

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEX

INSTALAREA

- 3 Instalarea

SIGURANȚA

- 4 Instrucțiuni importante privind siguranța
- 5 Ghid de depanare
- 6 Măsuri de precauție

ACCESORIILE ȘI ÎNTREȚINEREA

- 7 Accesoriile
- 8 Întreținerea și curățarea

PANOU DE CONTROL

- 9 Panoul de control

UTILIZAREA GENERALĂ

- 10 Prima utilizare-Selecția limbii
- 10 Modul Stand-By
- 10 Protecție pornire / Blocare acces copii
- 10 Mod demonstrație
- 10 Suspendarea sau oprirea gătitului
- 11 Adăugare/Întoarcere/Amestecare alimente
- 11 Oprire placă rotativă
- 11 Cronometru
- 12 Setări

FUNCȚII DE GĂTIT

- 13 Pornire jet
- 14 Microunde
- 15 Grătar
- 16 Grătar + microunde
- 17 Aer forțat + microunde
- 18 Căldură rapidă
- 19 Decongelare (Decongelare manuală și al 6^{-lea} simț)
- 20 Crocant
- 21 Decongelare pâine al 6^{-lea} simț
- 22 Aer forțat
- 23 Aburi al 6^{-lea} simț
- 24 Reîncălzire al 6^{-lea} simț
- 25 Preferințe
- 26 Meniu bucătar profesionist al 6^{-lea} simț

SUGESTII PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

- 36 Sugestii pentru protecția mediului
- 36 Specificații tehnice

INSTALAREA

-ÎNAINTE DE CONECTARE

Poziționați cuptorul la distanță față de alte surse de încălzire. Pentru ventilație suficientă, trebuie să existe un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra cuptorului.

Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap. Acest cuptor nu este destinat pentru a fi poziționat sau utilizat pe o suprafață de lucru mai joasă de 850 mm deasupra podelei.

Verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

Nu scoateți plăcile de protecție de admisie a microundelor situate pe partea laterală a peretelui cavității cuptorului. Acestea previn intrarea particulelor de alimente și a grăsimii în canalele de admisie a microundelor.

Poziționați cuptorul pe o suprafață stabilă, uniformă, care este suficient de puternică pentru a susține cuptorul și ustensilele de bucătărie pe care le introduceți în cuptor. Manipulați cu grijă.

Asigurați-vă că spațiul de dedesubt, de deasupra și din jurul cuptorului este gol, pentru a permite fluxul de aer adecvat.

Asigurați-vă că aparatul nu este deteriorat. Verificați ca ușa cuptorului să se închidă bine pe suportul ușii și ca garnitura interioară a ușii să nu fie deteriorată. Goliți cuptorul și curățați interiorul acestuia cu o cârpă moale, umedă.

Nu folosiți acest aparat dacă are un cablu de alimentare sau ștecher deteriorat, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat sau a căzut. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă. Păstrați cablul la distanță de suprafețe fierbinți. Ar putea rezulta șocuri electrice, incendiu sau alte pericole.

Nu utilizați cablul prelungitor:

În cazul în care cablul de alimentare este prea scurt, apelați la un electrician sau la un tehnician calificat pentru a instala o priză aproape de aparat.

AVERTIZARE: Utilizarea necorespunzătoare a ștecherului de împământare poate duce la risc de electrocutare. Consultați un electrician calificat sau un tehnician în cazul în care nu ați înțeles în totalitate instrucțiunile de împământare sau dacă există neclarități cu privire la realizarea corectă a împământării cuptorului cu microunde.

-DUPĂ CONECTARE

Cuptorul poate fi utilizat numai dacă ușa cuptorului este bine închisă.

Pot rezulta recepții TV necorespunzătoare și interferențe radio, în cazul în care cuptorul se află aproape de un televizor, de un aparat radio sau de o antenă.

Împământarea acestui aparat este obligatorie. Producătorul nu își va asuma nicio responsabilitate pentru rănirea persoanelor, a animalelor sau daune materiale care decurg din nerespectarea acestei cerințe.

Producătorii nu sunt responsabili pentru problemele cauzate de nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTĂRI VIITOARE

Dacă materialul din interiorul/exteriorul cuptorului se aprinde și iese fum, țineți închisă ușa cuptorului și opriți cuptorul. Deconectați cablul de alimentare sau închideți alimentarea electrică de la siguranță sau panoul întrerupătorului de circuit.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat, mai ales atunci când se utilizează hârtie, plastic sau alte materiale combustibile în procesul de gătire. Hârtia se poate carboniza sau arde și unele obiecte din plastic se pot topi dacă sunt utilizate la încălzirea alimentelor.

AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire din cuptor.

Copiii mai mici de opt ani trebuie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați în permanență.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau a rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor de casă, a bureților, a hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență, doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea sigură a aparatului și care să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Curățarea și întreținerea efectuată de utilizator nu va fi realizată de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta mai mare de opt ani și sunt supravegheați.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de opt ani.

AVERTIZARE: Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a încălzi alimente în containere sigilate ermetic. Presiunea crește și poate provoca daune la deschidere sau acestea pot exploda.

AVERTIZARE: Garniturile ușii și suprafețele pentru garniturile ușii trebuie să fie inspectate periodic pentru daune. Dacă aceste suprafețe sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să funcționeze, până când nu este reparat de un tehnician calificat.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru gătitul sau încălzirea ouălor întregi, cu sau fără coajă, deoarece acestea pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aparatul nu se pune în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă utilizați multă grăsime sau mult ulei, deoarece acestea se pot supraîncălzi și provoca un incendiu!

Nu încălziți sau folosiți materiale inflamabile în sau lângă cuptor. Vaporii pot crea pericol de incendiu sau explozie.


Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru uscarea textilelor, a hârtiei, a mirodeniilor, a ierburilor, a lemnului, a florilor sau a altor materiale combustibile. Pericol de incendiu.

Nu folosiți substanțe chimice corozive sau vapori în acest aparat. Acest tip de cuptor este destinat în mod specific încălzirii sau preparării alimentelor. Acesta nu este conceput pentru utilizarea industrială sau în laboratoare.

Nu suspendați sau puneți obiecte grele pe ușa, deoarece acest lucru poate deteriora deschiderea cuptorului și balamalele. Mânerul ușii nu trebuie să fie utilizat pentru a suspenda obiecte.

GHID DE DEPANARE

În cazul în care cuptorul nu funcționează, nu efectuați un apel de service până când nu efectuați următoarele verificări:

- Placa rotativă și suportul plăcii rotative sunt montate.
- Ștecherul este introdus corect în priza de perete.
- Ușa este închisă corect.
- Verificați siguranțele fuzibile și asigurați-vă că puterea este disponibilă.
- Verificați dacă cuptorul are ventilație puternică.
- Așteptați 10 minute, apoi încercați să folosiți cuptorul încă o dată.
- Deschideți și închideți ușa, înainte de a încerca din nou.
- Modul demonstrație este dezactivat (consultați capitolul „Setări”).
- În timpul utilizării anumitor funcții, un simbol „” poate fi afișat. Acest lucru este normal și indică faptul că cuptorul efectuează unele calcule pentru a obține un rezultat final de calitate.

Acest lucru pentru a evita apelurile inutile pentru care veți fi taxat.

Atunci când sunați la Service, furnizați numărul de serie și numărul tipului de cuptor (consultați eticheta de Service). Consultați broșura de garanție pentru alte informații.

În cazul în care cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare electrică original, care este disponibil în centrele noastre de service. Cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit doar de către un tehnician de service instruit.

AVERTIZARE: Service-ul va fi efectuat de către un tehnician de service instruit. Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are instruirea necesară este periculoasă.

Nu înlăturați niciun capac.

PRECAUȚII

- GENERAL

Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic!

Aparatul nu trebuie utilizat fără alimente în cuptor, atunci când se utilizează microundele. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.

Orificiile de ventilare de pe cuptor nu trebuie să fie acoperite. Blocarea orificiilor de admisie sau de evacuare a aerului poate cauza deteriorarea cuptorului și rezultate slabe de gătit.

Dacă testați utilizarea cuptorului, puneți un pahar de apă în interiorul acestuia. Apa va absorbi energia microundelor și cuptorul nu va fi deteriorat.

Nu depozitați sau folosiți aparatul în aer liber.

Nu utilizați acest produs lângă o chiuvetă de bucătărie, într-un subsol umed sau lângă un bazin de înot sau alte-le similare.

Nu utilizați cavitatea pentru depozitare.

Scoateți sârmele plastificate pentru legat din pungile de hârtie sau plastic înainte de a le introduce în cuptor.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjirea în baie de ulei, întrucât temperatura uleiului nu poate fi controlată.

După gătit, utilizați planșete pentru vase fierbinți sau mănuși pentru cuptor pentru a preveni arsurile, când atingeți recipiente, părți ale cuptorului și vasul.

-LICHIDE

De exemplu, băuturi sau apă. Supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere poate avea loc fără formarea de bule. Din acest motiv, se poate produce o revărsare bruscă a lichidului fierbinte.

Pentru a preveni această eventualitate, trebuie luate următoarele măsuri:

1. Evitați folosirea recipientelor cu laturi rectilinii și cu gât îngust.
2. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și lăsați lingurița în recipient.
3. După încălzire, lăsați să stea pentru o perioadă scurtă de timp, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

-ATENȚIE

După ce încălziți alimente pentru copii sau lichide într-un biberon sau într-un borcan cu alimente pentru copii, amestecați întotdeauna și verificați temperatura înainte de servire. Acest lucru va asigura distribuirea uniformă a căldurii și evitarea riscului de opăririi sau arsuri.

Pentru detalii, consultați întotdeauna o carte de gătit cu microunde. Mai ales dacă gătiți sau reîncălziți alimente ce conțin alcool.

Tetina și capacul trebuie scoase înainte de încălzire!

ACCESORII

GENERAL

Există o serie de accesorii disponibile pe piață. Înainte de a cumpăra, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizare cu microunde.

Asigurați-vă că ustensilele pe care le utilizați sunt adecvate pentru cuptor și permit trecerea microundelor prin ele, înainte de gătire.

Când introduceți mâncare și accesorii în cuptorul cu microunde, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu partea interioară a cuptorului.

Acest lucru este deosebit de important pentru accesorii din metal sau piese metalice.

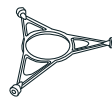
Dacă accesoriile care conțin metale intră în contact cu interiorul cuptorului, în timp ce cuptorul este în funcțiune, se pot produce scântei și cuptorul se poate deteriora.

