando combinada com outras funções, a potência máxima

selecionável do micro-ondas é reduzida para 350 W ou 500 W, dependendo da função.

DURAÇÃO



Quando o ícone  pisca no visor, prima + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura pode ser mudada utilizando + ou -.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  : prima + ou - para corrigi-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente (sem tempo): Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função.

Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

HORA DE FIM (INÍCIO ATRASO)

No caso das funções que não ativam o micro-ondas, tais como "Convencional" ou "Ar Forçado", uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. Para as funções que utilizam micro-ondas, o tempo de fim é igual à duração. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.



Se não quiser adiar o ciclo, prima ✓ quando NO DELAY aparecer no visor: a função será iniciada. Caso contrário, prima os botões + ou - para definir a hora a que pretende que o ciclo termine e, em seguida, prima ✓ para ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos. Durante o tempo de espera, pode premir + ou - para corrigir o tempo final programado ou  para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

3. 6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

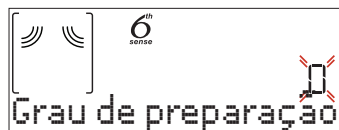
PESO / PORÇÕES / FORNADA / PEÇAS



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou - para configurar o valor necessário e prima ✓ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA

Algumas funções 6th Sense permitem regular o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou - para selecionar o nível desejado de mal passado (-1) até bem passado (+1). Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função.

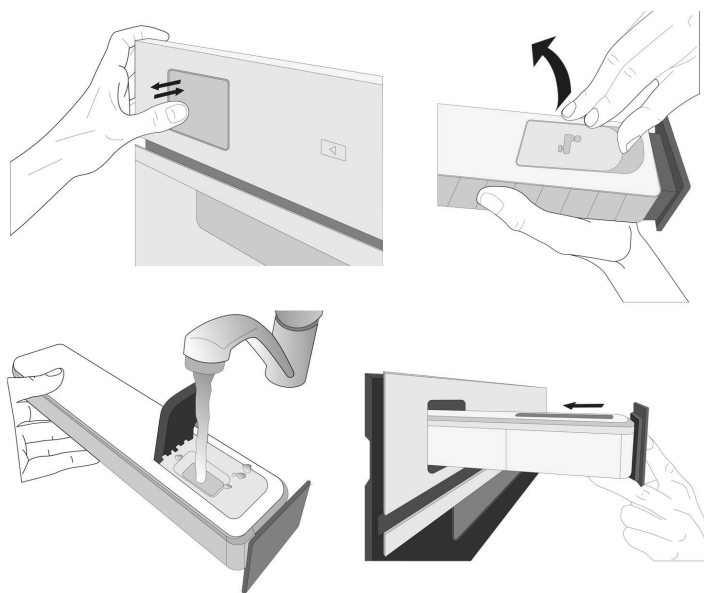
COZINHAR A VAPOR

Selecionando "Vapor + Ar" nas Funções Manuais ou uma das várias receitas dedicadas do 6^o Sentido, é possível cozinhar qualquer tipo de alimento graças à utilização do vapor. O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.

Para proceder à cozedura a vapor, será necessário abastecer de água a caldeira situada no interior do forno, utilizando a gaveta extraível do painel de controlo.

Quando for solicitado no ecrã com indicações "ADICIONAR ÁGUA", extrair a gaveta, abrir a tampa da gaveta e enchê-la com água até ao nível solicitado no ecrã. Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. Após a inserção da gaveta, prima START para prosseguir com o ciclo de cozedura. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água.

Nota: As indicações dos níveis estão visíveis no lado da gaveta de água.



Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez esgotada a água, poderá ser necessário voltar a adicioná-la para completar o ciclo: o forno avisá-lo-á caso seja necessário.

Evitar encher a gaveta quando a câmara de cozimento estiver desligada ou até ser solicitada no ecrã. Sugerimos que esvazie a gaveta após o ciclo de vapor de cozedura.

4. ATIVAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, prima para ignorar esta fase e iniciar a função imediatamente.

Nota: Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Selecione uma função diferente ou aguarde até que o arrefecimento esteja completo.

INÍCIO RÁPIDO

Quando o forno estiver desligado, prima para ativar a cozedura com a função de micro-ondas definida na potência máxima (1000W) durante 30 segundos.

