

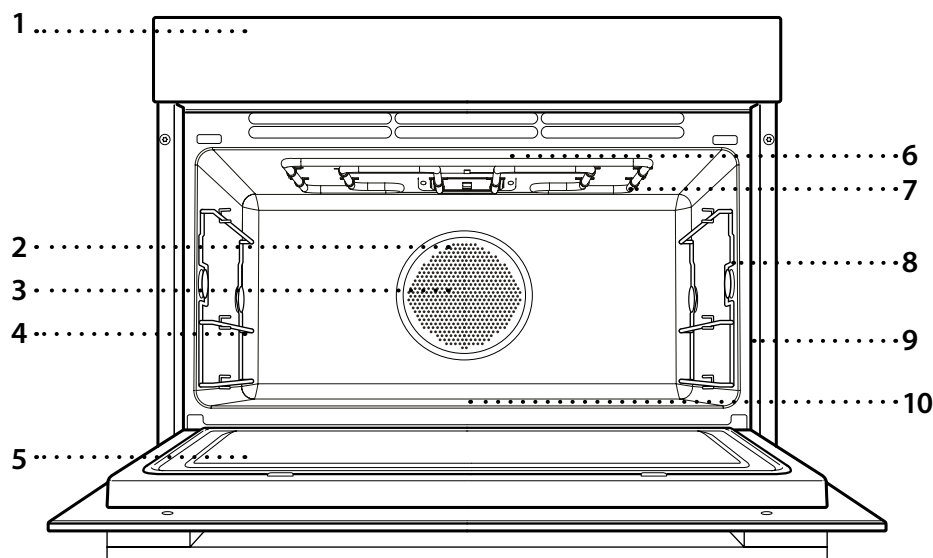


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu



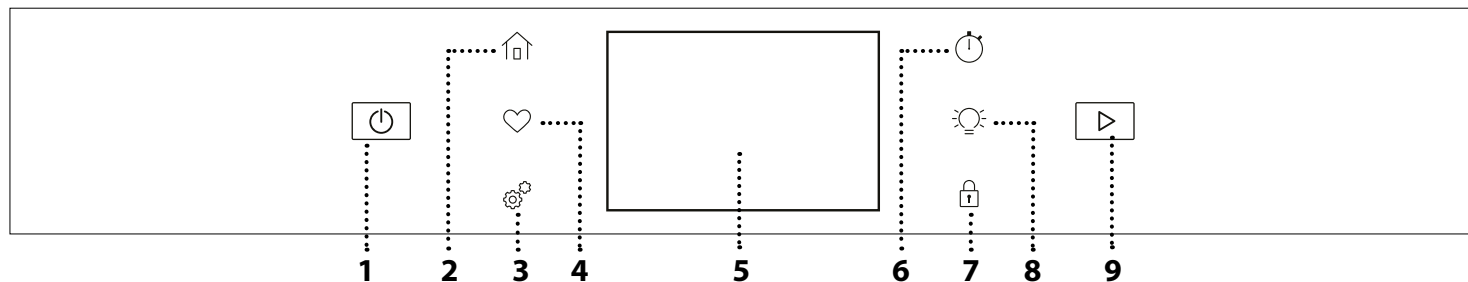
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

9. START

For starting a function.

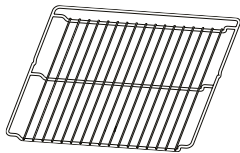
ACCESSORIES

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

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

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

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



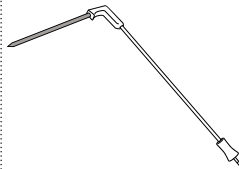
WIRE SHELF

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



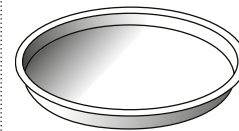
BAKING TRAY

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



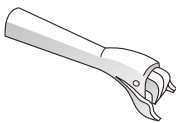
FOOD PROBE

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



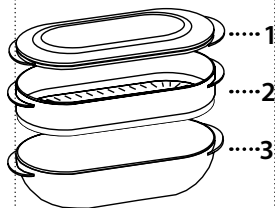
CRISP PLATE

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



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

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

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

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

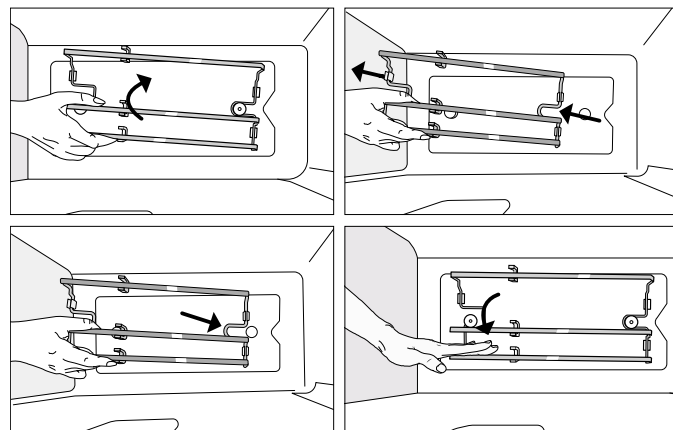
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

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



CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CONVENTIONAL

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

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

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

CONVENTIONAL + MW

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

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

FORCED AIR

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

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

FORCED AIR + MW

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

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

CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

CONVECTION BAKE + MW

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

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

RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

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



COOK 3 MENU 2

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

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in

a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 -

900 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.



AUTO MODES FUNCTIONS

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

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

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

6TH SENSE DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

6TH SENSE REHEAT

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

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

6TH SENSE SOFT & MELT

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

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

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function

itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.

- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	-	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  +  + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  + 1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1  +  + 
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1  + 
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Crispy Shrimps	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Vegetarian Burger [*]	100 - 500 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1  + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Fried Potatos [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	-	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1  + 
	Big bread	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray. Use the oven's dedicated rise function.	2 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1 
	Cheese Cupcake	1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins. Distribute evenly on the baking tray.	2 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	-	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	2 
	Hot Chocolate	1-5 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add corn starch to increase density. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

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

MW SOUS VIDE TABLE

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

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

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

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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



HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

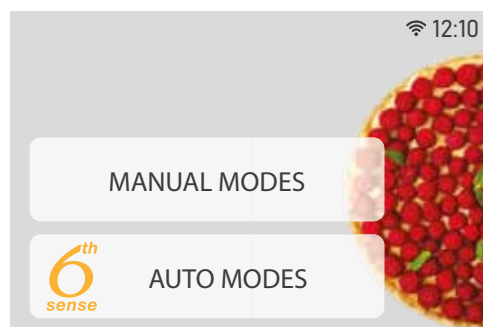
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

appliance in order to achieve the best results.

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

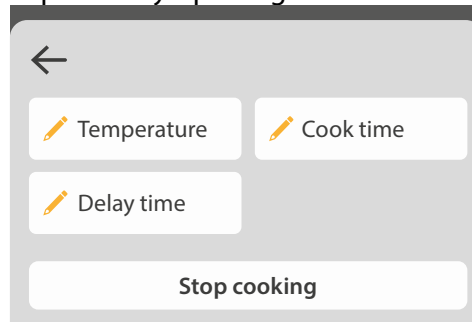
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

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

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

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots  menu in the



bottom left part of the display. At any time you can stop the function that has been activated by pressing



6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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



SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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



INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

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

as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

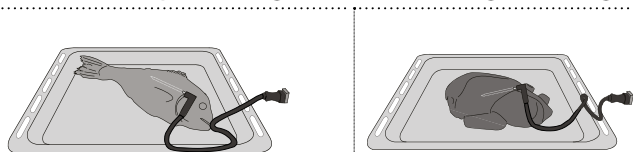
Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

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

USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. 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.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

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

generate sparks.

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

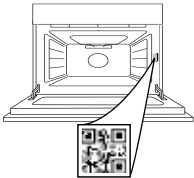
TROUBLESHOOTING

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



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

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.



400020023880

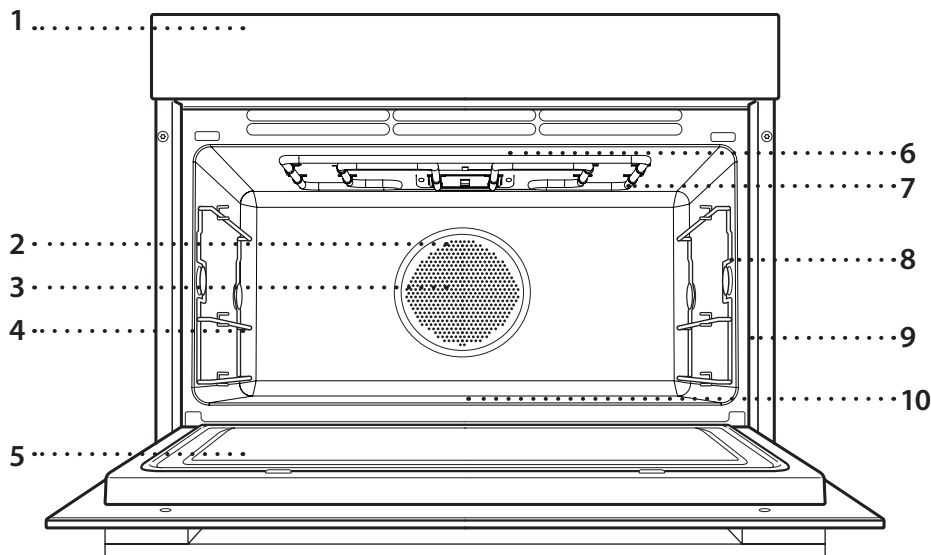
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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



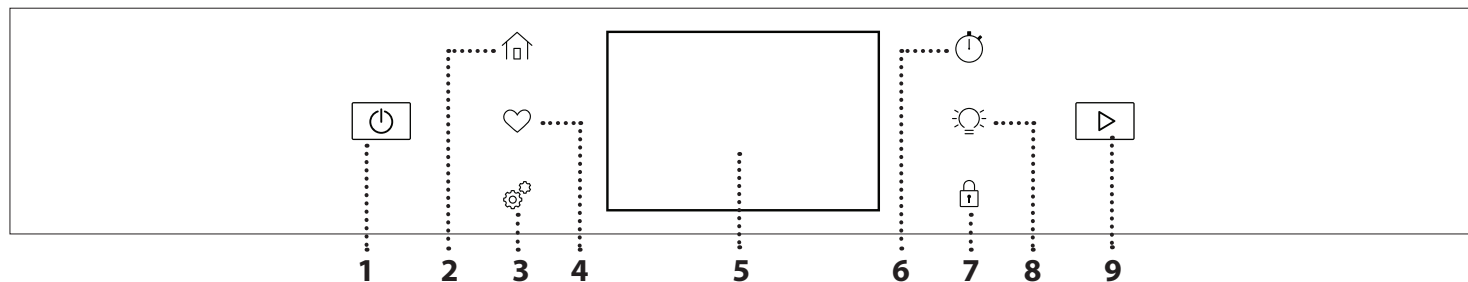
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

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

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. BLOCCO TASTI

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

8. LUCE

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

9. AVVIO

Per avviare una funzione.

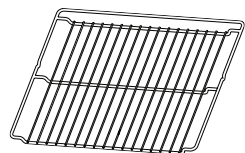
GLI ACCESSORI

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

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

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

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



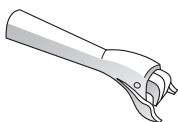
GRIGLIA

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



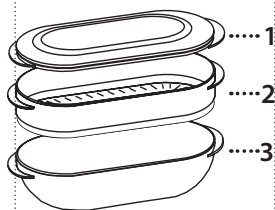
TEGLIA

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



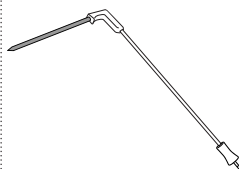
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



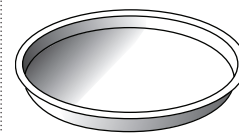
VAPORIERA*

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile. Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.



TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.



PIATTO CRISP

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

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

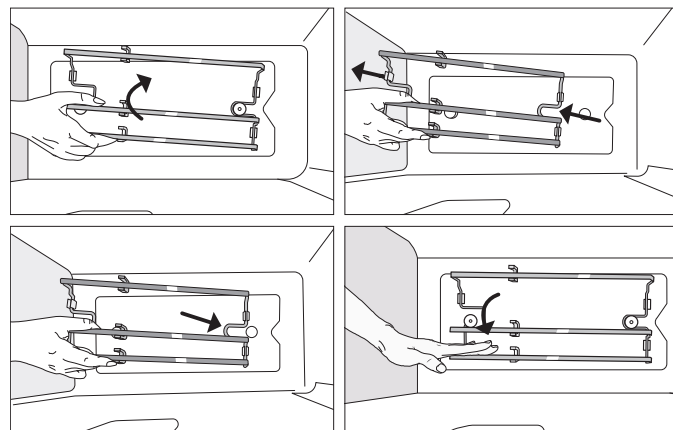
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

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

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

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

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



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

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

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



CRISP

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

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

Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio.

Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.

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



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

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



GRILL + MICROONDE

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

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



TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia



TURBOGRILL + MICROONDE

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

STATICO

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

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

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

STATICO + MICROONDE

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

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

TERMOVENTILATO

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

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

TERMOVENTILATO + MICROONDE

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

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

VENTILATO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

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

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

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.



CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.



COOK 3

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

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



BISCOTTI

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



CROSTATA

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



PIZZA (SURGELATA)

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



COOK 3 MENU 1

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

Esempio di pasto completo

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

crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.



COOK 3 MENU 2

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

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i

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



FUNZIONI DI MODALITÀ AUTO

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

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

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

SCONGELAMENTO 6TH SENSE

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

CRISP SCONGELAMENTO PANE

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

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

RISCALDAMENTO 6TH SENSE

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

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Latte	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

6TH SENSE AMMORBIDIRE E SCIOGLIERE

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate. Questa funzione innovativa

utilizza le microonde per accelerare il processo di cottura senza perdere la precisione e le prestazioni garantite da questo metodo di cottura. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



CONTAMINUTI

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

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

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



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



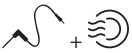
BLOCCO TASTI

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

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

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTOMATICHE

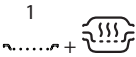
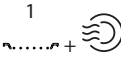
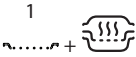
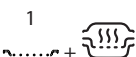
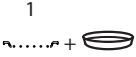
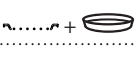
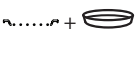
Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1 
	Lasagna	-	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1 
	Riso	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 
	Farro	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1 
	Orzo	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g d'orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione d'orzo.	1 

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  +  + 
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  +  + 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  +  + 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  +  + 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Salsicce & wurstel	200 g - 1 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2  + 1 
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza i sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 
	Frittura di frutti di mare [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Gamberetti croccanti	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 

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	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1
	Burger vegetale [*]	100 - 500 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure al vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1  +  + 
	Pagnotta	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia. Usare l'apposita funzione del forno.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1  + 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1  + 
	Tortini al formaggio	1 teglia	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	-	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1  +  + 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1  + 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1  + 
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	2 
	Cioccolata calda	1-5 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1  + 
UOVA	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1  + 
SPUNTINI	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 

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

TABELLA MW SOUS VIDE

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

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

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

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

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette Crisp

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

Ricette Crisp Fry

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

Ricette con cottura a vapore MW

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



USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

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



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

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

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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



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

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

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

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

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

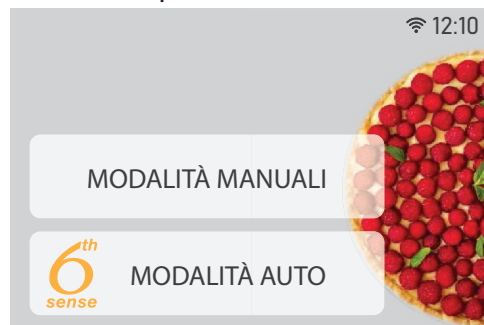
Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



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

FUNZIONE JET START

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

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

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

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

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

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

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

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

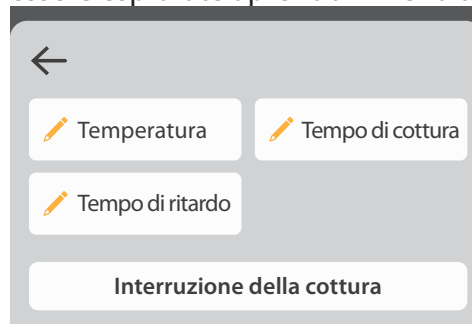
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti  nella



parte inferiore sinistra del display. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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

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

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

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

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

8. FINE COTTURA

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

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

9. PREFERITI

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

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

10. STRUMENTI

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

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENZE

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

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

SONDA ALIMENTI

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

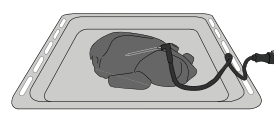
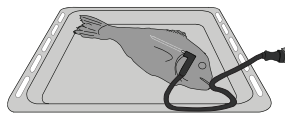
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

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

USO DELLA TERMOSONDA

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

Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. 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.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti, è necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) compatibili. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni AUTO MODES (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

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

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

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

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

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

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

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

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili.

Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

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

di plastica leggera resistente alle microonde.

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

ALIMENTI PER NEONATI

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

DOLCI E PANE

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

- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

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

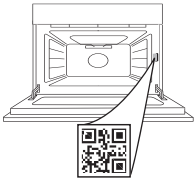
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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



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

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- 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.



400020023880

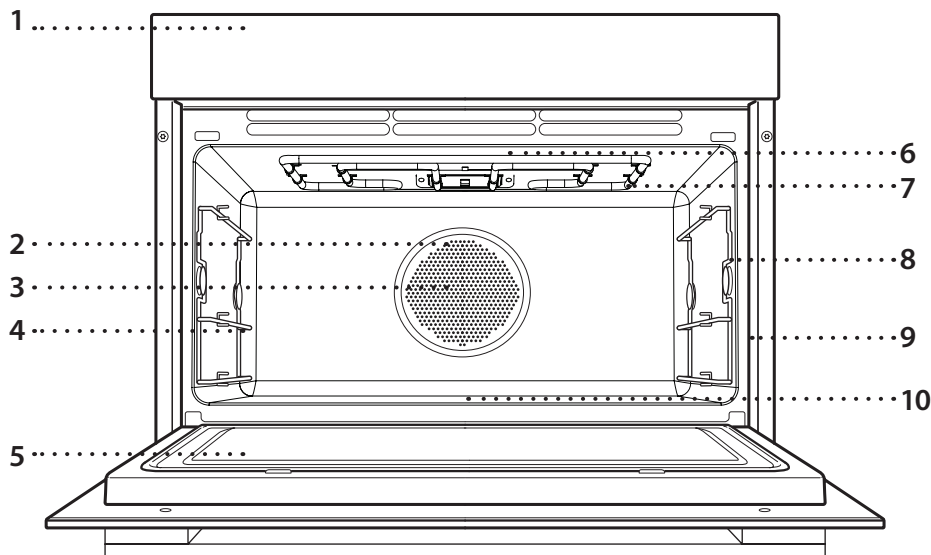
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO****WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu



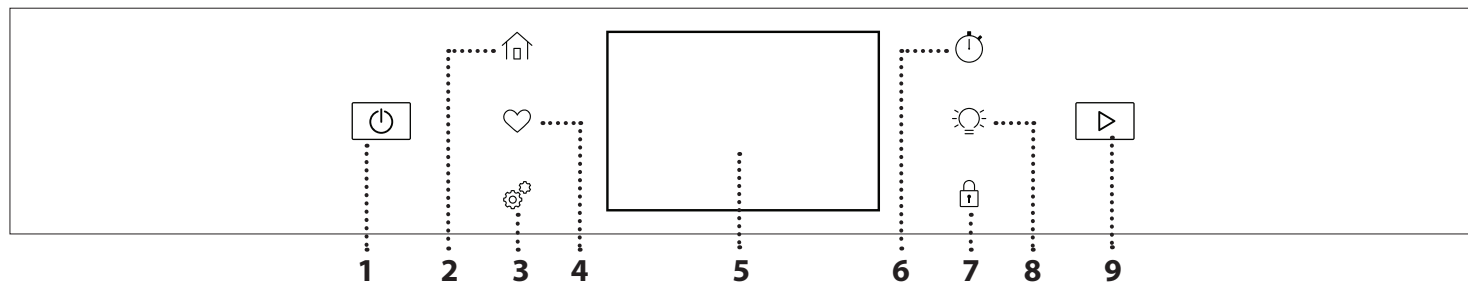
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes
5. Puerta
6. Lámpara
7. Grill
8. Punto de inserción de la sonda de alimentos
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno

2. INICIO

Para obtener acceso rápido al menú principal.

3. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

4. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

5. PANTALLA**6. TEMPORIZADOR**

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

7. BLOQUEO

Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.

8. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.

9. INICIO

Sirve para activar una función.

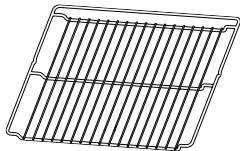
ACCESORIOS

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

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

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

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



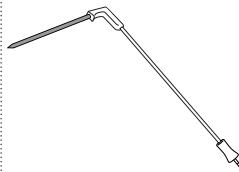
REJILLA

La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice microondas, coloque la balda de rejilla siempre en el nivel 1 (el inferior). Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.



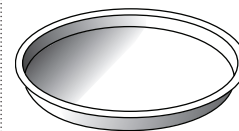
BANDEJA DE HORNO

La bandeja de horno es apta para todos los modos de cocción excepto para las funciones «Microondas». Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



SONDA PARA ALIMENTOS

Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, se puede utilizar para carne y pescado, y también para pan, pasteles y bollería horneada.



BANDEJA CRISP

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

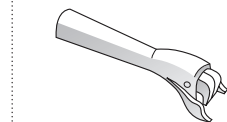
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. *Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

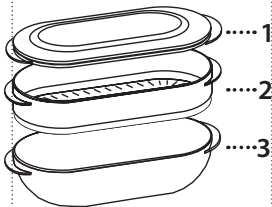
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja de horno, deben introducirse horizontalmente, dejando que se deslicen sobre las guías.

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



ASA DE LA BANDEJA CRISP

Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.



VAPORERA*

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta. Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

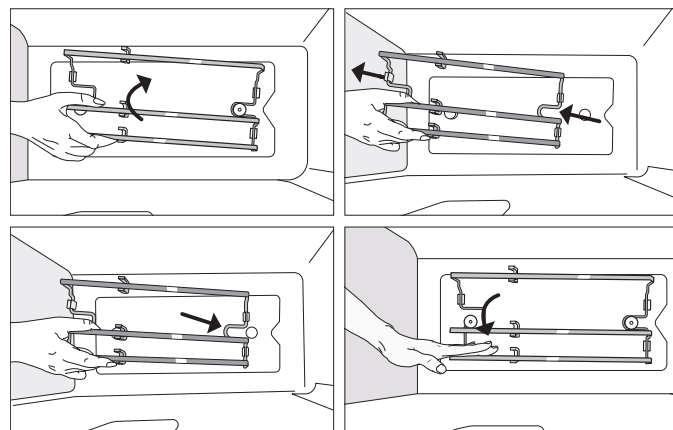
Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada. Coloque siempre la vaporera del estante de alambre del nivel 1 y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

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

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.

2. Para reposicionar los portaescaleras, deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez anclado, empuje el conjunto hacia abajo hasta que el portaescaleras quede insertado en el soporte frontal.