Asigurați-vă întotdeauna că placa rotativă se rotește în mod liber înainte de a porni cuptorul. Dacă placa rotativă nu se poate roti în mod liber, ar trebui să utilizați un vas mai mic sau funcția de Oprire a plăcii rotative (consultați Vase mari).

Suportul plăcii rotative

Utilizați suportul plăcii rotative sub placa rotativă de sticlă. Nu puneți niciodată orice alte ustensile pe suportul plăcii rotative.

- Fixați suportul plăcii rotative în cuptor.



Placa rotativă

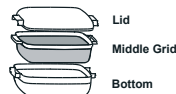
Utilizați placa rotativă de sticlă cu toate metodele de gătit. Aceasta colectează sucurile care curg și particulele de alimente care, altfel, ar păta și ar murdări interiorul cuptorului.

- Așezați placa rotativă de sticlă pe suportul plăcii rotative.



GENERATOR DE ABURI

Pentru a găti alimente la aburi cu ajutorul funcțiilor dedicate (Aburi). Puneți alimentele pe grătarul din mijloc atunci când gătiți alimente precum pește și legume. Nu utilizați grătarul din mijloc atunci când gătiți alimente precum paste, orez sau fasole. Puneți întotdeauna generatorul de aburi pe placa rotativă de sticlă.



SUPPORT METALIC

Utilizați suportul metalic de sus atunci când gătiți cu Grătar sau Grătar + microunde.

Utilizați suportul metalic de jos atunci când gătiți cu Grătar sau Grătar + microunde.



PLATOU PENTRU FUNCȚIA CROCANȚ

Puneți alimentele direct pe platoul pentru funcția Crocant. Platoul pentru funcția Crocant poate fi preîncălzit înainte de utilizare (max. 3 min.). Folosiți întotdeauna platoul rotativ de sticlă ca suport când utilizați platoul pentru funcția Crocant.

Nu poziționați ustensilele pe platoul pentru funcția Crocant, deoarece va deveni foarte fierbinte și poate cauza deteriorarea ustensilei.



MÂNER PENTRU FUNCȚIA CROCANȚ

Utilizați mânerul pentru funcția Crocant pentru a scoate platoul pentru funcția Crocant din cuptor.



CAPAC PLACĂ (accesoriu comercializat separat)

Capacul este utilizat pentru a acoperi alimentele doar în timpul gătitului și reîncălzirii cu microunde și ajută la reducerea stropilor, păstrarea umidității alimentelor, precum și reducerea duratei necesare.

UTILIZAȚI capacul pentru reîncălzirea pe două niveluri.



TAVĂ DE COPT (accesoriu comercializat separat)

Utilizați tava de copt atunci când gătiți doar cu Aer forțat. Nu utilizați în combinație cu microunde.

- Poziționați tava de copt pe ghidajul pentru tava de copt din cavitate.



ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Dacă cuptorul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

Nu utilizați bureți care zgârie metalul, soluții de curățare abrazive, bureți din oțel-lemn, lavete aspre etc., deoarece acestea pot deteriora panoul de control și suprafețele interioară și exterioară ale cuptorului. Utilizați o lavetă cu un detergent slab sau un prosop din hârtie cu spray pentru curățarea sticlei. Aplicați spray pentru curățarea sticlei pe un prosop din hârtie.

La intervale regulate, mai ales dacă s-au vărsat lichide, scoateți placa rotativă, suportul său și ștergeți baza cuptorului.

Utilizați o lavetă moale și umedă cu detergent slab pentru a curăța suprafețele interioară, partea frontală și posterioară a ușii și deschiderea ușii.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi atunci când curățați cuptorul cu microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Curățarea este singura întreținere necesară în mod obișnuit. Aceasta trebuie efectuată atunci când cuptorul cu microunde este deconectat.

Nu pulverizați lichid pe cuptor.

Acest cuptor este proiectat să funcționeze cu placa rotativă montată.

Nu utilizați cuptorul cu microunde când placa rotativă a fost eliminată pentru curățare.

Nu lăsați grăsimea sau resturile de alimente să se acumuleze în jurul ușii. Pentru petele persistente, fierbeți o cană de apă în cuptor timp 2 sau 3 minute. Aburul va înmuia petele.

Adăugați puțină zeamă de lămâie la o cană de apă, așezați-o pe placa rotativă și fierbeți timp de câteva minute pentru a elimina mirosurile din interiorul cuptorului.

Elementul grătarului nu trebuie curățat, deoarece căldura intensă va arde toate lichidele vărsate, dar planșeul de sub acesta poate necesita curățare periodică. Aceasta trebuie efectuată cu o lavetă moale și umedă cu detergent slab.

Dacă grătarul nu este utilizat periodic, acesta trebuie folosit 10 minute pe lună pentru a arde orice lichide vărsate, pentru a reduce riscul de incendiu.

CURĂȚARE CU ATENȚIE:

Platoul pentru funcția Crocant trebuie curățat în apă cu detergent slab. Suprafețele foarte murdare pot fi curățate cu o lavetă abrazivă și o substanță de curățare ușoară.

Lăsați întotdeauna platoul pentru funcția Crocant să se răcească înainte de curățare.

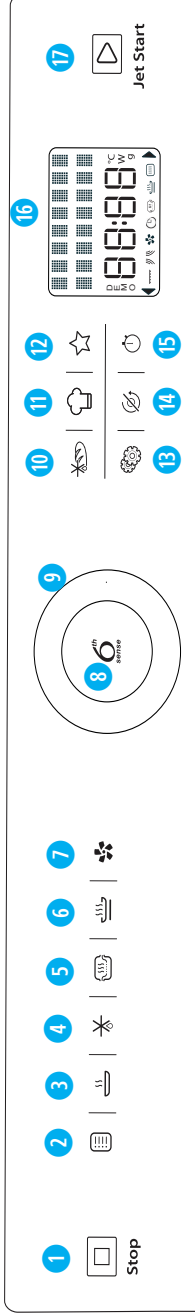
Nu scufundați sau clătiți cu apă în timp ce platoul pentru funcția Crocant este fierbinte. Răcirea rapidă îl poate deteriora.

Nu utilizați bureți din oțel-lemn. Aceștia vor zgâria suprafața.

LAVABIL ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- Suport placă rotativă
- Suport metalic
- Mâner pentru funcția Crocant
- Suport placă rotativă
- Generator de aburi
- Tavă de copt (accesoriu vândut separat)

PANOU DE CONTROL



1 BUTON STOP (OPRIRE)

Apăsați pentru a opri sau a reseta oricare dintre funcțiile cuptonului.

2 FUNCȚII MANUALE

Utilizați pentru a selecta:

- Funcția Microunde
- Funcția Grătar
- Funcția Grătar + microunde
- Funcția Aer forțat + Microunde
- Funcție Încălzire rapidă

3 Butonul Reheat (Reîncălzire) al 6^{LEA} SIMȚ

Utilizați pentru a selecta funcția Reîncălzire al 6^{LEA} simț.

4 BUTON DEFROST (DECONGELARE)

Utilizați pentru a selecta funcțiile Decongelare manuală/Decongelare al 6^{LEA} simț.

5 BUTONUL STEAM (ABURI) AL 6^{LEA} SIMȚ

Utilizați pentru a selecta funcția Aburi al 6^{LEA} simț.
BUTON CRISP (CROCCANT)

6 Utilizați pentru a selecta funcția Crockant.

BUTON FORCED AIR (AER FORȚAT)

Utilizați pentru a selecta funcțiile Aer forțat (cu sau fără preîncălzire).

8

BUTON DE CONFIRMARE

Produs PORNIT: confirmați parametrul de gătit și apoi începeți procesul de gătit.

Produs OPRIȚ: activați funcția Jet Start (Pornire Jet).

9

BUTON ROTATIV

Confirmați funcțiilor diferite, roții pentru a selecta:

- Nivel putere microunde
- Nivel grătar
- Durata de gătit;
- greutatea;
- temperatura;
- Tip/categorie alimente
- Nivel de gătit

10

BUTONUL BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE)/AL 6^{LEA} SIMȚ

Utilizați pentru a selecta funcția Decongelare pâine al 6^{LEA} simț.

11

BUTONUL MENIULUI BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6^{LEA} SIMȚ

Utilizați pentru a Accesa rețetele automate.

12

BUTON PREFERINȚE

Utilizați pentru a stoca și a reapela rețetele dvs. preferate.

13

BUTON SETTINGS (SETĂRI)

Utilizați pentru a modifica setările, precum limba, sunete etc....

14

BUTON DE OPRIRE PLACĂ ROTATIVĂ

Utilizați această funcție, atunci când doriți să utilizați vase foarte mari care nu se pot roti liber în cuptor. Această funcționează doar cu următoarele funcții de gătit:

- Aer forțat
- Grătar + microunde
- Aer forțat + microunde

15

BUTON TEMPORIZATOR

Utilizați pentru a seta cronometrul de bucătărie.

16

AFIȘAJ TEXT

Afișajul include text indicator și simboluri.

17

BUTON JET START (PORNIRE JET)

Produs PORNIT: confirmați parametrul de gătit și apoi începeți procesul de gătit.

Produs OPRIȚ: activați funcția Jet Start (Pornire Jet).



PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII

Atunci când cuptorul este alimentat cu energie pentru prima dată, prin afișaj vi se va solicita setarea limbii (limba engleză este afișată implicit). Pentru a modifica limba, rotiți butonul rotativ și selectați limba prin apăsarea butonului de confirmare.

Notă: este posibil să modificați limba în orice moment prin accesarea meniului Settings (Setări) (consultați capitolul Setări).



MOD STAND-BY

După apăsarea butonului Stop (Oprire), sau dacă utilizatorul nu interacționează cu produsul pentru un anumit timp, cuptorul intră în Modul Stand-By și afișajul se închide. Rotiți butonul rotativ sau apăsați orice buton pentru a ieși.



PROTECȚIE PORNIRE/BLOCARE ACCES COPII

Această funcție automată de siguranță este activată la un minut după ce cuptorul a revenit în „modul stand by”. (Cuptorul este în modul „stand by” atunci când afișajul este oprit).

Atunci când funcția de siguranță este activă ușa trebuie să fie deschisă și închisă pentru a începe gătitul, altfel pe afișaj va apărea:

DESCHIDEȚI UȘA.



MOD DEMONSTRAȚIE

Modul demonstrație este conceput pentru a demonstra în magazin modul de utilizare a produsului. Atunci când modul Demonstrație este activ, textul „DEMO” apare pe afișaj.