Cada vez que se prime novamente a tecla Start , o tempo aumenta em 30s (por exemplo, para iniciar um ciclo MW de 1m30s, basta premir 3 vezes a tecla Start).

5. PRAQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

A temperatura atualmente atingida pelo aparelho é indicada no visor.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada, sendo-lhe solicitado que introduza os alimentos. Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ou .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

6. PARAR COZEDURA / ADICIONAR OU VIRAR ALIMENTOS

PAUSA

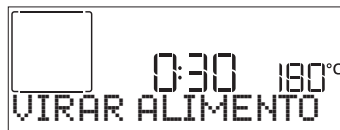
Ao abrir a porta, a cozedura para temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para concluir a cozedura, feche a porta e prima .

Nota: Durante a execução das funções "6th Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

ADICIONAR, VIRAR OU MEXER OS ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense Cozinhar requerem que os alimentos sejam adicionados após a fase de preaquecimento ou que os ingredientes sejam adicionados para concluir a cozedura. Da mesma forma, ser-lhe-á solicitado que vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta, depois prima para continuar a cozinhar.

Nota: Sempre que for necessário virar ou mexer os alimentos e o utilizador não o faça no período de 2 minutos, o forno irá continuar a cozedura. A fase "ADIC. ALIMENTO" tem a duração de 2 minutos: caso não sejam adicionados alimentos, a função será concluída.

Da mesma forma, quando a cozedura estiver quase concluída, ser-lhe-á solicitado que verifique os alimentos.

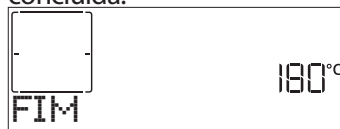


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ou para continuar a cozinhar.

Nota: Prima ou para saltar esta ação. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

7. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.

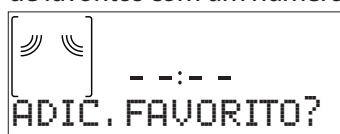


Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

8. FAVORITOS

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 20 das suas funções favoritas.

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 20.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima , caso contrário, prima para ignorar.

Uma vez premido , prima ou para selecionar a posição do número e, em seguida, prima para confirmar. Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

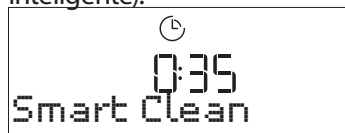
Para posterior acesso às funções que gravou, prima : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima ou para selecionar a função, confirme premindo , e, em seguida, prima para ativar.

9. FUNÇÃO DE LIMPEZA INTELIGENTE

Prima **S** e selecione a função "Smart Clean" (Limpeza inteligente).



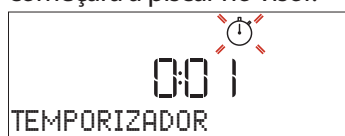
Prima **▶** para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima **✓** quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima **▶**, quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Lembre-se: Recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

10. MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

É possível iniciar um controlo de minutos a qualquer momento... Para ativar esta função, prima **⌚** 3s: O ícone **⌚** começará a piscar no visor.



Prima **+** ou **-** para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima **✓** para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

É possível ativar um contador de minutos também durante o funcionamento de uma função de cozedura.

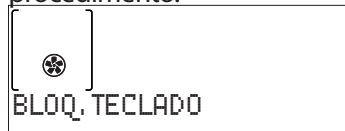
Durante o funcionamento de uma função de cozedura, o temporizador continua a contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a própria função.

Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone **⌚** será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para alterar o valor do contador de minutos, mantenha premido durante 3s o ícone MINUTE MINDER **⌚** e utilize **+** ou **-** para alterar o seu valor.

Nota: se o valor **"--:--"** for definido, o contador de minutos será desativado.

11. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima **⏏** e mantenha-o premido durante pelo menos três segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Lembre-se: esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo **⏏**.

12. UTILIZAÇÃO DA Sonda

A utilização da sonda permite medir a temperatura do núcleo dos alimentos durante a cozedura para garantir que estes atingem a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Uma vez introduzida a sonda, é ativado um sinal sonoro e no

visor aparece "Probe Plugged In".