FUNCIONES

MODOS MANUALES



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Accesorios necesarios: estante de alambre, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

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

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	950	1-2
Cocinar	Bizcocho	750	5-6
Cocinar	Flan de huevo	750	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	15 - 25



CRISP

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Bizcocho	10 - 12
Hamburguesas*	9 - 15

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CRISP FRY: Alimentos frescos y congelados

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

Para obtener mejores resultados con los alimentos frescos, cepíllelos o aderécelos con una pequeña cantidad de aceite. Cocine los alimentos congelados directamente sin añadir aceite.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.



PRECALEN. RÁPIDO

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

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



PARRILLA

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

Accesorios recomendados: rejilla

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



GRILL + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



TURBO GRILL

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

Accesorios recomendados: rejilla



TURBO GRILL + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

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

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

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

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

CONVENCIONAL + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

AIRE FORZADO

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

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

AIRE IMPULS. + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

HORNO DE CONVECCIÓN

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

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

HORNO DE CONVECCIÓN + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

FUNCIONES ESPECIALES

MANTENER CALIENTE

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

FERMENTACIÓN

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

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



YOGURT

Para hacer yogur.

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



DESHIDRATACIÓN

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

Accesorios necesarios: rejilla



MAXI-COOKING

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

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.



CICLO ECO

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

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



COOK 3

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

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



GALLETAS

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



TARTA

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



PIZZA (CONGELADA)

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



COCINA 3 MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500

- 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.



COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante

de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

6th
sense

FUNCIONES MODOS AUTOMÁTICOS

Con los modos automáticos, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

DESCONGELACIÓN 6TH SENSE

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Coloque siempre los alimentos en un recipiente directamente sobre el estante de alambre para obtener mejores resultados, excepto para descongelar pan crujiente. Al final del proceso, deje reposar la comida durante 5 minutos.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

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

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

RECALENTAR 6TH SENSE

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extraígalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g-1.5 kg	Extraígalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Leche	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.

6TH SENSE FUNDIR & ABLANDAR

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

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

6TH SENSE MICROONDAS SOUS VIDE

Sous vide es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario

al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión. Esta innovadora función utiliza las microondas para acelerar el proceso de cocción sin perder la precisión y el rendimiento que garantiza este método de cocción. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

MENÚ OTRAS FUNCIONES



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

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



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma

independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.
- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque "+1 min" para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



BLOQUEO DE CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

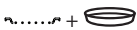
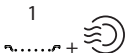
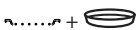
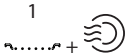
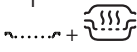
Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

AUTO MODES COOKING TABLE (TABLA DE COCCIÓN DE MODOS AUTOMÁTICOS)

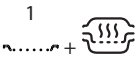
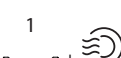
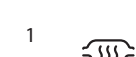
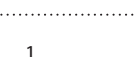
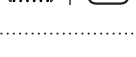
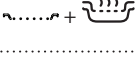
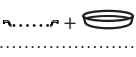
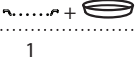
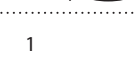
Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	1 
	Lasaña	-	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	1  + 
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	1 
	Espelta	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la espelta. Añada agua y espelta a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de espelta para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de espelta.	1 
	Cebada	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la cebada. Añada agua y cebada a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de cebada para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de cebada.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Plato Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1 
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 
	Salchichas y wurstel	200 g - 1 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1 
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	2  1
	Pechuga de ave al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Plato Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/ piezas	Notas	Accesorios
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	1 
	Pescado entero al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y coloque el pescado en el centro de la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	1 
	Filetes de pescado al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Mejillones al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Gambas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	1 
	Marisco frito [*]	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Gambas crujientes	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Croquetas de pescado empanado [*]	200-800 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Plato Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
VERDURAS	Papas asadas	300 - 1 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
	Hamburguesa Vegetariana [*]	100-500 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	1 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1 
	Trozos de patatas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Verduras de raíz al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Verduras blandas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Trozos de fruta al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Hortalizas al vapor [*]	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 
	Patatas Fritas [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Croquetas de patata [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Pimientos Fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Plato Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
PASTAS SALADAS	Pan de sándwich	-	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	1  + 
	Pan grande	-	Prepare la masa según su receta favorita y colóquela en la bandeja de horno. Utilice la función de leudado especial del horno.	2 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 
	Pizza [*]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	1 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfóreala con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	1 
	Tortita de queso	1 Hornada	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
PASTAS DULCES	Bizcocho	-	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1  + 
	Tarta marmoleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	2 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2 
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1 
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	2 
	Tarta de manzana	-	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1 
POSTRES	Manzanas asadas	1 Hornada	Retire el corazón y rellene con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.	2 
	Chocolate caliente	1-5 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
HUEVOS	Huevos revueltos	2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
SNACKS	Palomitas	-	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Nuggets de pollo [*]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Plato Crisp

MW SOUS VIDE TABLE (TABLA MW SOUS VIDE)

Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte esta tabla de cocción para utilizar correctamente la función.

Seleccione la categoría de alimentos que desea cocinar y siga los ajustes sugeridos. Seleccione el peso del alimento (y la temperatura de cocción, sólo para la carne de vacuno) y siga las indicaciones de espesor si las hubiera. Introduzca el tiempo de cocción sugerido: es el tiempo de cocción específico para el tipo de alimento y su cantidad y se iniciará tras una fase de Sensado en la que el horno lleva el alimento a las condiciones óptimas de temperatura para iniciar la cocción con el fin de garantizar un rendimiento óptimo. La fase de detección será más larga para los alimentos más pesados. Para planificar mejor sus comidas, utilice la columna de la tabla que indica las horas aproximadas de la fase de detección.

Utilice un máximo de 2 bolsas con cantidades similares de alimentos y seleccione el peso total de las dos en la función. Recuerde que los tiempos de cocción sugeridos se refieren a alimentos refrigerados. Los resultados dependen de la calidad de los ingredientes y de unas buenas prácticas de higiene. Utilice alimentos frescos y de alta calidad para obtener mejores resultados. No utilice esta función para recalentar la comida. Coloque los alimentos envasados al vacío en el estante de alambre del nivel 1. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente.

Receta	Alimentos	Espesor (no seleccionable)	Peso (seleccionable)	Temperatura [°C]	Fase de detección (tiempo para alcanzar la temperatura - no editable)	Tiempo de cocción*
Carne de res	Cortes tiernos (solomillo)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Cortes duros (espaldilla)	2-3 cm	100-250 g	65 - 70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Cerdo	Cortes tiernos (solomillo)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min	40 - 60min
			275-500 g	-	55-75 min	70-90 min
	Cortes duros (hombro)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min	50-80 min
		4-5 cm	275-500 g	-	55-75 min	90-120 min
Pescado	Graso (salmón)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	40-60 min
	Magro (bacalao)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	30-60 min
Verduras	Raíz (patatas, zanahorias)	Piezas	100-225 g	-	10 min	5 min
			250-350 g	-	15 min	10 min
			375-500 g	-	20 min	15 min
	Blanda (espárragos, calabacines)	enteros, trozos	100-225 g	-	10 min	3 min
			250-350 g	-	15 min	8 min
			375-500 g	-	20 min	12 min
Fruta	Manzana, pera, piña	trozos, cuñas	100-250 g	-	35 min	5 min
			275-500 g	-	45 min	5 min

* Tiempo de cocción: los valores más bajos hacen referencia a pesos y cocciones más bajos; los valores más altos hacen referencia a pesos y cocciones más elevados.

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

Para aumentar la facilidad de uso del producto, los menús siguientes agrupan todas las funciones que comparten el mismo método de cocción y que ya están presentes en los menús divididos por alimentos.

Recetas Crisp

El método de cocción Crisp permite conseguir automáticamente un dorado perfecto tanto en la parte superior como en la inferior de los alimentos. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Recetas Crisp Fry (fritura crujiente)

El método de cocción Crisp Fry combina la calidad de la función crujiente con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener resultados de fritura crujientes y sabrosos, con una notable reducción del aceite necesario en comparación con la forma tradicional de cocinar. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Recetas al vapor MW

El método de cocción al vapor MW le permite obtener resultados óptimos, similares al método de cocción al vapor tradicional, pero de forma más fácil y rápida. Para utilizar esta función, necesitará siempre el accesorio vaporizador. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente o de la pantalla del horno.



CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:

Toque ← .

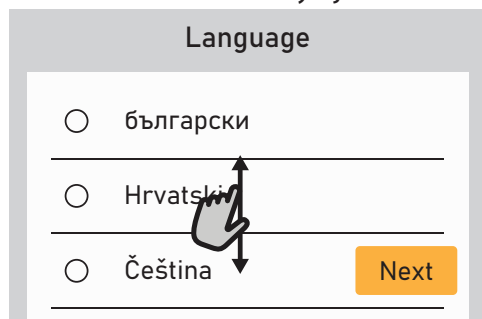
PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.



- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Los olores y el humo son normales cuando el horno se utiliza las primeras veces, o cuando está muy sucio. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.



- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

ENCENDIDO RÁPIDO

Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL DEL MICROONDAS

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con un botón específico.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos  y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los

que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunos MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (véanse las tablas correspondientes).

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «CONFIGURAR» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

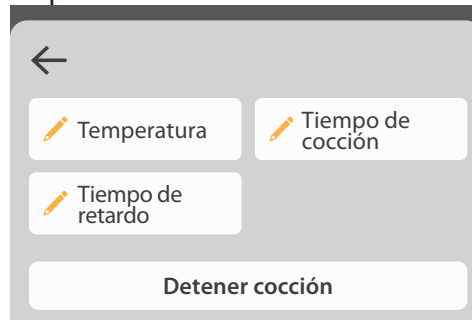
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos .



situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO».

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR»  para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice el botón de *Precalentamiento* situado en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que se gire el alimento durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, puede prolongar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción
- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más

utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Pulse el icono de los tres puntos  en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO» .

10. HERRAMIENTAS

Pulse  aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

Otros ajustes específicos del volumen del sonido pueden gestionarse en el menú Preferencias, en Sonido y volumen.

SMART CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

Pulse  para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccionar el modo Sabbath y desactivar el «Modo Demo».

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para carne permite medir la temperatura

interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

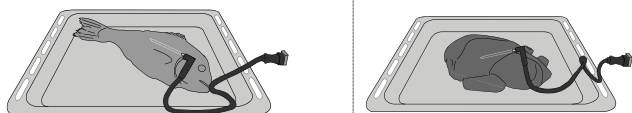
Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

El cable es semirrígido y se le puede dar la forma necesaria para introducir la sonda en distintos tipos de alimentos de la forma más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.



CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable

para conseguir el ángulo óptimo. Es necesario utilizar las funciones MODOS AUTOMÁTICOS compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.

¡ATENCIÓN!

Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo las cucharillas contenidas en los vasos, deben permanecer a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente

unos encima de otros generan chispas.

- Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas. Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato.
- El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas.

Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente. Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar

un contenedor de plástico fino apto para microondas. Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras. No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.