Atunci când modul Demonstrație este activ, nu vor fi generate energie prin microunde și căldură.

Pentru ca cuptorul să funcționeze corect, modul Demonstrație trebuie dezactivat (consultați capitolul „SETĂRI”).



SUSPENDAREA SAU OPRIREA GĂTITULUI

Pentru a întrerupe gătitul:

Gătitul poate fi întrerupt pentru a verifica, a întoarce sau a amesteca produsul alimentar prin deschiderea ușii. Setarea va fi păstrată timp de 10 minute.

Pentru a continua gătitul:

Închideți ușa și apăsați butonul Jet Start (Pornire jet) sau de confirmare O DATĂ. Gătitul este reluat de unde a fost întrerupt.

Dacă nu doriți să continuați gătitul, puteți:

Scoate mâncarea, închide ușa și apăsa butonul STOP (Oprire).

După terminarea gătitului:

Un bip va semnala o dată pe minut, timp de 10 minute, când se termină gătitul. Apăsați butonul STOP (Oprire) sau deschideți ușa pentru a anula semnalul.

Notă: Cuptorul va menține setările doar pentru 60 de secunde, dacă ușa este deschisă și apoi închisă după terminarea gătitului.



ADĂUGARE/ÎNTOARCERE/AMESTECARE ALIMENTE

Depinzând de funcția selectată, poate fi necesar să adăugați/amestecați/întoarceți alimentele în timpul gătitului. În aceste cazuri, cuptorul se va opri și va solicita să efectuați acțiunea necesară.

Atunci când este necesar, trebuie să:

- 1 Deschideți ușa.
- 2 Adăugați, amestecați sau întoarceți alimentele (în funcție de acțiunea necesară).
- 3 Închideți ușa și reporniți prin apăsarea butonului de confirmare/Jet Start (Pornire jet).

Note:

- Dacă ușa nu este deschisă în mai puțin de 2 minute de la solicitarea de adăugare a alimentelor, cuptorul va intra în modul Stand-by.

- Dacă ușa nu este deschisă în 2 minute de la solicitarea de a amesteca sau întoarce alimentele, cuptorul va continua procesul de gătit (în acest caz, rezultatele finale s-ar putea să nu fie cele optime).



OPRIRE PLACĂ ROTATIVĂ

Pentru a obține cele mai bune rezultate cu puțință, placa rotativă din sticlă trebuie să se rotească în timpul gătitului.

Oricum, dacă trebuie să utilizați vase foarte mari care nu se pot roti liber în cuptor, este posibil să opriți rotația plăcii rotative utilizând funcția Oprește placă rotativă.

Această funcție este activă doar cu următoarele funcții de gătit:

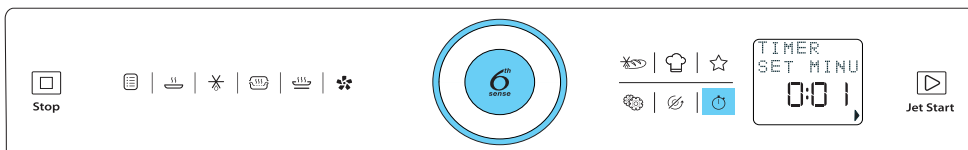
- aer forțat;
- grătar + microunde;
- aer forțat + microunde;



CRONOMETRU

Utilizați această funcție atunci când aveți nevoie de un cronometru de bucătărie pentru a calcula timpul exact pentru diverse scopuri, precum a lăsa aluatul să crească înainte de coacere etc.

Rețineți că cronometrul de bucătărie NU activează niciun ciclu de gătit.



- 1 Când produsul este în modul Stand-by (consultați capitolul Modul Stand-by), apăsați butonul Timer (Cronometru).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta minutele pentru a măsura.
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Un semnal sonor se va auzi atunci când cronometrul a terminat număratoarea inversă.

Notă: după pornirea cronometrului, este posibil să începeți o funcție de gătit. În acest caz, la apăsarea butonului Timer (Cronometru) afișajul va prezenta pentru câteva secunde timpul rămas din funcția Cronometru.



SETĂRI

Aici puteți vedea și modifica ușor setările produsului (sunet, limbă, setări predefinite din fabrică). Comutați produsul în modul Stand-By (consultați capitolul Modul Stand-By) și apăsați butonul Settings (Setări) pentru a deschide meniul Settings (Setări), apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a modifica următoarele setări:

• SET SOUND (SETARE SUNET)

- 1 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta valorile activare/dezactivare.
- 2 Apăsați butonul de confirmare.

• LANGUAGE (LIMBĂ)

- 1 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta limbile disponibile (consultați tabelul).
- 2 Apăsați butonul confirmare.

| ARTICOLE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|----------|---------|----------|----------|---------|---------|----------|----------|----------|---------|----------|------|
| Limbi | Engleză | Franceză | Italiană | Germană | Suedeză | Spaniolă | Olandeză | Maghiară | Slovacă | Poloneză | Cehă |

• RESET TO FACTORY DEFAULT (RESTARE LA VALOAREA PREDEFINITĂ DIN FABRICĂ)

- 1 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta valorile Yes (Da)/No (Nu). (Dacă alegeți Yes (Da), setările originale ale produsului vor fi restabilite).
- 2 Apăsați butonul confirmare.

• DEMO MODE (MOD DEMONSTRAȚIE)

- 1 Rotiți butonul rotativ pentru a activa/dezactiva modul Demonstrație. Selectați „ENABLED” (Activat) pentru a activa modul Demonstrație sau „DISABLED” (DEZACTIVAT) pentru a-l dezactiva. (consultați capitolul „MOD DEMONSTRAȚIE” pentru mai multe informații).
- 2 Apăsați butonul confirmare.

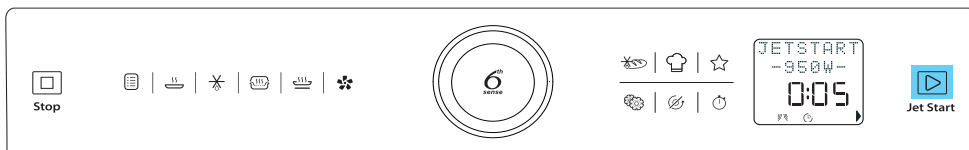
• EXIT (IEȘIRE)

- 1 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta Exit (Ieșire).
- 2 Apăsați butonul confirmare pentru a ieși din meniu.




JET START (PORNIRE JET)

Această funcție este utilizată pentru încălzirea rapidă a produselor alimentare cu un conținut ridicat de apă, cum ar fi supe, cafea sau ceai.



- 1 Apăsați butonul Jet Start (Pornire jet).

Apăsând butonul Jet Start (Pornire jet),  funcția Microunde va începe la putere maximă timp de 30 de secunde, iar fiecare presiune suplimentară a butonului Jet Start (Pornire jet) va crește timpul de gătit cu 30 de secunde. După pornirea funcției, puteți utiliza, de asemenea, butonul rotativ pentru a prelungi sau a reduce timpul de gătit.

Sfaturi și sugestii:

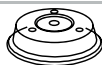
- Atunci când cuptorul se află în modul Stand-By, este posibil să utilizați funcția Jet Start (Pornire jet), de asemenea, prin rotirea butonului rotativ pentru a seta durata Jet Start (Pornire jet) și apăsarea butonului de confirmare pentru a începe funcția.



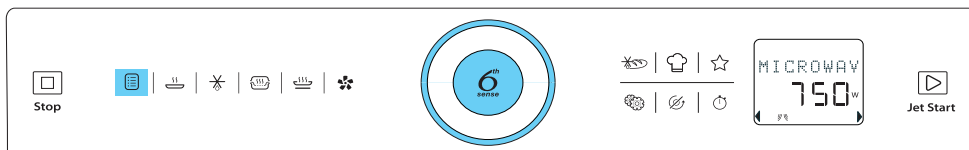
MICROWAVE (MICROUNDE)

Funcția Microunde vă permite să gătiți rapid sau să reîncălziți alimentele și băuturile.

Accesoriu su-
gerat:



Capac platou
(comercializat separat)



- 1 Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale)
- 2 Pe afișaj va apărea textul: „MICROWAVE (MICROUNDE)”, apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta puterea microundelor (consultați tabelul de mai jos).
- 4 Apăsați butonul de confirmare.
- 5 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 6 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla puterea: Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale) și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Pentru a mări/micșora timpul: Rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/Butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

| PUTERE | UTILIZARE RECOMANDATĂ: |
|--------|--|
| 950 W | Reîncălzirea băuturilor, a apei, a supelor, a cafelei, a ceaiului sau a oricărui alt aliment cu conținut ridicat de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână, alegeți o putere mai mică. |
| 750 W | Gătire pește, carne, legume etc. |
| 650 W | Gătire mâncăruri, imposibil de amestecat. |
| 500 W | Gătitul care necesită atenție specială. de exemplu, sosuri bogate în proteine, preparate cu brânză și ouă și finalizarea gătitului la caserolă. |
| 350 W | Tocănițe la foc mic, topire unt. |
| 160 W | Decongelare. |
| 90 W | Înmuiera untului, a brânzeturilor și a înghețatei. |



GRILL (GRĂȚAR)

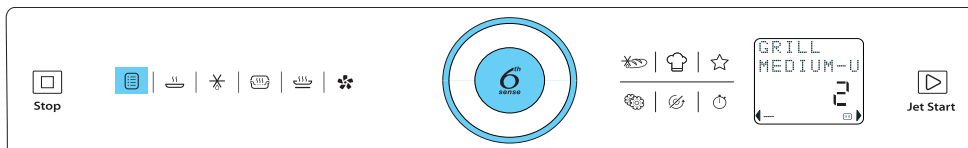
Această funcție utilizează un grătar puternic cu cuarț pentru a rumeni alimentele, creând un efect de grătar sau de graten.

Funcția Grătar permite rumenirea alimentelor precum: pâine prăjită cu brânză, sandvișuri calde, crochete din cartofi, cârnați, legume.

Accesoriu de-
dicat:



Suportul superior



- 1 Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale)
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „GRILL (GRĂȚAR)” și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta nivelul de putere a Grătarului (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

| | NIVEL DE PUTERE |
|---|-----------------|
| 1 | Mică |
| 2 | Medie |
| 3 | Mare |

Sfaturi și sugestii:

- Pentru alimente precum brânză, pâine prăjită, fripturi și cârnați, puneți alimentele pe suportul metalic înalt.
- Asigurați-vă că ustensilele folosite sunt rezistente la căldură atunci când utilizați această funcție.
- Nu folosiți ustensile din plastic pentru prăjirea alimentelor. Acestea se vor topi. Nici produsele din lemn sau din hârtie nu sunt potrivite.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul grătarului.