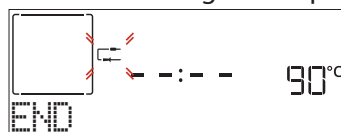


Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Assar c/ convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi cozedura, 6th Sense):

Quando o ícone da sonda **⌚** piscar no ecrã, será possível editar a temperatura alvo da sonda. Premir **+** ou **-** para o definir e premir **✓** para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que o termómetro seja removido.

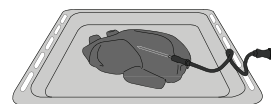
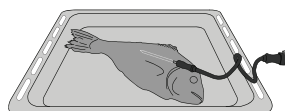
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida.



Nota: Para alterar as definições de temperatura, prima **°C/W** (pode ser premido várias vezes para alternar entre as diferentes definições). É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização da sonda é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova a sonda.

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.



CARNE: Introduza o termómetro no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.

ATENÇÃO!

Observe estas instruções ao utilizar o micro-ondas.

- Se o metal entrar em contacto com as paredes da cavidade de cozedura, formam-se faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interno da porta.
- Os componentes metálicos, por exemplo colheres de chá dentro de copos, devem manter uma distância mínima de 2 cm das paredes da cavidade de cozedura e da parte interna da porta. Acessórios colocados diretamente uns sobre os outros geram faíscas.
- Não combine a função grelhador com o tabuleiro de recolha de gorduras.
- Insira os acessórios apenas nas posições previstas.
- Podem formar-se faíscas que danificam a cavidade de cozedura.
- O aparelho pode ser danificado devido à formação de faíscas.
- Não utilize tabuleiros de alumínio no aparelho.
- A utilização do aparelho sem alimentos no interior da cavidade provoca sobrecarga.
- Nunca ligue o micro-ondas sem antes colocar alimentos no seu interior. A única exceção permitida é um breve teste com recipientes.

CONSELHOS ÚTEIS

SUGESTÕES DE COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas. Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas. A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente na prateleira de arame. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas.

Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante

o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para bolos e produtos de pastelaria, recomendamos a utilização da função "Convencional", ao passo que para bolos contendo recheios recomendamos a utilização da função "Cozedura por convecção".

Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, selecione a função "Convencional + MO", com o micro-ondas definido para a potência máxima de 160 W, de forma a manter os produtos moles e aromáticos.

Com as funções "Convencional" e "Cozedura de Convecção" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na prateleira de arame fornecida.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada rapidamente, mantendo o interior da carne ou do peixe suculento, recomendamos que utilize as funções combinando o aquecimento por convecção e a cozedura com micro-ondas. Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 160 W.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Utilize luvas de proteção.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixar arrefecer a câmara de cozimento e limpá-la, de preferência ainda quente, para eliminar os depósitos ou as manchas provocadas pelos resíduos alimentares. Para secar a condensação formada pela cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixar arrefecer completamente a câmara de cozedura e limpá-la com um pano ou uma esponja. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Durante a limpeza, evitar forçar ou rodar os suportes dos porta-escadas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
	Desativação da rede elétrica.	
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece.	Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
	A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	
Criação de faíscas dentro da cavidade durante as funções do microondas.	Elementos metálicos em contacto com as paredes da cavidade.	Verificar se a prateleira de arame está corretamente colocada no interior da cavidade, evitando rotações que possam resultar em pontos de contacto ou quase contacto com as paredes da cavidade. Evite utilizar tabuleiros ou recipientes de alumínio com funções de micro-ondas.
	Utilização das funções de micro-ondas com a cavidade vazia ou com uma carga mínima.	Aumentar a quantidade de alimentos na cavidade.
Durante a função Steam + Air, podem ocorrer sons de chiado ou borbulhamento.	Isto é normal e faz parte do funcionamento correto da função.	O forno está a funcionar corretamente.
Podem aparecer depósitos de calcário ou resíduos de água no fundo da cavidade do forno.	Isto pode ocorrer se o ciclo de secagem recomendado não tiver sido realizado após a utilização da função Steam + Air.	Limpe a cavidade do forno com um produto anticalcário e/ou remova a água acumulada, em seguida execute um ciclo de secagem.
A água pode pingar para dentro da cavidade a partir da parte inferior.		Se o problema persistir, execute um ciclo de secagem adicional.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia).
Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.