Con las funciones «Aire forzado» y «Horneado por convección», utilice moldes de metal oscuro y colóquelos en la bandeja de alambre suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor. Lleve guantes protectores.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

- Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
- La vaporera puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- No limpie nunca la sonda para alimentos ni la bandeja Crisp en el lavavajillas.
- La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

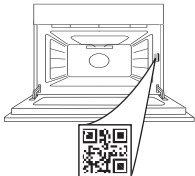
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no enciende.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta y espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o una letra	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F». Pulse  , toque sobre «Info» y seleccione "Restablecer ajustes de fábrica". Se borrarán todos los ajustes guardados.
La pantalla muestra F3E3.	La sonda no está bien conectada o puede que no esté haciendo contacto correctamente.	En primer lugar, comprueba la sonda; El cable es semirrígido y se le puede dar la forma necesaria para introducir la sonda en distintos tipos de alimentos de la forma más eficaz. Notifique el error que aparece en la pantalla.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web **docs.whirlpool.eu**
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400020023880

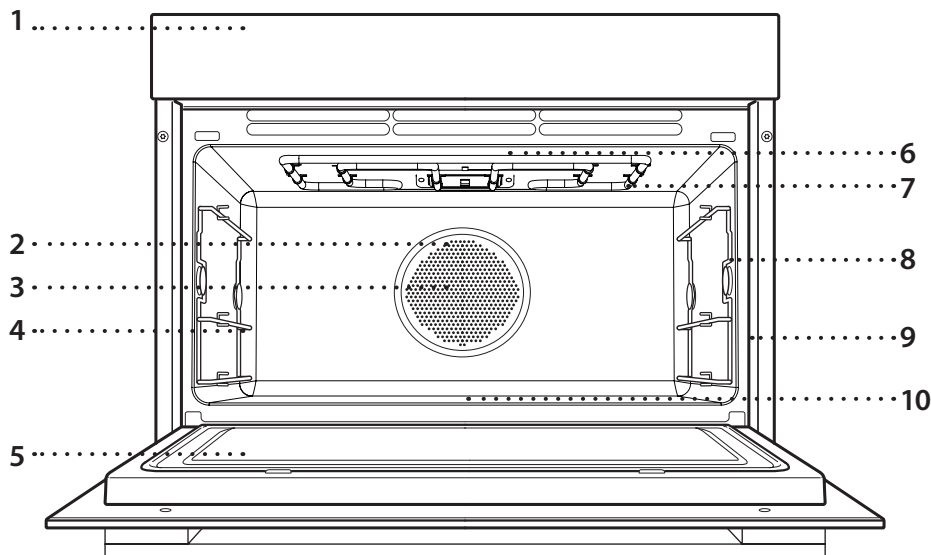


DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.eu**



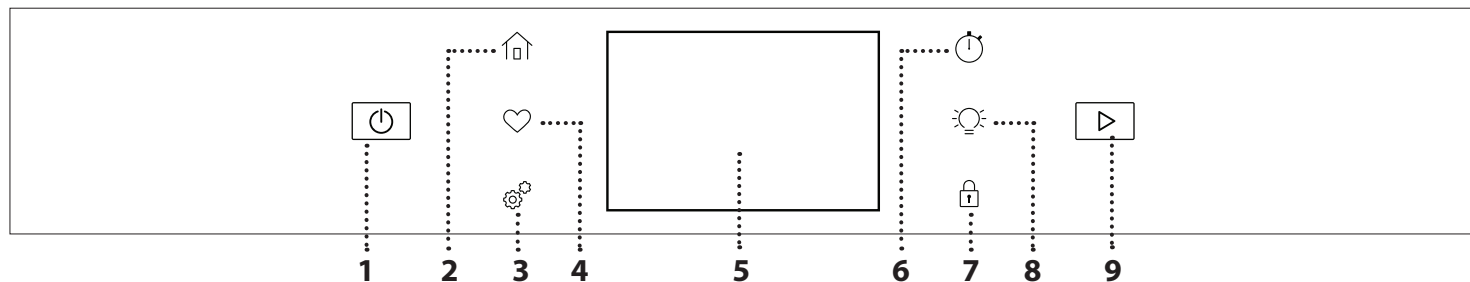
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí rošt
5. Dvířka
6. Osvětlení
7. Grilování
8. Bod vložení sondy do masa
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby

2. DOMŮ

Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

4. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

7. ZÁMEK

Umožňuje uzamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

8. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby a tím úspoře energie.

9. SPUŠTĚNÍ

Pro aktivaci funkce.

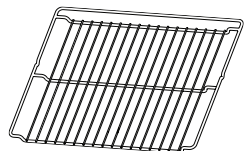
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby

a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím.



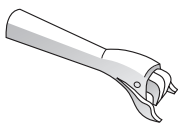
ROŠT

Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření stejně tak pro vaření pomocí mikrovln. Při použití mikrovlnné trouby umístěte drátěnou polici vždy na úroveň 1 (spodní). Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teple a mikrovlnám.



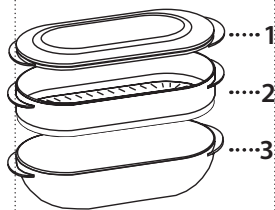
PLECH NA PEČENÍ

Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy a funkce pečení kromě funkce mikrovln. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.



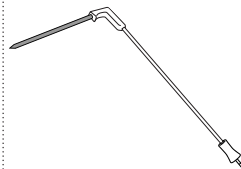
RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP

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



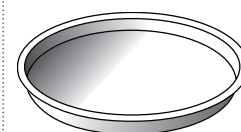
PAŘÁK*

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)
Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry. Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potravin, kterou vaříte. Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1). Pařák pokládejte vždy na rošt v úrovni 1 a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.



PEČICÍ SONDA

K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.



TALÍŘ CRISP

Pouze pro použití s určenou funkcí.

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

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

*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

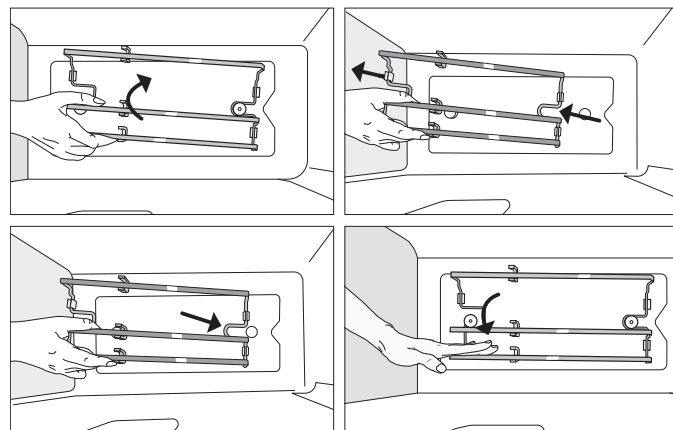
Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

Zatlačte příslušenství až na doraz a dbejte na to, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

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

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodička a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.

2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Poté po ukotvení zatlačte sestavu dolů, dokud nebude žebříkový stojan zasunut do čelní podpěry.



ARTISAN

RUČNÍ REŽIMY



MIKROVLNY

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

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

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

ČINNOST	JÍDLO	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	950	1–2
Vaření	Piškotový koláč	750	5–6
Vaření	Vaječný krém	750	10–12
Vaření	Sekaná	600	15–25



CRISP

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

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

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	10–12
Hamburgery*	9–15

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

CRISP FRY: Čerstvé a mražené potraviny

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokrupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat.

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků s čerstvými potravinami, potřete je pírkem nebo je ochutíte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.

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



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech



GRILL

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

Doporučené příslušenství: rošt

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



GRIL + MIKROVLNY

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

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



TURBOGRILL

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

Doporučené příslušenství: rošt



TURBOGRIL + MV

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

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

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte



TRADIČNÍ

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

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

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	20–25
Jemné pečivo	165	15–20



TRADIČNÍ+MIKROVLNY

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

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



HORKÝ VZDUCH

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

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



HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

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

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



TRADIČNÍ PEČENÍ

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku použijte pánev nebo pečicí plech



KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

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

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



SPECIÁLNÍ FUNKCE



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

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



KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba

stále horká po dokončení cyklu pečení.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



JOGURT

Pro výrobu jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



DEHYDRACE

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

Požadované příslušenství: rošt



MAXI VAŘENÍ

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

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.



CYKLUS ECO

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

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



COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní. Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.



SUŠENKY

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



OVOCNÝ KOLÁČ

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



PIZZA (MRAŽENÁ)

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



COOK 3 NABÍDKA 1

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

Příklad kompletního jídla

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



COOK 3 NABÍDKA 2

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

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkovy rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých

preferencí (1,5–2 kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

6th SENSE FUNKCE AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

V automatických režimech stačí zvolit typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a v průběhu pečení je dále mění.

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

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

6TH SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy pokládejte potraviny v nádobě přímo na roštovou mřížku, s výjimkou rozmrazování křupavého chleba. Nakonec nechte pokrm 5 minut odstát.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

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

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

OHŘEV S FUNKCÍ 6TH SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby a to přímo na roštovou polici v úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění
Připravená porce jídla na talíři	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Pro dosažení lepších výsledků nechte po ohřevu pokrm 1–2 minuty odstát.

Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění
Lasagne [zmrazené]	400 g – 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100–800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Mléko	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

6TH SENSE MELT & SOFT

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide je profesionální technika vaření, která vyžaduje použití vakuovaných plastových sáčků na potraviny a vaření při přesně kontrolovaných teplotách. Tato inovativní funkce využívá mikrovlny k urychlení procesu vaření, aniž by došlo ke ztrátě přesnosti a výkonu, které tento způsob vaření zaručuje. Postupné a přesné vaření přispívá k výjimečné křehkosti a chuti a zajišťuje rovnoměrné vaření celého pokrmu. Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře. Pro správné použití funkce Sous Vide zkontrolujte tabulku vaření Sous Vide.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ



FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

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



MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.
- Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.
- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
 - Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
 - Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.



LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

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

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Poznámky	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Na dno pařáku nalijte dohromady osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Pro každou porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	1 
	Lasagne	–	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	1   
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte dohromady vodu, nasypte rýži a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	1 
	Spelt (Špalda)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro špaldu. Na dno pařáku nalijte dohromady vodu, nasypte špaldu a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g špaldy. Na každou porci špaldy použijte 300 g vody.	1 
	Barley (Ječmen)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro ječmen. Na dno pařáku nalijte dohromady vodu, nasypte ječmen a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g ječmene. Na každou porci ječmene použijte 300 g vody.	1 

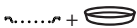
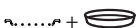
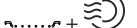
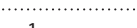
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žárovzdorná nádoba vhodná i pro mikrovlny	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Poznámky	Příslušenství
MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1  +  + 
	Maso – hamburger	100–500 g	Před předeřhřátím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp předeřhřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1  +  + 
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1  +  + 
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1  +  + 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně do nádoby stranou s kostí dolů.	1 
	Slanina	50–400 g	Před vložením pokrmu je třeba předeřhřát talíř crisp. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po předeřhřátí rovnoměrně rozložte na talíř crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Párky & wurstel	200 g – 1 kg	Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svaem nahoru.	1 
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2  + 1 
	Drůbeží prsa vařená v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v parním koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1  + 
	Smažené kuře v chlebu	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žárovzdorná nádoba vhodná i pro mikrovlny	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Poznámky	Příslušenství
RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1  +  +  + 
	Celá ryba v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a umístěte rybu v parním koši na střed. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1  + 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1  + 
	Rybí filety v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v parním koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1  + 
	Mušle v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v parním koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1  + 
	Krevety v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v parním koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1  + 
	Smažená ryba s hranolky [*]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami. V každé porci si dejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	1  + 
	Smažené mořské plody [*]	200–800 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
	Křupavé krevety	200–800 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
	Rybí prsty [*]	200–800 g	Rovnoměrně rozložte na talíř crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1  + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žárovzdorná nádoba vhodná i pro mikrovlny	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Poznámky	Příslušenství
ZELENINA	Pečené brambory	300 g – 1 kg	Nakrájejte je na kousky, ochuťte olejem, osolte a ochuťte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1 
	Vegetariánský hamburger [*]	100–500 g	Před vložením pokrmu je třeba předeřhřát talíř crisp. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po předeřhřátí rovnoměrně rozložte na talíř crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlebejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	1 
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 
	Krájené brambory v páře	–	Na dno parního hrnce nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte potraviny v napařovacím koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Kořenová zelenina v páře	–	Na dno parního hrnce nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte potraviny v napařovacím koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Měkká zelenina v páře	–	Na dno parního hrnce nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte potraviny v napařovacím koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Kousky ovoce v páře	–	Na dno parního hrnce nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte potraviny v napařovacím koši. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Zelenina v páře [*]	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v parním koši. Zakryjte pokličkou.	1 
	Smažené brambory [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 
	Bramborové krokety [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 
	Smažená paprika	100–500 g	Nakrájejte je na kousky a ochuťte olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žárovzdorná nádoba vhodná i pro mikrovlny	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Poznámky	Příslušenství
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	–	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1  + 
	Velký chléb	–	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu a rozložte jej na pečicí plech. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	2  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2 
	Pizza [*]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	1  + 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1  + 
	Sýrový košíček	1 dávka	Připravte směs na 12–15 dílů se strouhaným měkkým sýrem a na kostičky nakrájenou slaninou nebo šunkou. Naplňte jednotlivé servisovací formičky na muffiny. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	–	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	2 
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
	Jemné pečivo	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2 
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1 
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2 
	Jablečný koláč	–	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	1  + 
DEZERTY	Pečená jablka	1 dávka	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	2 
	Horká čokoláda	1–5 porcí	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Ochutťte vanilkou nebo skořicí. Pro zahuštění přidejte kukuřičný škrob. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1  + 
VEJCE	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1  + 
SVAČINY	Popcorn	–	Sáček vždy pokládejte přímo na drátěnou polici. Vždy připravujte jen jeden sáček. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Kuřecí nugety [*]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošť	Žárovzdorný plech na mřížkovém rošť	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žárovzdorná nádoba vhodná i pro mikrovlny	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

TABULKA MW SOUS VIDE

Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře. Pro správné použití funkce zkontrolujte tuto tabulku vaření.