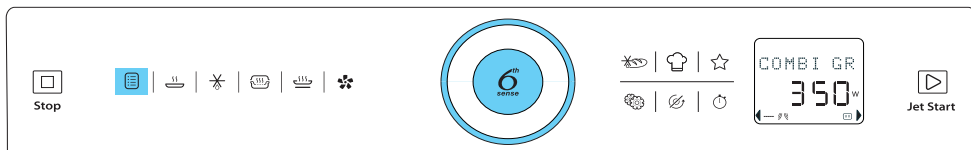
COMBI GRILL + MICROWAVE (GRĂȚAR + MICROUNDĂ)

Această funcție combină încălzirea cu Microunde și Grătar, ceea ce vă permite să gătiți la grătar într-un timp mai scurt.

Accesoriu dedicat:



Suportul superior



- 1 Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale)
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „COMBI GRILL + MICROWAVE (GRĂȚAR + MICROUNDĂ)” și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta nivelul de putere a microundelor (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla puterea: Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale) și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Pentru a mări/micșora timpul: Rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/Butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

| NIVEL DE PUTERE | UTILIZARE RECOMANDATĂ: |
|-----------------|----------------------------|
| 650 W | Legume |
| 500 W | Carne de pasăre și lasagne |
| 350 W | Pește |
| 160 W | Carne |
| 90 W | Fruite gratinate |

Sfaturi și sugestii:

- Nu lăsați ușa cuptorului deschisă pentru perioade lungi de timp atunci când grătarul funcționează, deoarece acest fapt va cauza scăderea temperaturii.
- Dacă gătiți preparate gratinate mari, care necesită oprirea rotirii plăcii rotative, rotiți vasul după aproximativ jumătate din timpul de gătit. Acest lucru este necesar pentru obținerea culorii pe întreaga suprafață superioară.
- Asigurați-vă că ustensilele folosite sunt adecvate pentru cuptorul cu microunde atunci când utilizați această funcție.
- Nu folosiți ustensile din plastic pentru prăjirea alimentelor. Acestea se vor topi. Nici produsele din lemn sau din hârtie nu sunt potrivite.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul grătarului.



COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT + MICROUNDRE)

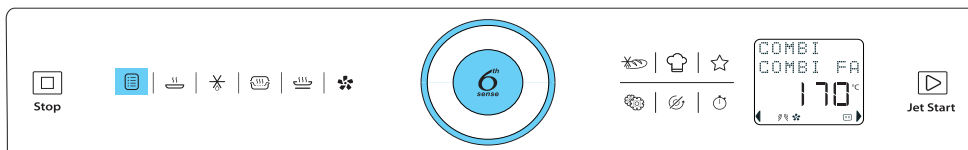
Această funcție combină gătitul cu Microunde și Aer forțat, ceea ce vă permite să preparați la cuptor într-un timp mai scurt.


Aer forțat + Microunde vă permite să gătiți preparate precum friptură, carne de pasăre, cartofi copti în coajă, semipreparate congelate, pește, prăjituri și pateuri.

Accesoriu dedicat:




Suport inferior




- 1 Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale) .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (AER FORȚAT + MICROUNDRE, UTILIZAȚI SUPTUL DE JOS)” și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura (alegeți o temperatură adecvată între 50 °C și 200 °C) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta puterea microundelor (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 5 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 6 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla puterea: Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale)  și rotiți butonul rotativ pentru a regla.

Pentru a mări/micșora timpul: Rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/Butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

Pentru a regla temperatura: apăsați butonul Forced air (Aer forțat)  și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.

| NIVEL DE PUTERE | UTILIZARE RECOMANDATĂ: |
|-----------------|--|
| 350 W | Pasăre, cartofi în coajă, lasagne și pește |
| 160 W | Friptură și prăjituri cu fructe |
| 90 W | Prăjituri și pateuri |

 Sfaturi și sugestii:

- Utilizați suportul metalic de jos pentru a pune alimentele și a lăsa aerul să circule corect în jurul alimentelor.
- Asigurați-vă că ustensilele utilizate sunt adecvate pentru cuptorul cu microunde când utilizați această funcție.



QUICK HEAT (CĂLDURĂ RAPIDĂ)

Utilizați această funcție pentru a preîncălzi cuptorul gol într-un timp scurt. Puteți seta temperatura dorită și cuptorul va informa imediat ce temperatura este atinsă.

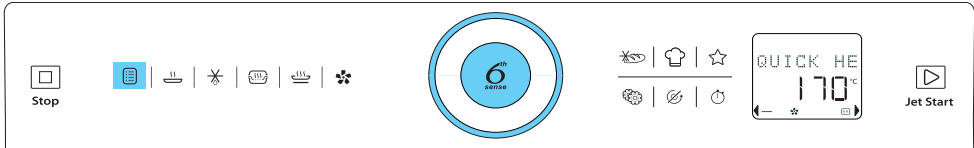
Accesorii dedicate:




Suport inferior



Capac platou
(comercializat separat)



- 1 Apăsați butonul Manual Functions (Funcții manuale) .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „QUICK HEAT (CĂLDURĂ RAPIDĂ)” și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura.
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Odată ce procesul de încălzire a început, temperatura poate fi reglată ușor prin rotirea butonului rotativ. În timpul procesului de reîncălzire, se afișează „PREHEATING (Preîncălzire)” și bara de progres este afișată până când temperatura setată este atinsă.

Atunci când temperatura este atinsă, se afișează „END (Sfârșit)”. Niciun alt parametru de gătit nu poate fi setat în această stare.



Sfaturi și sugestii:

- Nu puneți alimente înainte de sau în timpul preîncălzirii în cuptor. Acestea pot fi arse de căldura intensă.

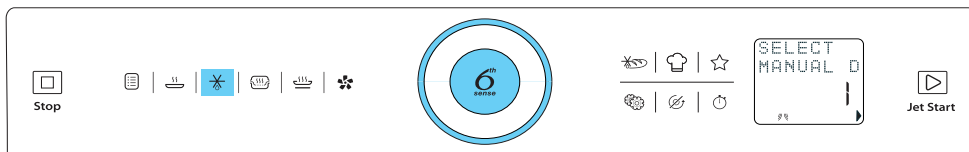


DEFROST


(DECONGELARE (DECONGELARE MANUALĂ ȘI AL 6-LEA SIMȚ))

Această funcție vă permite să decongețați rapid alimentele în mod manual sau automat.


Utilizați această funcție pentru a decongela carne, pasăre, pește, legume sau pâine.



■ 1: DECONGELARE MANUALĂ

- 1 Apăsați butonul Defrost (Decongelare) .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „MANUAL,DEFROST (DECONGELARE MANUALĂ)” și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

■ 2-6: DECONGELARE AL 6-LEA SIMȚ

- 1 Apăsați butonul Defrost (Decongelare) .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta tipul de alimente (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta greutatea și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

| TIP DE DECONGELARE | CATEGORIE ALIMENT | GREUTATE |
|-----------------------------|-------------------|------------|
| 1 Manuală | - | - |
| 2 Al 6 ^{-lea} simț | Carne | 100g - 2kg |
| 3 Al 6 ^{-lea} simț | Pasăre | 100g - 2kg |
| 4 Al 6 ^{-lea} simț | Pește | 100g - 2kg |
| 5 Al 6 ^{-lea} simț | Legume | 100g - 2kg |
| 6 Al 6 ^{-lea} simț | Pâine | 100g - 2kg |

Sfaturi și sugestii:

- Pentru cel mai bun rezultat, vă recomandăm să decongețați direct pe placa rotativă de sticlă. Dacă este necesar, puteți folosi un recipient din plastic ușor, adecvat pentru microunde.
- Pentru produsele alimentare care nu sunt menționate în acest tabel și în cazul în care greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să alegeți funcția manuală.
- În cazul în care alimentul este mai cald decât temperatura de congelare (-18 °C), alegeți o greutate mai mică a produsului alimentar.
- În cazul în care alimentul este mai rece decât temperatura de congelare (-18 °C), alegeți o greutate mai mare a produsului alimentar.
- Alimentele fierte, tocanele și sosurile cu carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării.
- Separați bucățile în timp ce se dezgheață. Feliile individuale se decongelează mai ușor.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.



CRISP (CROCANT)

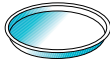
Această funcție exclusivă Whirlpool permite rumenirea perfectă, atât pe suprafața superioară, cât și pe cea inferioară a alimentelor. Alegând gătitul cu microunde și grătar, placa pentru funcția Crocant va ajunge rapid la temperatura potrivită și va începe să rumenească și să încălzească alimentele până când devin crocante.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu funcția Crocant:

- platoul pentru funcția Crocant;
- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant.

Utilizați această funcție pentru a reîncălzi și a găti pizza, gustări și alte produse alimentare cu aluat. De asemenea, aceasta este potrivită pentru prăjirea costiței și a ouălor, a cârnaților, a cartofilor, a cartofilor prăjiți, a hamburgerilor și a altor cămuri etc. fără adăugare de ulei (sau prin adăugarea unei cantități foarte mici de ulei).

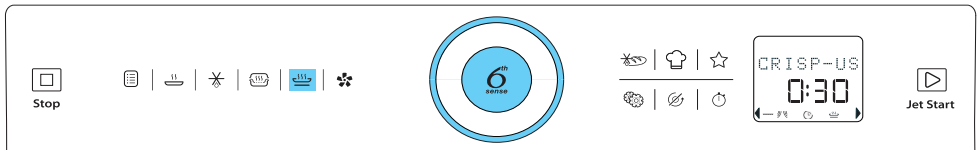
Accesorii dedicate:




Platou pentru funcția Crocant



Mâner pentru funcția Crocant



- 1 Apăsăți butonul Crisp (Crocant) .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta timpul de gătit.
- 3 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Utilizați platoul pentru funcția Crocant numai cu această funcție. Alte platouri disponibile pe piață pentru funcția Crocant nu vor oferi rezultatul corect când utilizați această funcție.

Sfaturi și sugestii:

- Asigurați-vă că platoul pentru funcția Crocant este plasat corect în mijlocul plăcii rotative de sticlă.
- Cuptorul și platoul pentru funcția Crocant devin foarte fierbinți atunci când utilizați această funcție.
- Nu puneți platoul pentru funcția Crocant pe orice suprafață susceptibilă la căldură.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul Grătarului.
- Utilizați mănuși pentru cuptor sau mânerul pentru funcția Crocant atunci când scoateți platoul fierbinte pentru funcția Crocant.
- Înainte de a găti alimente care nu necesită un timp îndelungat de gătit (pizza, prăjituri...), vă recomandăm să preîncălziți platoul pentru funcția Crocant cu 2 - 3 minute înainte.



6TH SENSE BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE AL 6-LEA SIMȚ)

Această funcție Whirlpool exclusivă vă permite să decongeleți pâine congelată. Combinând tehnologiile Decongelare și Crocant, pâinea va avea gust și aspect de pâine proaspăt coaptă.

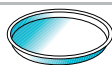
Utilizați această funcție pentru a decongeala și a încălzi rapid chifle, baghete și croasanți.

Decongelare pâine al 6-lea simț poate fi folosită numai în cazul în care greutatea netă este cuprinsă între 50g și 400g.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu această funcție:

- platoul pentru funcția Crocant;
- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant.

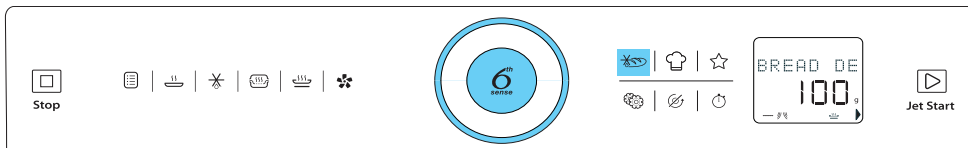
Accesorii dedi-
cate:




Platou pentru
funcția Crocant



Mâner pentru funcția
Crocant



Poziționați platoul gol pentru funcția Crocant pe placa rotativă de sticlă din cuptor.

- 1 Apăsați butonul Defrost Bread (Decongelare pâine) al 6-lea simț .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta greutatea.
- 3 Apăsați butonul de confirmare. Există o etapă de preîncălzire înainte de a începe gătitul. Când temperatura a fost atinsă, un mesaj vă informează să adăugați alimentul (pâine). În timpul procesului de preîncălzire, este afișat „PREHEATING” (Preîncălzire).
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Cuptorul utilizează automat Microunde și Grătar pentru a preîncălzi platoul pentru funcția Crocant. Astfel platoul pentru funcția Crocant va ajunge rapid la temperatura de funcționare. Atunci când preîncălzirea este realizată, cuptorul vă va solicita să adăugați alimente.

Sfaturi și sugestii:

- Asigurați-vă că platoul pentru funcția Crocant este plasat corect în mijlocul plăcii rotative de sticlă.
- Cuptorul și platoul pentru funcția Crocant devin foarte fierbinți atunci când utilizați această funcție.
- Nu puneți platoul pentru funcția Crocant pe orice suprafață susceptibilă la căldură.
- Utilizați mănuși pentru cuptor sau mânerul pentru funcția Crocant atunci când scoateți platoul fierbinte pentru funcția Crocant.
- Utilizați numai platoul pentru funcția Crocant furnizat. Alte platouri disponibile pe piață pentru funcția Crocant nu vor oferi rezultatul corect când utilizați această funcție.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.

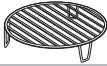


FORCED AIR (AER FORȚAT)

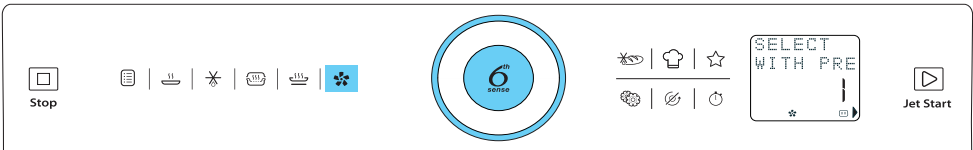
Această funcție vă permite să obțineți preparate la cuptor. Utilizând un element de încălzire puternic și un ventilator, ciclul de gătit este similar ciclului unui cuptor tradițional. Utilizați această funcție pentru a găti bezele, aluat franțuzesc, prăjituri, suflouri, carne de pasăre și fripturi.

Este posibil să utilizați funcția Aer forțat cu sau fără o fază de Preîncălzire. Faza de Preîncălzire utilizează atât ventilatorul, cât și Grătarul pentru a preîncălzi rapid cuptorul înainte de a începe gătitul, pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit posibile.

Accesorii de-
dicat:



Suport inferior



■ 1: WITH PREHEAT (CU PREÎNCĂLZIRE)

- 1 Apăsăți butonul Forced Air (Aer forțat)
- 2 Pe afișaj va apărea: „WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (CU PREÎNCĂLZIRE AER FORȚAT, UTILIZAȚI SUPTUL INFERIOR)”, apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pomire jet). Funcția va fi activată.

Notă: Există o etapă de preîncălzire înainte de a începe gătitul. Când temperatura a fost atinsă, un mesaj vă informează să adăugați alimentul.

■ 2: WITHOUT PREHEAT (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE)

- 1 Apăsăți butonul Forced Air (Aer forțat)
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a vedea „WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE AER FORȚAT-UTILIZAȚI SUPTUL INFERIOR)” apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pomire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla temperatura: Apăsăți butonul Forced air (Aer forțat) și rotiți butonul rotativ, pentru a ajusta valoarea.
Pentru a mări/micșora timpul: Rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pomire jet)/Butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.



Sfaturi și sugestii:

- Utilizați suportul metalic de jos pentru a pune alimentele și a lăsa aerul să circule corect în jurul alimentelor.
- Asigurați-vă că ustensilele utilizate sunt adecvate pentru cuptor, atunci când utilizați această funcție.
- Utilizați platoul pentru funcția Crocant ca tavă de copt, atunci când coaceți preparate mici, precum fursecuri și brișe. Așezați platoul pe suportul metalic de jos.



6TH SENSE STEAM (ABURI AL6-LEA SIMȚ)

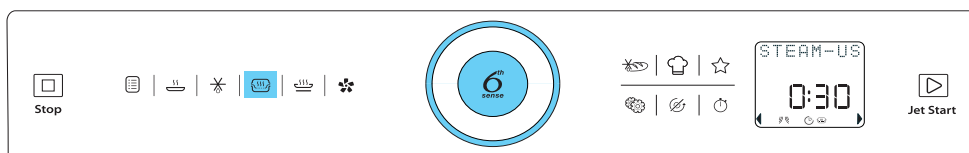
Această funcție vă permite să obțineți preparate sănătoase și cu gust natural prin gătirea lor cu aburi. Utilizați această funcție pentru a găti la aburi alimente precum legumele și peștele.


Accesoriu generator de aburi furnizat trebuie să fie utilizat întotdeauna cu această funcție.

Această funcție este efectuată în două faze.

- Prima fază aduce rapid apa la temperatura de fierbere.
- A doua fază reglează la temperatură cu foc mic pentru a evita fierberea excesivă. Afișajul va indica timpul de gătit cu aburi și va efectua numărătoarea inversă în acest pas.

Accesoriu de-
dicat:  Generator de aburi



- 1 Apăsați butonul Steam (Aburi) al 6-lea simț .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta timpul de gătit (Dacă timpul nu este setat, funcția se va termina imediat după ce apa atinge temperatura de fierbere).
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

■ Prepararea legumelor:

Puneți legumele pe grătarul din mijloc. Turnați 50 - 100 ml de apă în partea inferioară. Acoperiți cu capacul și setați ora.

Legumele moi, precum broccoli și prazul, necesită un timp de gătire de 2 - 3 minute.

Legumele mai tari, precum morcovii și cartofii, necesită un timp de gătire de 4 - 5 minute.

■ Gătirea peștelui:

Turnați apă până la nivelul „Steam” (Aburi) din partea inferioară (baza) generatorului de aburi (aproximativ 100 ml).

Puneți peștele pe grătarul de la mijloc, acoperiți cu capacul și setați timpul de gătit.

Sfaturi și sugestii:

- Dispozitivul pentru aburi este proiectat pentru a fi utilizat numai cu microunde!
- Nu utilizați niciodată generatorul de aburi cu orice altă funcție. Utilizarea dispozitivului pentru aburi cu orice altă funcție poate provoca daune.
- Puneți întotdeauna dispozitivul pentru aburi pe placa rotativă de sticlă.



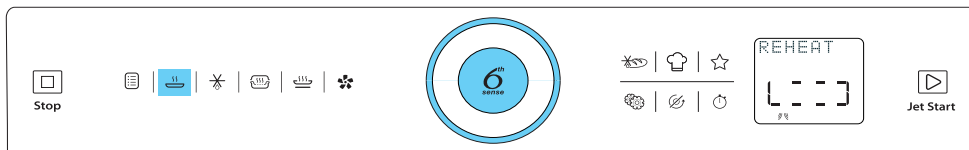
6TH SENSE REHEAT (AL 6-LEA SIMȚ REÎNCĂLZIRE)


Această funcție vă permite să reîncălziți automat preparatele. Cuptorul cu microunde va calcula automat nivelul necesar de putere a microundelor și timpul de atingere a celui mai bun rezultat posibil, în cel mai scurt timp. Utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimentele semipreparate congelate, răcite sau la temperatura camerei. Puneți alimentele pe farfurie sau pe un vas rezistent la microunde și termorezistent.

Accesoriu sugerat:



Capac platou
(comercializat separat)



- 1 Apăsați butonul Reheat (Reîncălzire) al 6-lea simț .
- 2 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Sfaturi și sugestii:

- Greutatea netă va fi menținută între 250g și 600g atunci când utilizați această funcție.
- Asigurați-vă că cuptorul este la temperatura camerei înainte de a utiliza această funcție pentru a obține cel mai bun rezultat.
- Aranjați alimentele mai groase și mai dense spre exteriorul farfuriei și alimentele mai subțiri sau mai puțin dense în mijloc.
- Puneți feliile subțiri de carne una peste alta sau amestecați-le.
- Feliile mai groase, precum drobul și cârnații, trebuie puse mai aproape unele de celelalte.
- Așteptați 1 - 2 minute înainte de a servi alimentele reîncălzite pentru a îmbunătăți rezultatele, în special pentru preparatele congelate.
- Folia de plastic trebuie zgâriată sau înțepată cu furculița pentru a elibera presiunea și pentru a preveni explozia, deoarece aburii se acumulează în timpul gătitului.