Vyberte kategorii potravin, které chcete vařit, a postupujte podle navrhovaných nastavení. Zvolte hmotnost potravin (a teplotu vaření, pouze u hovězího masa) a řiďte se údaji o tloušťce, pokud jsou k dispozici. Zadejte doporučenou dobu vaření: Je to specifická doba pečení pro daný typ jídla a jeho množství a začne po fázi Sensing, ve které trouba uvede jídlo do optimálního teplotního stavu pro zahájení pečení, aby byl zajištěn optimální výkon. U větších hmotností bude fáze Sensing delší. Pro lepší plánování jídla použijte sloupec v tabulce, který udává přibližnou dobu fáze Sensing.

Použijte maximálně dva sáčky s podobným množstvím potravin a ve funkci vyberte celkovou hmotnost obou sáčků. Nezapomeňte, že doporučené doby vaření se vztahují na chlazené potraviny. Výsledky jsou závislé na kvalitě složek a správné hygieně. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte raději čerstvé a kvalitní potraviny. Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání potravin. Vakuově uzavřené potraviny umístěte na roštovou polici na úroveň 1. Nepokládejte sáčky na sebe, aby se teplo rovnoměrně rozložilo.

Recept	Jídlo	Tloušťka (nelze vybrat)	Hmotnost (lze vybrat)	Teplota [°C]	Fáze snímání (čas do dosažení teploty – nelze upravovat)	Doba tepelné úpravy*
Hovězí	Křehké řezy (svíčková)	2–3 cm	100–250 g	60–65	25–45 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
	Tvrdé řezy (chuck)	2–3 cm	100–250 g	65–70	25–45 min	60–80 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
Vepřové	Křehké řezy (svíčková)	3–5 cm	100–250 g	–	30–50 min	40–60 min
			275–500 g	–	55–75 min	70–90 min
	Tvrdé řezy (rameno)	2–3 cm	100–250 g	–	30–50 min	50–80 min
			275–500 g	–	55–75 min	90–120 min
Ryby	Tuk (losos)	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	40–60 min
	Lean (treska)	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	30–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	30–60 min
Zelenina	Kořen (brambory, mrkev)	kousky	100–225 g	–	10 min	5 min
			250–350 g	–	15 min	10 min
			375–500 g	–	20 min	15 min
	Měkká (chřest, cuketa)	celé, kusy	100–225 g	–	10 min	3 min
			250–350 g	–	15 min	8 min
			375–500 g	–	20 min	12 min
Ovoce	Jablko, hruška, ananas	kusy, klínky	100–250 g	–	35 min	5 min
			275–500 g	–	45 min	5 min

*Doba tepelné úpravy: nižší hodnoty znamenají nižší hmotnost a propečenost; vyšší hodnoty znamenají vyšší hmotnost a propečenost.

JAK VAŘIT PODLE ZPŮSOBU VAŘENÍ

Pro snadnější používání výrobku jsou v následujících nabídkách seskupeny všechny funkce se stejným způsobem vaření, které jsou již obsaženy v nabídkách rozdělených podle potravin.

Recepty Crisp

Metoda Crisp umožňuje automaticky dosáhnout dokonalého zlatavého opečení na horní i spodní straně pokrmu. Vždy je zapotřebí talíř Crisp. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Recepty Crisp Fry

Metoda přípravy jídla Crisp Fry kombinuje kvalitu funkce Crisp s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje dosáhnout křupavých a chutných výsledků při smažení, přičemž v porovnání s tradičním způsobem přípravy pokrmů je potřeba výrazně méně oleje. Vždy je zapotřebí talíř Crisp. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Recepty vaření v páře MW

Metoda vaření v páře MW umožňuje dosáhnout optimálních výsledků podobně jako při tradičním vaření v páře, ale snadněji a rychleji. Vždy je vyžadováno příslušenství parního hrnce. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav nebo na displeji trouby.



POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

-  **Pro volbu či potvrzení:**
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.
-  **Pro procházení nabídky nebo seznamu:**
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.
- Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:**
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.
- Pro návrat na předchozí zobrazení:**
Klepněte na .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.



- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Zápach a kouř jsou normální, když se trouba používá poprvé nebo když je silně znečištěná.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

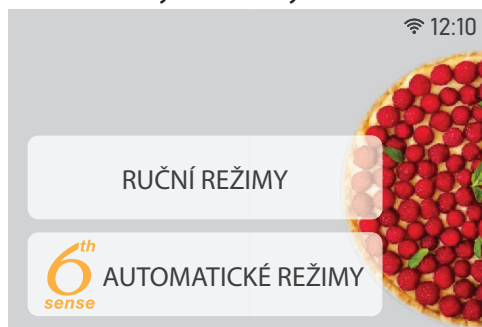
Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.



- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

JET START

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami (...) a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu

nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce se zobrazují podle kategorií potravin v nabídce „Automatické režimy“ (viz příslušné tabulky).

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

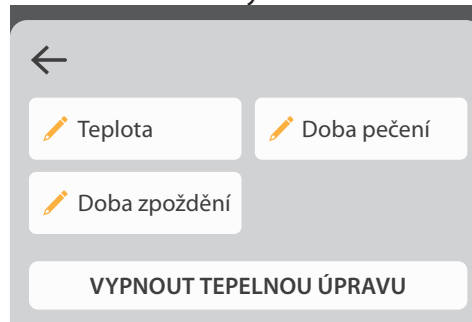
- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami (...) v levé dolní



části displeje. Aktivovanou funkci můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka .

6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřívání byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena)

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“  spusťte vaření.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přerušuje. Čas pečení fázi předehřívání nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřívání ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač *Preheating* (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí můžete prodloužit dobu vaření nebo uložit funkci jako oblíbenou.

- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření
- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček  v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“  (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

ZTLUMIT

Rychlé zapnutí nebo vypnutí zvuků zařízení.

Další specifická nastavení hlasitosti zvuku lze spravovat v nabídce „Preferences“ (Předvolby) v části „Sound & Volume“ (Zvuk a hlasitost).

SMART CLEAN

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

Stisknutím  se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění.

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

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

PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

PEČÍCÍ SONDA

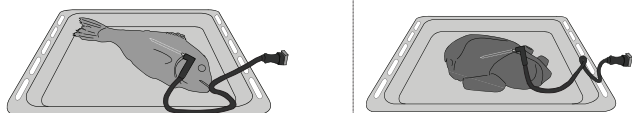
Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla.

Zavřete dvířka trouby. Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracování pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena. Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby. Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.



MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ. Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.

VAROVÁNÍ!

Při používání mikrovlnné trouby dodržujte tyto pokyny.

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

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

UŽITEČNÉ RADY

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

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

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

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát. Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.

Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

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

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

ZMRAZENÉ JÍDLO

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

nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.

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

JÍDLO PRO DĚTI

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

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

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

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

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

MASO A RYBY

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
- Parní hrnec lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
- Pečicí sondu a plech na pečení nikdy nemýjte v myčce nádobí.
- Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

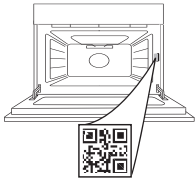
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezapíná.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka nebo podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Na displeji se zobrazí „F3E3“.	Sonda není dobře připojena nebo nemusí mít správný kontakt.	Nejprve zkontrolujte sondu; pokud je zadání správné, ale chyba přetrvává, zavolejte na call centrum. Oznamte chybu, která se zobrazí na displeji.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- na naší webové stránce **docs.whirlpool.eu**,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400020023880

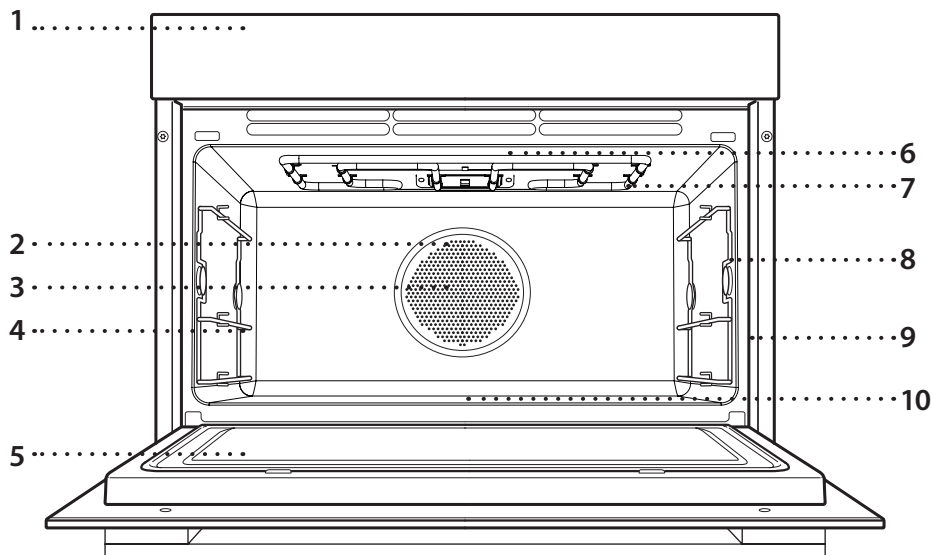


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu



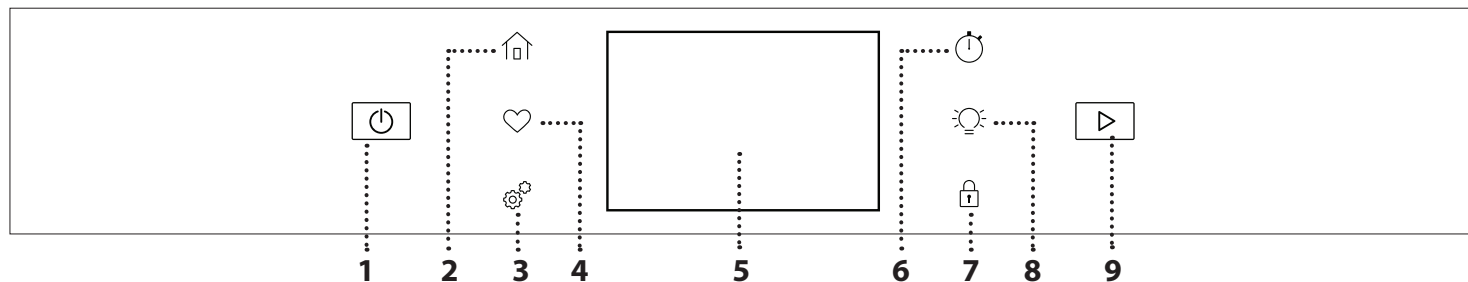
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid
5. Uks
6. Lamp
7. Grill
8. Toidusondi sisestuskoht
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse/välja lülitamiseks

2. KODU

Kiireks ligipääsuks menüüle.

3. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

4. LEMMIKUD

Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.

5. EKRAAN

6. TAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

7. LUKK

Võimaldab lukustada puuteplaadi nupud, et neid ei saaks kogemata vajutada.

8. VALGUS

Ahju lambi sisse- või väljalülitamiseks ja energia säästmiseks.

9. KÄIVITUS

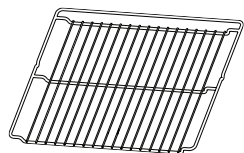
Funktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

Ahjule lisatarvikute ostmisel veenduge, et need on kuumakindlad ja sobivad aurutamiseks.

Et aur pääseks vabalt liikuma, veenduge, et ahju seinte ja ahjunõu vahele jääb vähemalt 30 mm laiune vahe.

Tarvikute temperatuur võib mikrolainefunktsiooni kasutamisel tõusta. Tsükli lõpus on soovitatav kasutada tarvikute käsitlemiseks kaitsevahendeid.



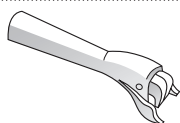
TRAATREST

Traatriul sobib kõikide toiduvalmistamisviiside jaoks, ka mikrolaineahjus söögi valmistamiseks. Mikrolaineahjude kasutamisel asetage traatriul alati 1. tasandile (alumisele). Saate asetada toidu otse restile või kasutada seda küpsetusplaadi või muu kuuma- ja mikrolainekindla ahjunõu alusena.



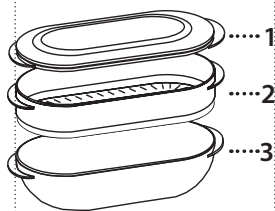
KÜPSETUSPLAAT

Küpsetusplaat sobib kõigi küpsetusrežiimide jaoks, välja arvatud „Mikrolaineahju“ funktsioonid. Saab kasutada igasuguste toitude valmistamiseks ilma konteinerita. Kasutage seda toidumahlade kogumiseks, paigutades selle traatriuli alla.



PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE

Kääpidet kasutatakse kuuma küpsetusplaadi ahjust väljavõtmiseks.



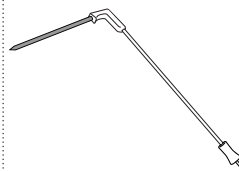
AURUTI*

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

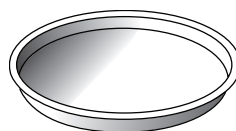
Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1). Asetage auruti alati traatriuli 1. tasemele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolaineahju funktsiooniga.



TOIDUTERMOMEETER

Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.



PRUUNISTUSPLAAT

Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga. Pruunistusplaat tuleb alati asetada traatriuli keskele ja seda võib tühjalt eelsoojendada, kasutades ainult selleks ettenähtud erifunktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile. Stabiilsuse suurendamiseks asetage silikoonjalad traatriuli lattide vahele.

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.

*Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

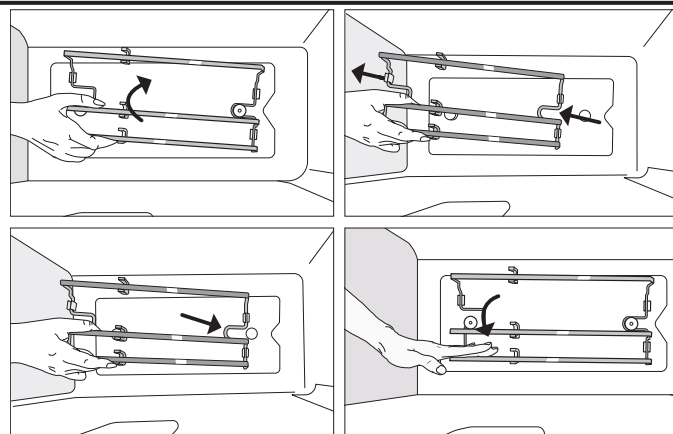
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nagu küpsetusplaat, tuleb asetada horisontaalselt, lastes neil siinidel liikuda. Lükake tarvikud täielikult sisse, jälgides, et need ei puudutaks seadme ust.

RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE
Ahjusisemuse mõlemal küljel on kaks restiraami, mis on kinnitatud kahele nupukujulisele toele. Restiraamid on eemaldatavad, et muuta puhastamine mugavamaks.

1. Restiraamide eemaldamiseks haarake tugevalt juhiku välisosast ja tõmmake seda ülespoole, et eemaldada see esitoest, samal ajal pöörates seda tagumisel toel, seejärel libistage kogu osa sisemusest välja.
2. Redeliriulite ümberpaigutamiseks libistage tagumine osa tagumisele toele. Seejärel, kui see on kinnitatud, lükake seadeldist alla, kuni redelihooldik on sisestatud esiootsatole sisse.



FUNKTSIOONID

MANUAALREŽIIMID



MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

Nõutud tarvikud: traatriiul, mikrolaineahjus ja kuumakindel anum.

VÕIMSUS (W)	SOOVIATUD
950	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige väiksem võimsus.
750	Köögiviljade valmistamine.
600	Liha, kala ja roogade valmistamiseks, mida ei saa segada.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmemdamine.
90	Jäätise pehmemdamine.

TOIMING	TOIT	VÕIMSUS (W)	KESTUS (min)
Soojendamine	2 tassi	950	1 - 2
Küpsetamine	Biskviitkook	750	5 - 6
Küpsetamine	Munakreem	750	10 - 12
Küpsetamine	Pikkpoiss	600	15-25



PRUUNISTAMINE

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.

Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

TOIT	KESTUS (min)
Eelkergitatud kook	10 - 12
Hamburgerite* valmistamiseks	9 - 15

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

RÖSTIMINE: Värsked toidud ja külmutatud toidud

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemust, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja.

Parimate tulemuste saavutamiseks värske toiduainetega pintseldage või maitsestage vähesel kogusel õliga. Küpsetage külmutatud toitu otse ilma õli lisamata.

Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.



KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud, valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk. Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga



GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Soovitavad tarvikud: rest

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Toast (Röstleib ja -sai)	Kõrge	5 - 6



GRILL + MIKRO

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.



TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

Soovitavad tarvikud: rest



TURBO GRILL + MIKRO

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.

Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

TOIT	VÖIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Roast Chicken (Röstitud kana)	350	Keskmine	20 – 30

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Täiuslikuks küpsetamiseks ja pruunistamiseks nii pealt kui ka alt, mis tahes liiki roogade valmistamiseks ainult ühel riivil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

TOIT	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)
Tassikook / väike kook	160	20 – 25
Küpsised	165	15 – 20

TAVAPÄRANE + MIKRO

Küpsetatud roogade kiiremaks valmistamiseks, kasutades samaaegselt tavapära ahju ja mikrolaineid.

Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

SUNDÖHK

Magustoitide ja liha valmistamiseks kuumaõhuringlusega. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks. Seda on võimalik kasutada samal ajal mitmel eri tasemel erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

SUNDÖHK + MIKRO

Igasuguste roogade valmistamiseks ühel riivil, kombineerides ainult kuuma õhu tsirkulatsiooni ja mikrolaineahju.

Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riivil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

CONVECTION BAKE + MIKRO

Kõigi vedela täidisega toitude kiireks valmistamiseks, ühendades mikrolained, tavapärase kuumutamise ja konvektsioonküpssetuse.

Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

ERIFUNKTSIOONID

SOOJASHOID

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.



JOGURT

Jogurti valmistamiseks.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.



KUIVATAMINE

Puu- ja köögiviljade kuivatamiseks. Lõika õhukesteks viiludeks ja asetage otse restile.

Nõutud tarvikud: rest



SUUR KÜPSETUS

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine.

Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat 2. tasemel.



ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga.



COOK 3

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks kolmel erineval tasandil sama temperatuuriga maitseid ja lõhnu segamata.

Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, külmutatud pitsasid ja terve eine. Ahju on vaja eelkuumutada.



KÜPSISED

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaste muretaignaküpsistega, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.



TORT

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid kooke, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.



PITSA (KÜLMUTATUD)

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid külmutatud pitsasid, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.



COOK 3 MENU 1

See tsükkel on mõeldud täieliku lihapõhise toidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.

Näide täisväärtuslikust toidust

Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage lasanje vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) pannil, mis asetatakse traatriiuli teisele tasemele. Valmistage 6–10 kanakintsuliha kuubikuteks lõigatud kartulitega (500–800 g) otse küpsetusplaadile, mis asetatakse esimesele tasemele. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 50–60 minuti pärast võtke välja tort, 60–70 minuti pärast võtke välja lasanje, 80–90 minuti pärast võtke välja kana kartulitega.



COOK 3 MENU 2

See tsükkel on mõeldud täieliku kala- või taimetoidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.

Näide täisväärtuslikust toidust

Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage pesto lasanje või cannelloni vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) metall- või pyrex-alusel, mis asetatakse traatriuli teisele tasemele. Valmistage kalafilee fooliumis (700–900

g) koos viilutatud köögiviljadega (600–900 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasemele. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 45–55 minuti pärast võtke välja tort, 55–65 minuti pärast võtke välja lasanje, 60–70 minuti pärast võtke välja kala koos köögiviljadega.



AUTOMAATSETE REŽIIMIDE FUNKTSIOONID

Automaatrežiimide puhul valige parimate tulemuste saamiseks lihtsalt toiduainete tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt optimaalsed seadistused ja jätkab nende muutmist toiduvalmistamise edenedes. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste.

6TH SENSE'I SULATAMINE

Erinevat tüüpi toiduainete kiireks sulatamiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks asetage toit alati otse traatriulile, välja arvatud programmi Crisp Bread Defrost korral. Lõpus laske toidul 5 minutit seista.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE)

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskest küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Pruunistusalust tuleb kasutada koos selle funktsiooniga otse traatriulile asetatuna.

TOIT	KAAL
Ajastatud sulatamine	—
Liha	100 g – 2,0 kg
Poultry (Linnuliha)	100 g–3,0 kg
Kala	100 g – 2,0 kg
Crisp leiva sulatamine	50–800 g

6TH SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineahju-kindlale ja kuumakindlale taldrikule või otse 1. tasemel olevale traatriulile.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Taldrikul toit	250–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. 1–2 minutit seismist pärast kuumutamise lõpetamist parandab alati tulemust.
Lasanje [külmutatud]	400 g–1,5 kg	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium.
Supp	100–800 g	Soojendage katmata ühes konteineris.
Piim	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Vesi	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.

6TH SENSE'I PEHMENDAMINE JA SULATUS

Toidu sulatamiseks ja pehmendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineahjukindlasse ja kuumakindlasse anumasse otse traatriuli 1. tasemele.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Või pehmendamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks asetage konteineris või otse traatriulile.
Jäätise pehmendamine	100–500 g	Kui panete jäätisepakendi otse ahju, veenduge, et pakend on sobilik mikrolaineahjus kasutamiseks.
Šokolaadi sulatamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks lõigake šokolaad tükkideks. Segage lõpus šokolaadi selle täielikuks sulatamiseks.
Juustu sulatamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks lõigake juust tükkideks. Segage lõpus juustu, et sulamisprotsess lõpule viia.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide on professionaalne toiduvalmistamistehnika, mis eeldab vaakumiga töödeldud plastkotikeste kasutamist, küpsetades täpselt kontrollitud temperatuuridel. See uuenduslik funktsioon kasutab mikrolaineid, et kiirendada toiduvalmistamise protsessi, kaotamata selle küpsetusmeetodiga tagatud täpsust ja jõudlust. Järk-järguline ja täpne küpsetusprotsess aitab kaasa erakordse õrnuse ja maitse kujunemisele ning tagab kogu toidu ühtlase küpsemise. See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigesti kasutamiseks vaadake Sous Vide toiduvalmistamise tabelit.