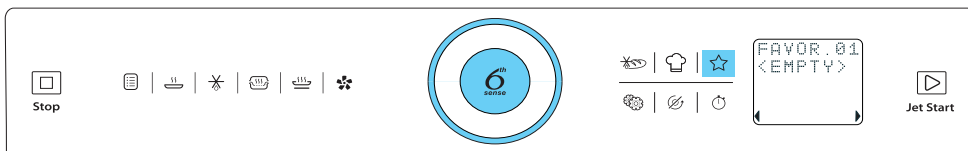


FAVORITES (PREFERINȚE)

Funcția Preferințe vă oferă un mod ușor de a stoca și reapela ușor până la 10 rețete personalizate.

Fiecare Favorită poate conține un singur ciclu sau o secvență de cicluri (până la 6).

Un ciclu constă dintr-o funcție de gătit și parametrii aferenți, de exemplu puterea și timpul.



FUNȚIILE DE GĂTIT COMPATIBILE:

Este posibil să salvați oricare dintre următoarele funcții:

Microunde / Grătar / Aer forțat / Decongelare manuală / Căldură rapidă / Crocant / Grătar + microunde / Aer forțat + microunde

Notă: nu este posibil să salvați o preferință, dacă:

- a fost utilizată o funcție al 6^{lea} simț
- a fost utilizată funcția Oprire placă rotativă
- orice parametri ai ciclului (de exemplu timp, putere) au fost modificați după începerea ciclului
- produsul a intrat în Standby (automat sau după apăsarea butonului STOP (Oprire))

■ MODUL DE SALVARE A UNUI SINGUR CICLU:

- 1 Porniți un ciclu dintre cele compatibile cu funcția Preferințe (a se vedea mai sus).
- 2 Așteptați până la sfârșitul ciclului, apoi apăsați și mențineți apăsat câteva secunde butonul Preferințe ☆.
- 3 Afișajul vă va prezenta prima poziție liberă, dacă există, unde să salvați Preferința nouă. Apăsați pe butonul de confirmare pentru a stoca Preferința în poziția propusă sau rotiți butonul rotativ pentru a selectată altă poziție, apoi apăsați butonul de confirmare.

Notă: este posibil să înlocuiți o Preferință existentă cu una nouă: vi se va solicita să confirmați această acțiune prin apăsarea din nou a butonului de confirmare.

■ MODUL DE SALVARE A UNEI SECVENȚE DE CICLURI:

- 1 Porniți un ciclu dintre cele compatibile cu funcția Preferințe .
- 2 Așteptați până la sfârșitul ciclului, apoi selectați ciclul următor pe care doriți să-l salvați în secvență.
- 3 Repetați pasul 2, dacă doriți să adăugați alt ciclu la secvență apoi treceți la pasul nr. 4.
- 4 Apăsați și mențineți apăsat câteva secunde butonul Preferință ☆.
- 5 Rotiți butonul rotativ și selectați „SAVE CYCLE SEQUENCE (SALVARE SECVENȚĂ CICLU)” apăsând butonul de confirmare.
- 6 Afișajul vă va prezenta prima poziție liberă, dacă există, unde să salvați Preferința nouă. Apăsați pe butonul de confirmare pentru a stoca Preferința în poziția propusă sau rotiți butonul rotativ pentru a selectată altă poziție, apoi apăsați butonul de confirmare.

Notă: este posibil să înlocuiți o Preferință existentă cu una nouă: vi se va solicita să confirmați această acțiune prin apăsarea din nou a butonului de confirmare.

■ MODUL DE REAPELARE A UNEI PREFERINȚE:

- 1 Apăsați butonul Preferință ☆.
- 2 Rotiți butonul rotativ și apăsați butonul de confirmare pentru a selecta și a începe Preferința dorită din listă.


Notă: dacă Preferința constă dintr-o secvență de cicluri, apăsați butonul Jet Start (Pornire jet) pentru a începe fiecare dintre fazele din secvență. Dacă nu este efectuată nicio acțiune după sfârșitul fiecărei faze, următoarea fază va începe automat după 2 minute.



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6^{-LEA} SIMȚ)











Meniul bucătar profesionist al 6^{-lea} simț este un ghid simplu și intuitiv, oferind rețete automate care garantează rezultate perfecte de fiecare dată.

Utilizați acest meniu pentru a găti preparate listate în tabelele următoare. Selectați o rețetă și urmați instrucțiunile de pe afișaj: Meniul bucătar profesionist al 6^{-lea} simț va regla automat parametrii de gătit pentru a obține cele mai bune rezultate.

- 1 Apăsăți butonul meniul bucătar profesionist al 6^{-lea} simț .
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta categoria de alimente.
- 3 Apăsăți butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta greutatea.
- 5 Apăsăți butonul de confirmare pentru a confirma.
- 6 În funcție de rețeta selectată, se poate afișa să setați ora/cantitatea/greutatea/nivelul de gătit. Utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a seta valorile solicitate.
- 7 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Sfaturi și sugestii:

- Pentru cantități/bucăți mari de alimente, precum friptura și peștele la cuptor, este recomandat un timp de așteptare de 8 - 10 minute.
- Pentru alimente precum legume, hot dog și pește la aburi, timpul de așteptare recomandat este de 2 - 3 minute.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.

| ACCESORII | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  Vas rezistent la microunde |  Vas rezistent la microunde și termorezistent |  Platou pentru funcția Crocant |  Generator de aburi |  Generator de aburi (parte inferioară și capac) |
|  Suport inferior |  Suportul superior |  Tavă de copt |  Fără capac |  Vas cu margini înalte |



6TH SENSE CHEN MENU (MENU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6-LEA SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|------------------------|-----------|---|--------------|---|
| 1. VEGETABLES (LEGUME) | | 1. Potatoes [Baked] (Cartofi [Cuptor]) | 200g - 1000g | Adecvat pentru cartofi: 200 - 300 g fiecare. Spălați și străpungeți. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 2. Potatoes gratin [Baked] (Cartofi gratinați [Cuptor]) | 4 - 8 porții | Feliati cartofii cruzi și așezați alternativ cu felii de ceapă. Condimentați cu sare, piper și usturoi și turnați smântână deasupra. Presăsați brânză deasupra. |
| | | 3. Potatoes [Steam] (Cartofi [Aburii]) | 300g - 1000g | Puneți în partea de jos a generatorului de abur și adăugați 100 ml de apă. Puneți capacul. |
| | | 4. Potato wedges [Crisp] (Cartofi wedges [Crocant]) | 300g - 800g | Curățați și tăiați cartofii. Condimentați și ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant, stropiți cu ulei. Amestecați atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 5. Frozen vegetables [Steam] (Legume congelate [Aburii]) * | 300g - 800g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Legume congelate gratinate [Cuptor]) * | 400g - 800g | Scoateți folia de aluminiu. |
| | | 7. Tomatoes [Baked] (Roșii [Cuptor]) | 300g - 800g | Tăiați în jumătăți, condimentați și presărați brânză deasupra. |
| | | 8. Pepper [Crisp] (Ardei [Crocant]) | 200g - 500g | Ungeți platoul pentru funcția Crocant cu puțin ulei. Adăugați alimente tăiate în bucăți, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Condimentați și stropiți cu ulei. Amestecați alimentele atunci când solicită cuptorul. |
| | | 9. Egg plant [Crisp] (Vinete [Crocant]) | 300g - 800g | Tăiați în jumătăți, presărați cu sare și lăsați un timp ca umiditatea să se scurgă. Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant și adăugați alimente, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 10. Carrots [Steam] (Morcovi [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 11. Green beans [Steam] (Fasole verde [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în partea de jos a generatorului de abur și adăugați 100 ml de apă. Puneți capacul. |
| | | 12. Broccoli [Steam] (Broccoli [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 13. Cauliflower [Steam] (Conopidă [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 14. Pepper [Steam] (Ardei [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 15. Squash [Steam] (Dovlecel [Aburii]) | 200g - 500g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 16. Corn on cob [Steam] (Știuleți de porumb [Steam]) | 300g - 800g | Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |



Vas rezistent la microunde și termorezistent

Vas rezistent la microunde și termorezistent

Platou pentru funcția Crocant

Generator de aburi

Generator de aburi (parte inferioară și capac)

Suport inferior

Suportul superior
















Tavă de copt

Fără capac

Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6^{LEA} SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|--|---|--|-----------------|--|
|  2. CHICKEN (PUI) |  | 1. Roasted [Friptură] | 800g - 1500g | Condimentați și introduceți în cuptorul rece cu piept în sus. |
| |  | 2. Pieces [Crisp] (Bucăți [Crocant]) | 400g - 1200g | Condimentați bucățile și puneți pe platoul pentru funcția Crocant cu pielea în sus. |
| |  | 3. Legs [Crisp] (Pulpe [Crocant]) | 400g - 1000g | Condimentați pulpele de pui. Ungeți platoul pentru funcția Crocant. Adăugați pulpe atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit, întoarceți atunci când cuptorul solicită acest lucru. |
| |  | 4. Wings [Crisp] (Aripioare [Crocant]) | 400g - 1000g | Condimentați pulpele de pui. Ungeți platoul pentru funcția Crocant. Adăugați aripi atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit, întoarceți atunci când cuptorul solicită acest lucru. |
| |  | 5. Fillets [Crisp] (Fileuri [Crocant]) | 300g - 1000g | Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Condimentați și adăugați fileuri atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| |  | 6. Fillets [Steam] (Fileuri [Aburi]) | 300g - 800g | Condimentați și puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| |  | 7. Fillets with bacon [Crisp] (Fileuri cu costiță [Crocant]) | 200g - 500g | Tăiați fileul de pui proaspăt în fâșii. Utilizați felia de costiță pentru a înveli fileul. Adăugați carne atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit, întoarceți atunci când cuptorul solicită acest lucru. |
| |  | 8. Kebab [Grilled] (Kebab [Grătar]) | 2 - 6 porții | Pentru 6 porții: 400 g fileu de pui: 2 ardei, 2 cepe și condimente. Tăiați fileul de pui în bucăți și condimentați. Tăiați arderii și ceapa în bucăți. Utilizați bețișoarele de lemn pentru a prinde fileul de pui, arderii și ceapa împreună. Apoi puneți suportul superior în cuptor. Întoarceți atunci când solicitați cuptorul |
|  3. MEAT (CARNE) |  | 1. Beef [Roasted] (Vită [Friptură]) | 800g - 1500g | Condimentați friptura și puneți-o în cuptor atunci când este preîncălzită. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează. Pentru friptură de vită franțuzească setați funcția minus gătit. |
| |  | 2. Pork [Roasted] (Porc [Friptură]) | 800g - 1500g | Condimentați friptura și puneți-o în cuptorul rece. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează. |
| |  | 3. Lamb [Roasted] (Miel [Friptură]) | 1000g - 1500g | Condimentați friptura și puneți-o în cuptorul rece. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează. |
| |  | 4. Lamb cutlet [Grilled] (Cotlet de miel [Grătar]) | 2 buc. - 6 buc. | Ungeți cu ulei și puneți în cuptorul rece. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. Condimentați. |
| |  | 5. Veal [Roasted] (Vițel [Friptură]) | 800g - 1500g | Condimentați friptura și puneți-o în cuptor atunci când este preîncălzită. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează. |



Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Suport inferior



Suportul superior



Tavă de copt



Fără capac



Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂTAR PROFESIONIST AL 6-LEA SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|--|-----------|--|-----------------|---|
| 3. MEAT (CARNE) | | 6. Ribs [Crisp] (Coaste [Crocant]) | 700g - 1200g | Condimentați și poziționați pe platoul pentru funcția Crocant. |
| | | 7. Meat loaf traditional [Baked] (Drob tradițional [Cuptor]) | 4 - 8 porții | Faceți rețeta de drob preferată și dați-i o formă. |
| | | 8. Meatballs [Baked] (Chiftele [Cuptor]) | 200g - 400g | Faceți rețeta preferată de chiftele și formați bile cu greutatea aprox. de 20 g. |
| | | 9. Entrecote [Grilled] (Antricot [Grătar]) | 2 buc. - 4 buc. | Ungeți cu ulei și puneți în cuptorul rece. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. Condimentați. |
| | | 10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburgeri congelati [Crocant]) * | 100g - 500g | Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați carne, atunci când platoul este preîncălzit. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 11. Bratwurst [Crisp] (Cârnați [Crocant]) | 200g - 800g | Străpungeți cârnații cu o furculiță pentru ca aceștia să nu se desfacă. Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați cârnații atunci când platoul este preîncălzit și întoarceți atunci când cuptorul solicită acest lucru. |
| | | 12. Hot dogs [Steam] (Hot dogs [Abur]) | 4 - 8 buc. | Turnați un litru de apă în partea de jos a generatorului de abur și acoperiți cu capacul. Atunci când cuptorul solicită, adăugați cârnații și acoperiți cu capacul. |
| | | 13. Bacon [Crisp] (Costiță [Crocant]) | 50g - 150g | Adăugați carne atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit și întoarceți atunci când cuptorul solicită acest lucru. |
| 4. FISH & SEA-FOOD (PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE) | | 1. Fish fillets [Steam] (Fileuri de pește [Abur]) | 300g - 800g | Condimentați și puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 2. Whole fish [Baked] (Pește întreg [Cuptor]) | 600g - 1200g | Condimentați și ungeți cu unt pe deasupra. Eventual presărați pesmet. |
| | | 3. Whole fish [Boiled] (Pește întreg [Fiert]) | 600g - 1200g | Condimentați și adăugați 100 ml de supă de pește. Gătiți cu capac. |
| | | 4. Cutlets [Steam] (Cotlete [Abur]) | 300g - 800g | Condimentați și puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac. |
| | | 5. Cutlets [Crisp] (Cotlete [Crocant]) | 300g - 800g | Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Condimentați și adăugați alimentele, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 6. Frozen gratin [Baked] (Graten congelat [Cuptor]) * | 600g - 1200g | Scoateți folia de aluminiu. |



Vas rezistent la microunde

Vas rezistent la microunde și termorezistent

Platou pentru funcția Crocant

Generator de aburi

Generator de aburi (parte inferioară și capac)

Suport inferior

Suportul superior

Tavă de copt

Fără capac

Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6-LEA SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|---|-----------|--|-------------|--|
| 4. FISH & SEA-FOOD (PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE) | | 7. Frozen coated filets [Crisp] (Fileuri pane congelate [Crocant]) * | 200g - 600g | Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați alimente, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 8. Mussels [Steam] (Midii [Aburi]) | 100g - 400g | Puneți 100 - 400 g de alimente și 400 ml de apă în partea de jos, acoperiți cu capacul. |
| | | 9. Precooked mussels [Crisp] (Midii semipreparate [Crocant]) | 100g - 400g | Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați alimente, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 10. Shrimps [Steam] (Creveți [Aburi]) | 100g - 400g | Puneți 100 - 400 g de alimente în partea de jos, adăugați 400 - 700 ml de apă în partea de jos, acoperiți cu capacul. |
| | | 11. Shrimps [Crisp] (Creveți [Crocant]) | 100g - 400g | Utilizați creveți mari. Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați alimente, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| 5. HEALTHY FRY (PRĂJIT SĂNĂTOS) | | 1. French fries [Crisp] (Cartofi prăjiți [Crocant]) * | 300g - 600g | Presărați sare înainte de gătit. |
| | | 2. Frozen fish fingers [Crisp] (Crochete de pește congelate [Crocant]) * | 200g - 500g | Adăugați alimentele când cuptorul este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 3. Sliced chorizo [Grilled] (Cârnați chorizo feliați [Grătar]) | 200g - 800g | Întoarceți alimentele atunci când solicitați cuptorul |
| | | 4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Aripioare de pui congelate [Crocant]) * | 300g - 600g | Scoateți ambalajul. |
| | | 5. Frozen nuggets [Crisp] (Bulete congelate [Crocant]) * | 250g - 600g | Adăugați buletele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. |
| 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA ȘI TARTE) | | 1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza congelată cu blat gros [Crocant]) * | 300g - 800g | Scoateți ambalajul. |
| | | 2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza congelată cu blat subțire [Crocant]) * | 250g - 500g | Scoateți ambalajul. |
| | | 3. Home made pizza [Crisp] (Pizza de casă [Crocant]) | O serie | Pregătiți un aluat cu 150 ml de apă, 15 g de drojdie proaspătă, 200 - 225 g de făină, sare și ulei. Lăsați la dospit. Întindeți pe un platou pentru funcția Crocant uns și înțepați. Asezonați cu roșiile, brânză mozzarella și suncă. |
| | | 4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza proaspătă [Crocant]) | 200g - 500g | Adăugați pizza, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. |



Vas rezistent la microunde

Vas rezistent la microunde și termorezistent

Platou pentru funcția Crocant

Generator de aburi

Generator de aburi (parte inferioară și capac)

Suport inferior

Suportul superior









Tavă de copt

Fără capac

Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6^{LEA} SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|---|---|--|--------------|---|
|  6. PIZZA & QUICHE (PIZZA ȘI TARTE) |  | 5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariană subțire [Crisp]) | O serie | Preparați aluatul de pizza cu 10 g de drojdie, 1 dl apă, sare: 1 ml, făină de grâu: 145 g și 1 lingură de ulei. Întindeți aluatul cu ruloul pentru copt, puneți-l pe platoul pentru funcția Crocant uns ușor și înțepeți cu furculița. Ungeți partea de deasupra a aluatului cu 1dl suc de roșii. Adăugați 50 g morcovi rași fin, 50 g ardei, 50 g ceapă și 50 g ciuperci deasupra sosului. La sfârșit, adăugați 150 g de brânză și oregano. |
| |  | 6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crocant]) | O serie | Pregătiți aluatul (250 g de făină, 150 g de unt + 2½ linguri de apă) sau folosiți aluat gata preparat (400-450 g). Acoperiți platoul pentru funcția Crocant cu aluatul. Înțepeți-l. Coaceți aluatul. Atunci când cuptorul vă solicită să adăugați umplutura, adăugați 200 g de șuncă și 175 g de brânză, peste care turnați 3 ouă bătute și 300 ml de smântână. Introduceți înapoi în cuptor și continuați gătitul. |
| |  | 7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche congelată semipreparată [Crocant]) * | 200g - 800g | Scoateți ambalajul. |
|  7. RICE & CEREALS (OREZ ȘI CEREALE) |  | 1. Rice [Steam] (Orez [Aburi]) | 1 - 4 porții | Puneți 1 până la 4 porții de orez pe partea inferioară (baza) generatorului de aburi, având în considerare că fiecare porție reprezintă 100 g. Adăugați apă cu sare până la nivelul adecvat indicat pe interiorul generatorului de aburi, sub textul „Rice + Water” (Orez + apă) (1 = 1 porție, 2 = 2 porții etc.). Acoperiți cu capacul pentru generatorul de aburi. Nu utilizați grătarul din mijloc al generatorului de aburi. Conform textului afișat, selectați numărul de porții care vor fi gătite (L1 = 1 porție, L2 = 2 porții etc.). |
| |  | 2. Rice porridge [Steam] (Terci de orez [Aburi]) | 1 - 2 porții | Puneți orezul și apa în partea de jos a generatorului de aburi. Puneți capacul. Adăugați lapte, atunci când cuptorul solicită și continuați gătitul. Pentru 2 porții luați 75 ml de orez, 200 ml de apă și 300 ml de lapte. Pentru 4 porții luați 150ml de orez, 300ml de apă și 500 ml de lapte. |
| |  | 3. Oat porridge (Terci de ovăz) | 1 - 2 porții | Amestecați fulgii de ovăz, sare și apă conform recomandărilor pentru microunde de pe ambalaj. |



Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Suport inferior



Suportul superior



Tavă de copt
















Fără capac



Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂTAR PROFESIONIST AL 6^{LEA} SIMT)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|--|---|---|-----------------|--|
|  8. PASTA & LASAGNA (PASTE ȘI LASAGNA) |  | 1. Pasta [Steam] (Paste [Aburii]) | 1 - 3 porții | Puneți 1 până la 3 porții de paste pe partea inferioară (baza) generatorului de aburi, având în considerare că fiecare porție reprezintă 70 g. Adăugați apă cu sare până la nivelul adecvat indicat pe interiorul generatorului de aburi, sub textul „Paste + Water” (Paste + apă) (1 = 1 porție, 2 = 2 porții etc.). Acoperiți cu capacul pentru generatorul de aburi. Nu utilizați grătarul din mijloc al generatorului de aburi. Conform textului afișat, selectați numărul de porții care vor fi găsite (L1 = 1 porție, L2 = 2 porții etc.). |
| |   | 2. Vegetarian lasagna (Lasagna vegetariene) | 8 porții | Pregătiți sosul de legume cu 1 ceapă, 6 căței de usturoi, 1 morcov, 1 vânăță, 400 g ciuperci amestecate proaspete, 600 g de roșii tocate, 4 cești de suc de roșii, 1 crenguță de rozmarin, 2 foi de dafin, 3 crenguțe de cimbru, 1 1/2 linguri de miere, sare. Sos de brânză cu 6 cești de lapte, 2 cești de smântână, 50 g de unt, 1/2 ceașcă de făină, 2 cești de brânză rasă, sare și piper negru măcinat. Întindeți alternativ straturile de sos de brânză cu amestec de legume și foile de lasagne în formă. Acoperiți cu un strat de sos și brânză rasă. |
| |   | 3. Meat lasagna (Carne lasagna) | 4 - 8 porții | Pregătiți rețeta preferată sau respectați rețeta de pe pachetul de lasagna. |
| |   | 4. Frozen lasagna (Lasagna congelată) * | 500g - 1200g | Scoateți folia de aluminiu. |
|  9. BREAD (PÂINE) |  | 1. Rolls (Chifle) | O serie | Pregătiți aluatul conform rețetei preferate pentru o pâine ușoară. Formați rulouri și puneți pe tava de copt pentru a crește. Adăugați când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 2. Bread loaf (Pâine) | 1 buc. - 2 buc. | Pregătiți aluatul conform rețetei preferate pentru o pâine ușoară. Puneți pe tava de copt pentru a crește. Adăugați când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 3. Prebaked rolls (Chifle semipreparate) | O serie | Pentru cornuri ambalate în vid. Adăugați când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 4. Frozen rolls (Chifle congelate) * | O serie | Adăugați când cuptorul este preîncălzit. |



Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Support inferior



Supportul superior



Tavă de copt














Fără capac



Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6-LEA SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|---|---|--|-----------|---|
|  10. CAKES & PASTRIES (PRĂJITURI ȘI PATEURI) |  | 1. Sponge cake (Pandișpan) | O serie | Preparați o rețetă cu greutatea totală de 700 - 800 g. Adăugați prăjitura atunci când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 2. Chocolate cake [Crisp] (Prăjitură cu ciocolată [Crocant]) | O serie | Topiți 150 g de unt în cuptorul cu microunde. Amestecați cu unt topit; 4,5 dl zahăr, 2,5 dl făină de grâu, 3 ouă, 4,5 linguri de cacao, 2,5 lingurițe de zahăr vanilat. Întindeți aluatul în mod egal pe platoul pentru funcția Crocant. |
| |  | 3. Carrot cake [Crisp] (Prăjitură cu morcov [Crocant]) | O serie | Radeți 600 ml de morcov și 450 ml de făină albă, 3 lingurițe de bicarbonat, 1,5 lingurițe de zahăr vanilat, 300 ml de zahăr candel, 2 lingurițe de scorțișoară măcinată, 0,5 lingurițe de ghimbir măcinat, 3 ouă și 150 ml de ulei de rapiță (sau alt ulei de gătit). Turnați compoziția într-un platou uns pentru funcția Crocant. |
| |  | 4. Scones [Crisp] (Biscuiți [Crocant]) | O serie | Formați o bucată mare sau bucăți mai mici pe platoul uns pentru funcția Crocant. |
| |  | 5. Muffins (Brioșe) | O serie | Preparați o serie pentru 16 - 18 buc. și umpleți în forme de hârtie. Adăugați alimentele atunci când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 6. Cookies (Fursecuri) | O serie | Puneți pe foaie de copt și adăugați atunci când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 7. Brownies (Negrese) | O serie | Amestecați aluatul cu 120 g de ciocolată, 120 g unt, 3 ouă, 200 g zahăr, 100 g făină, 5 g praf de copt, 50 g nuci. Turnați aluatul într-un platou uns pentru funcția Crocant. Puneți pe suportul inferior, atunci când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 8. Swiss roll (Ruladă cu cremă) | O serie | Bateți 3 ouă și 135 g de zahăr cu un mixer electric. Adăugați 135 g de făină albă, 7,5 g de praf de copt și 45 ml de apă rece. Turnați într-o tavă de copt unsă. Introduceți în cuptor atunci când acesta solicite. |
| |  | 9. Meringues (Bezele) | O serie | Preparați o serie din 2 albușuri, 80 g de zahăr și 100 g de nucă de cocos deshidratată. Condimentați cu esență de migdale și de vanilie. Formați 20-24 de bucăți pe tava de copt unsă sau foaie de copt. Adăugați alimente atunci când cuptorul este preîncălzit. |
| |  | 10. Home made fruit pie (Tartă de casă cu fructe) | O serie | Faceți un aluat din 180 g de făină, 125 g de unt și 1 ou (sau utilizați aluat semipreparat) Puneți aluatul pe platoul pentru funcția Crocant, înțepați-l și umpleți cu 700 - 800g felii de mere amestecate cu zahăr și scorțișoară. |



Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Suport inferior



Suportul superior



Tavă de copt



Fără capac



Vas cu margini înalte



6TH SENSE CHEN MENU (MENIU BUCĂȚAR PROFESIONIST AL 6^{LEA} SIMȚ)

| CATEGORIE ALIMENT | ACCESORII | REȚETĂ | CANTITATE | PREGĂTIRE |
|---|-----------|--|-----------------|--|
| 10. CAKES & PASTRIES (PRĂJITURI ȘI PATEURI) | | 11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Plăcintă de fructe congelată semipreparată [Crocant]) * | 400g - 800g | Scoateți ambalajul. |
| 11. DESSERT & SNACKS (DESERT ȘI GUSTĂRI) | | 1. Baked apples (Mere coapte) | 4 buc. - 8 buc. | Scoateți cotoarele și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt. |
| | | 2. Fruit compote [Steam] (Compot de fructe [Aburi]) | 300g - 800g | Decojiți și scoateți cotorul/sâmburele fructului și tăiați în bucăți. Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu capac. |
| | | 3. Crème brûlée (Cremă de zahăr ars) | 2 - 6 porții | Pentru 4 porții, încălziți 100 ml de smântână și 200 ml de lapte. Bateți 2 ouă și 2 gălbenușuri, împreună cu 3 linguri de zahăr și 1 lingură de vanilie. Amestecați lichidul fierbinte și ouăle. Turnați amestecul în 4 vase (rezistente la microunde și termorezistente) și poziționați-le în platoul pentru funcția Crocant. Fierbeți ½ litri de apă și turnați lângă vasele din platoul pentru funcția Crocant. Gătiți și lăsați amestecul să se răcească. Presărați zahăr brun sau utilizați zahăr alb și arzător pentru a rumeni zahărul. |
| | | 4. Soufflé (Sufleu) | 2 - 6 porții | Preparați un amestec de sufleu cu lămâie, ciocolată sau fructe și turnați într-un vas termorezistent cu margine înaltă. Adăugați alimentele când cuptorul solicită. |
| | | 5. Hot fudge sauce (Sos caramel) | 4 porții | Topiți 50g de unt în cuptorul cu microunde. Amestecați cu unt topit într-un vas rezistent la microunde; Adăugați celelalte ingrediente (0,1 dl zahăr, 0,5 dl smântână, 0,5 dl sirop slab, 1 lingură de cacao strecurată, 1 linguriță de zahăr vanilat) atunci când cuptorul solicită. Serviți cu înghețată, fructe proaspete sau alune. |
| | | 6. Pop corn (Floricele de porumb) | 100g | Puneți punga pe placa rotativă. Preparați o singură pungă o dată. |
| | | 7. Nuts roasted [Crisp] (Alune prăjite [Crocant]) | 50g - 200g | Adăugați alunele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Amestecați atunci când cuptorul vă avertizează. |
| | | 8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Seminte de dovleac prăjite [Crocant]) | 50g - 200g | Adăugați alimentele, atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Amestecați atunci când cuptorul vă avertizează. |



Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Support inferior



Supportul superior



Tavă de copt



Fără capac



Vas cu margine înalte

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

SUGESTII PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Ambalajul poate fi reciclat complet, după cum este confirmat de simbolul de reciclare. Urmați reglementările de eliminare locale. Nu lăsați ambalajele potențial periculoase (pungi, polistiren etc.) la îndemâna copiilor.

Acest aparat este marcat conform Directivei europene 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Prin asigurarea evacuării corecte la deșeurile a acestui produs, veți contribui la prevenirea consecințelor potențial negative pentru mediu și sănătatea umană, care ar putea deriva din tratarea inadecvată la deșeurile a acestui produs.

Simbolul de pe produs sau de pe documentele care însoțesc produsul indică faptul că acest aparat nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile menajere. În schimb, trebuie dus la punctele de colectare destinate reciclării echipamentelor electrice și electronice.

Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu reglementările de mediu locale pentru eliminarea deșeurilor.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de evacuare a deșeurilor menajere sau unitatea de la care ați achiziționat produsul.

Înainte de eliminare, tăiați cablul de alimentare electrică, astfel încât aparatul să nu poată fi conectat la rețeaua electrică.



În conformitate cu IEC 60705 ediția 4. 2010-04

Comisia electrotehnică internațională a dezvoltat un standard pentru testarea comparativă a performanței încălzirii pentru diferite cuptoare cu microunde. Recomandăm următoarele pentru acest cuptor:

| TEST | CANTITATE | TIMP APROX. | NIVEL DE PUTERE | RECIPIENT |
|--------|-----------|-------------|---------------------------|-------------|
| 12.3.1 | 1000 g | 14 min | 750 W | Pyrex 3,227 |
| 12.3.2 | 475 g | 6,5 min | 750 W | Pyrex 3,827 |
| 12.3.3 | 900 g | 13 min | 750 W | Pyrex 3,838 |
| 12.3.4 | 1100 g | 28 - 30 min | Aer forțat 200 °C + 350 W | Pyrex 3,827 |
| 12.3.5 | 700 g | 25 min | Aer forțat 200 °C + 90 W | Pyrex 3,827 |
| 12.3.6 | 1000 g | 30 - 35 min | Aer forțat 200 °C + 350 W | Pyrex 3,827 |
| 13,3 | 500 g | 2 min 12 s | DECONGELARE CU JET | |

SPECIFICAȚII TEHNICE

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Tensiunea de alimentare | 230 V/50 Hz |
| Putere nominală consumată | 2200 W |
| Puterea de ieșire a microundelor | 1000 W |
| Grătar | 1200 W |
| Aer forțat | 1500 W |
| Puterea în așteptare | < 2,0 W |
| Energie în modul oprit | < 0,5 W |
| Dimensiuni exterioare (ÎxLxA) | 379 x 491 x 540 |
| Dimensiuni interioare (ÎxLxA) | 210 x 395 x 370 |