MUUDE FUNKTSIOONIDE MENÜÜ



LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi toomiseks.



SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle

režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas).

Kui valite TEHASELÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.



VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.



NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

AUTOMAATSEL REŽIIMIL SÖÖGI VALMISTAMINE

Eri liiki roogade ja toitade valmistamiseks ning optimaalse tulemuse saavutamiseks lihtsaimal ja kiireimal moel. Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/ tükid	Kommentaariid	Tarvikud
PASTA JA TERAVILJAD	Pasta keetmine	1–3 portsjonit	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Kallake auruti põhja soolatud vesi ja pasta koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g pastat portsjoni kohta. Kasutage 400 g vett pastaportsjoni kohta.	1 
	Lasanje	—	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Valage peale bešamellkaste ja puistake peale juustu, mis tagab täieliku pruunistumise.	1   
	Riis	1–4 portsjonit	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Kallake auruti põhja vesi ja riis koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g riisi portsjoni kohta. Kasutage 300 g vett riisiportsjoni kohta.	1 
	Speltanisu	1–4 portsjonit	Määrake speltale soovituslik küpsetusaeg. Kallake auruti põhja vesi ja spelta koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g speltat portsjoni kohta. Kasutage 300 g vett speltaportsjoni kohta.	1 
	Oder	1–4 portsjonit	Määrake odra jaoks soovituslik küpsetusaeg. Lisage vesi ja oder koos auruti põhja ja katke kaanega. Arvestage iga portsjoni kohta umbes 100 g otra. Kasutage 300 g vett odraportsjoni kohta.	1 

TARVIKUD	 Traatrest	 Kuumakindel plaat restil	 Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	 Tervislik ja MW- kindel konteiner	 Toidutermomeeter	 Auruti alus ja kaas	 Kogu auruti	 Pruunistus- plaat
----------	---	--	--	--	--	---	---	--

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Kommentaarid	Tarvikud
LIHA	Rostbiif	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  +  + 
	Kotletid	100–500 g	Enne eelsoojendamist määrige pruunistusplaate kergelt. Pruunistusplaate tuleb enne toidu sissepanekut eelsoojendada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1 
	Röstliha ja aeglane küpsetamine	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  +  + 
	Seapraad	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  +  + 
	Seapraad	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  +  + 
	Searibid	400 g–1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage toit ühtlaselt konteinerisse nii, et kondi pool on allapoole.	1 
	Peekon	50-400 g	Pruunistusplaate tuleb enne toidu sisestamist eelkuumutada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Pärast eelsoojendamist jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1 
	Vorstikesed	200 g kuni 1 kg	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Torgake vorstid kahvliga läbi, et ennetada nende plahvatamist. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1 
	Röstitud kana	800 g–2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval.	1 
	Linnuliha tükid	1 ahjutäis	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatrest ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	2  + 1 
	Aurutatud linnurind	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1  + 
	Paneeritud praetud kana	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 

TARVIKUD								
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Aurutus alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/ tükid	Kommentaariid	Tarvikud
KALA	Terve röstitud kala	—	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1  +  + 
	Terve aurutatud kala	—	Lisage umbes 100 g vett auruti põhja ja asetage kala aurutuskorvi keskele. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 
	Röstitud kalapraad	200–800 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1  + 
	Aurutatud kalafileed	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 
	Aurutatud rannakarbid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 
	Aurutatud krevetid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 
	Kala ja friikartulid [*]	1–3 portsjonit	Jaotage pruunistusplaadile ühtlaselt vaheldumisi kalafileed ja kartulid. Arvestage iga portsjoni kohta umbes 100 g kala ja 100 g friikartuleid.	1  + 
	Praetud mereannid [*]	200–800 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	Krõbedad krevetid	200–800 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	Kalapulgad [*]	200–800 g	Jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Täiusliku tulemuse saamiseks pöörake toitu küpsetamise ajal.	1  + 

TARVIKUD								
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/Küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Auruti alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/ tükid	Kommentaarid	Tarvikud
KÖÖGIVILI	Röstitud kartulid	300 g-1 kg	Lõigake tükkideks, maitsestage õli, soola ja ürtidega. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1  + 
	Vegeburger [*]	100–500 g	Pruunistusplaate tuleb enne toidu sisestamist eelkuumutada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Pärast eelsoojendamist jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1  + 
	Täidetud aedviljad	600 g–2,0 kg	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihist, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.	1  + 
	Kartuligratäänid	400 g–1,5 kg	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage juustu peale.	1  + 
	Aurutatud kartulitükid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1  + 
	Aurutatud juurviljad	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1  + 
	Aurutatud pehmed köögiviljad	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1  + 
	Aurutatud puuviljatükid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsüklil kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1  + 
	Aurutatud köögiviljad [*]	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	Praekartulid [*]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	Kartulikroketid [*]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	Praetud paprika	100–500 g	Lõigake tükkideks ja maitsestage õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 

TARVIKUD								
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Aurutus alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Kommentaariid	Tarvikud
SOOLASED PAGARI TOOTED	Võileivatort	—	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju spetsiaalset tõusufunktsiooni.	1  +  + 
	Suur leib	—	Valmistage tainas oma lemmikretsepti järgi ja asetage see küpsetusplaadile. Kasutage ahju spetsiaalset tõusufunktsiooni.	2  + 
	Pitsa	400 g–1,2 kg	Valmistage pitsatainas oma lemmikretsepti järgi. Jätke see ahju spetsiaalset funktsiooni kasutades kerkima. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage lisandeid vastavalt oma soovile.	2 
	Pitsa [*]	250-700 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium.	1  + 
	Soolane kook	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Katke tainas vastavalt oma lemmikretseptile.	1  + 
	Muffinid	1 ahjutäis	Valmistage segu 12–15 tüki jaoks, kasutades riivitud juustu ja peekoni- või singikuubikuid. Täitke eraldiseisvad muffinivormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile.	2 
MAGUSAD PAGARI TOOTED	Biskviitkook	—	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile.	1  +  + 
	Marmorkook	400 g–1,2 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi marmorkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile.	2 
	Muffinid	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile.	2 
	Küpsised	1 ahjutäis	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessentsiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile.	2 
	Brownie'd	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.	1 
	Struudel	1 ahjutäis	Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkrut ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku.	2 
	Õunapirukas	—	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke hakitud värskete puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga. Rullige kokku tainajäägid, et valmistada kate, sulgege servad ja määrige munaga.	1  + 
MAGUS TOIDUD	Küpsetatud õunad	1 ahjutäis	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga.	2 
	Kuum šokolaad	1-5 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Maitsestage vanilje või kaneeliga. Tiheduse suurendamiseks lisage maisitärklis. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1  + 
MUNAD	Munapuder	2–10 tüki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1  + 
SUUPISTED	Popcorn	—	Asetage kott alati otse traatriilule. Asetage korraga ainult üks kott. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 
	Kananagitsad [*]	200-700 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 

TARVIKUD								
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/Küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Auruti alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat

MW SOUS VIDE LAUD

See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigeks kasutamiseks vaadake seda toiduvalmistamise tabelit.

Valige toidukategooria, mida soovite valmistada, ja järgige soovitatud seadistusi. Valige toidu kaal (ja küpsetustemperatuur, ainult veiseliha puhul) ja järgige paksuse näitu, kui see on olemas. Sisestage soovitud küpsetusaeg: see on toidu tüübile ja kogusele vastav konkreetne küpsetusaeg ning see algab pärast Sensing-faasi, mille käigus ahi viib toidu optimaalse temperatuurini, et alustada küpsetamist ja et tagada optimaalne toimimine. Sensing-faas kestab raskemate kaalude puhul kauem. Toidukordade paremaks planeerimiseks kasutage tabeli veergu, mis näitab Sensing-faasi ligikaudseid aegu.

Kasutage maksimaalselt 2 kotti sarnase toidukogusega ja valige funktsioonis nende kahe kogukaal. Pidage meeles, et soovitud küpsetusajad viitavad jahutatud toidule. Tulemus sõltub koostisosade kvaliteedist ja headest hügieenitavadest. Parima tulemuse saavutamiseks eelistage värsked ja kvaliteetseid toiduaineid. Ärge kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks. Asetage vaakumiga suletud toit traatriuli 1. tasemele. Soojuse ühtlase jaotumise tagamiseks hoiduge kottide teineteise peale asetamisest.

Retsept	Toit	Paksus (ei ole valitav)	Kaal (valitav)	Temperatuur [°C]	Sensing Phase (tunnetusfaas) (temperatuurini jõudmise aeg - ei saa muuta)	Küpsetusaeg*
Loomaliha	Hõrgud lõigud (sisefilee)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Kõvad lõigud (koor)	2-3 cm	100-250 g	65-70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Sealiha	Hõrgud lõigud (sisefilee)	3-5 cm	100-250 g	—	30-50 min	40-60min
			275-500 g	—	55-75 min	70-90 min
	Kõvad lõigud (õlg)	2-3 cm	100-250 g	—	30-50 min	50-80 min
			275-500 g	—	55-75 min	90-120 min
Kala	Rasvane (lõhe)	2-3 cm	100-250 g	—	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	—	45-65 min	40-60 min
	Lahja (tursk)	2-3 cm	100-250 g	—	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	—	45-65 min	30-60 min
Köögivilj	Juurikad (kartulid, porgandid)	tükid	100-225 g	—	10 min	5 min
			250-350 g	—	15 min	10 min
			375-500 g	—	20 min	15 min
	Pehme (spargel, suvikõrvits)	terved, tükid	100-225 g	—	10 min	3 min
			250-350 g	—	15 min	8 min
			375-500 g	—	20 min	12 min
Puuvili	Õun, pirn, ananass	tükid, viilud	100-250 g	—	35 min	5 min
			275-500 g	—	45 min	5 min

* Küpsetusaeg: madalamad väärtused viitavad väiksemale kaalule ja küpsusastmele; suuremad väärtused viitavad suuremale kaalule ja küpsusastmele.

KUIDAS KÜPSETADA TOIDUVALMISTAMISE MEETODI JÄRGI

Toote kasutusmugavuse suurendamiseks koondavad järgmised menüüd kõik sama küpsetusmeetodiga funktsioonid, mis on juba toiduainete kaupa jagatud menüüdes olemas.

Krõbedad retseptid

Krõbeda küpsetamise meetod võimaldab teil automaatselt saavutada täiusliku kuldpruuni tulemuse nii toidu ülemisel kui alumisel poolel. Selleks on ajati vajalik pruunistusalus. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid.

Krõbedaks praadimise retseptid

Crisp Fry toiduvalmistamise meetod ühendab endas krõbeda funktsiooni kvaliteedi ja sooja õhuringluse omadused. See võimaldab saavutada krõmpsuvaid ja maitsvaid praadimistulemusi, vähendades märkimisväärselt õlivajadust võrreldes traditsioonilise toiduvalmistamisviisiga. Selleks on ajati vajalik pruunistusalus. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid.

MW aurutamine retseptid

MW Steam aurutamismeetod võimaldab teil saavutada optimaalseid tulemusi, mis on sarnased traditsioonilise auruga valmistamise meetodiga, kuid lihtsamalt ja kiiremini. Auruti lisaseade on alati vajalik. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastaval küpsetustabelil või ahju ekraanil kuvatavaid juhiseid.



PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjade või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.



- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevelikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Keelt saate muuta, avades seadete menüü.

2. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

4. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Lõhna ja suitsu olemaosolu on ahju esmakordsel kasutamisel või tugeva määrdumise korral normaalsed. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures, kasutades kiire eelkuumutuse funktsiooni. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

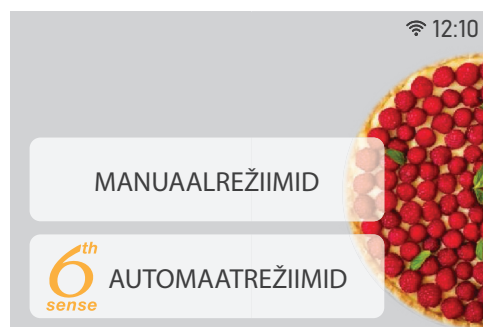
Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide vahel.



- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

KIIRKÄIVITUS

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage , see aktiveerib mikrolaineahju 30 sekundiks täisvõimsusel (1000 W).

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

MIKROLAINE VÕIMSUS / TEMPERATUUR / GRILLI TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nuppu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti  menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

Automaatrežiimid võimaldavad teil valmistada mitmesuguseid roogasid, valides loendis näidatud roogade hulgast. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt. Peale selle, tänu spetsiaalsele andurile, mis suudab

tuvastada toidu niiskusesisaldust, võimaldavad mõned AUTO MODES (automaatrežiim) funktsioonid teil saavutada igasuguse toidu optimaalse küpsetamise ilma seadistusteta: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid kuvatakse toidugruppide kaupa menüüs „Automaatsed režiimid“ (vt vastavaid tabelleid).

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. MÄÄRA KÄIVITAMISE VIITAEG

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

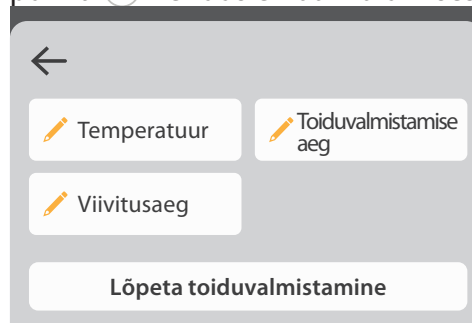
- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab konkreetset maksimaalset temperatuuri, kuvatakse ekraanil sõnum. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti  menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.



Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud,

kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu „Start now“ (alusta kohe) või „START“ .

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage *eelkuumutuse* sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lüliti. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Mõningates Auto Modes (automaatrežiimid) tuleb toitu küpsetamise ajal pöörata. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Mõne funktsiooni puhul saate küpsetusaega pikendada või salvestada funktsiooni lemmikuks.

- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.
- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu

 : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.

SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni  parempoolses ülanurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE  (KUSTUTA LEMMIK).

10. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

VAIGISTA

Seadme helide kiireks sisse- või väljalülitamiseks.

Muid konkreetseid helitugevuse sätteid saate hallata menüü Eelistused jaotises Heli ja helitugevus.

SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastusükskel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab tahma eemaldamist. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu  : ekraan palub teil teha kõik toimingud, mis on vajalikud parimate puhastustulemuste saavutamiseks.

Pange tähele: puhastusüksli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Kui ükskel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ning seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või käsnaga.

EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitade sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Kui sondi kasutamine on lubatud või nõutav, saate valida käsitsi (küpsetusmeetodi järgi) ja AUTOMAATSE REŽIIMI (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel.

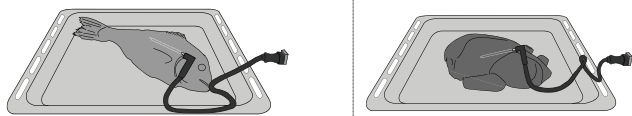
Kui küpsetusfunktsioon on käivitunud, tühistatakse see, kui sond eemaldatakse.

Toidu väljavõtmisel ühendage alati toidusond lahti ja eemaldage see ahjust.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pessa, mis on ahju küpsetussektiooni paremas osas.

Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.



LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Nende toiduainete sondiga juhitava toiduvalmistamiseks on vaja kasutada ühilduvaid AUTO MODES (automaatne režiim) funktsioone. Kui te kasutate sondi toiduvalmistamisel funktsioonidega AUTO MODES (automaatne režiim), peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsept saavutab ideaalse sisetemperatuuri, ilma et oleks vaja ahju temperatuuri seada.

TÄHELEPANU!

Mikrolaineahju kasutamisel järgige neid juhiseid.

- Kui metall puutub kokku küpsetuskambri seinaga, võivad tekkida sädemed, mis võivad seadet kahjustada või ukse sisemise klaasi hävitada.
- Metallist osad, näiteks klaasides olevad teelusikakesed, peavad jääma küpsetuskambri seintest ja ukse sisemusest vähemalt 2 cm kaugusele. Otse üksteise peale asetatud tarvikud tekitavad sädemeid.

- Sisestage tarvikud ainult nende vastavale kõrgusele. Sädemed võivad tekkida ja küpsetuskambrit kahjustada.
- Seade on sädemete tekkimise tõttu kahjustatud.
- Ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid.
- Seadme kasutamine ilma toiduta küpsetuskambris põhjustab ülekoormuse.
- Ärge kunagi käivitage mikrolaineahju ilma toiduainet sellesse asetamata. Ainus lubatud erand on roogade lühike test.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

NÄPUNÄITEID MIKROLAINEAHJUS KÜPSETAMISEKS

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegsel valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugemale, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks. Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.

Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.

Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid. Killesse tuleb teha sälged või torgata kahvliga augud, et rõhk kotist välja pääseks ja kott küpsetamise ajal auru kogunemise tõttu ei lõhkeks.

VEDELIKUD

Vedelikud võivad kuumeneda üle keemispunkti ilma nähtavate keemismullideta. Seetõttu võib kuum vedelik ootamatult üle keeda. Selle ärahoidmiseks vältige kitsa kaelaga anumate kasutamist, segage vedelikku enne, kui asetate anuma mikrolaineahju, ja jätke anumasse teelusikas.

Pärast kuumutamist segage uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult mikrolaineahjust.

KÜLMUTATUD TOIT

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame sulatada otse traatriiulil. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumad.

Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad

paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumad või lutipudelid segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja väldite põletusi. Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

KOOGID JA SAI

Kookide ja leivatoodete puhul soovitame kasutada funktsiooni „Forced Air“ (sundõhk), vedelikku sisaldavate kookide puhul aga funktsiooni „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine). Küpsetusaegade lühendamiseks valige alternatiivina „Forced Air + mikrolaineahi“, kusjuures mikrolaineahi on seatud maksimaalsele võimsusele 160 W, et tooted jääksid pehmeks ja aromaatsiks.

Funktsioonide „Forced Air“ (sundõhk) ja „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine) puhul kasutage tumedast metallist koogivormi ja asetage need kaasasolevale traatriiulile.

LIHA JA KALA

Pealispinna kiireks ja laitmatuks pruunistamiseks nii, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovitame kasutada funktsioone, milles on ühendatud konvektsioonküpsetus ja mikrolained.

Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 160 W.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.
Kandke kaitsekindaid.

Ärge kasutage traatvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid/korrodeerivaid puhastusvahendeid, kuna need võivad seadme pindu kahjustada.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.
- Aurutit võib pesta kas käsitsi või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi puhastage toidu sondi ja pruunistusplaati nõudepesumasinas.
- Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

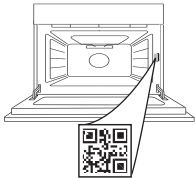
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei lülitu sisse.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Ekraanil kuvatakse täht „F“, millele järgneb number või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“. Vajutage  , puudutage „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“ (tehase seadete taastamine). Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ekraanile kuvatakse F3E3.	Sond ei ole hästi ühendatud või ei pruugi korralikult kontakti luua.	Kõigepealt kontrollige sondi; kui see on sisestatud õigesti, kuid viga püsib, helistage kõnekeskusesse. Teatage ekraanile ilmuvast veast.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte **docs.whirlpool.eu**
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400020023880



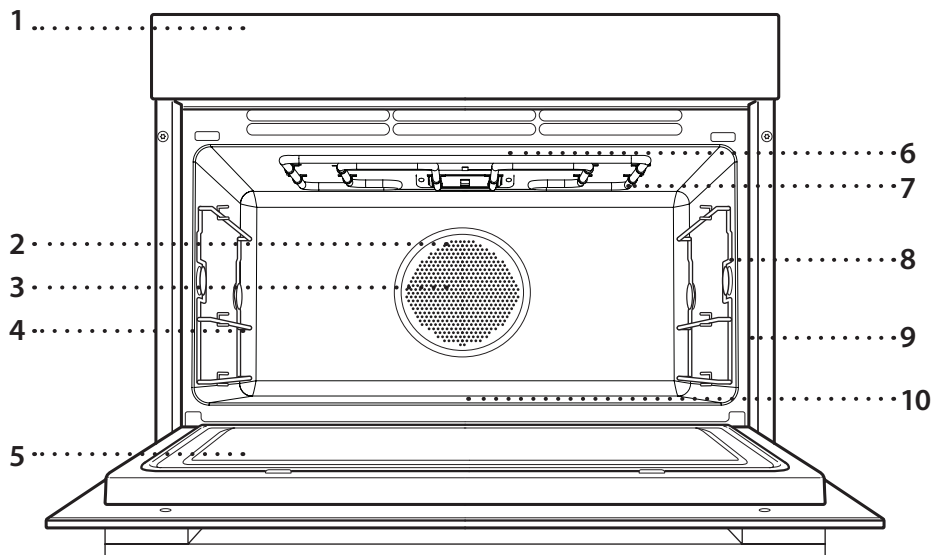
**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu



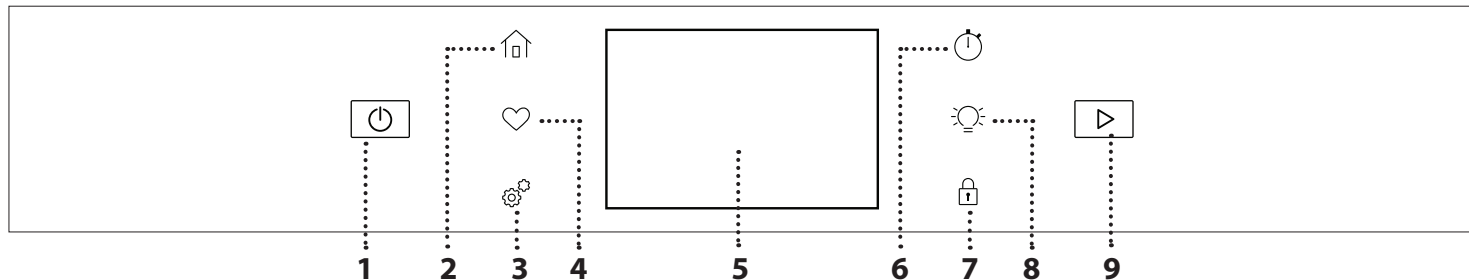
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polctartó sínek
5. Ajtó
6. Világítás
7. Grillezés
8. Az ételszonda helye
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐLAP

Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

4. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

5. KIJELZŐ

6. IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

7. ZÁR

Lehetővé teszi az érintőpad gombjainak zárolását, így azokat véletlenül nem lehet megnyomni.

8. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása és energiamegtakarítás.

9. INDÍTÁS

Egy funkció azonnali indítása.

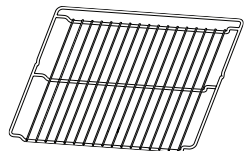
TARTOZÉKOK

Mielőtt egyéb forgalomban levő tartozékokat vásárol, győződjön meg róla, hogy azok hőállóak és használhatóak pároláshoz is.

Ügyeljen rá, hogy minden behelyezett sütőedény teteje és a sütőtér fala között maradjon legalább 30 mm

távolság, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni.

A mikrohullámú funkció használata során a tartozékok hőmérséklete megemelkedhet. A program végén a tartozékok megfogásához ajánlott védőfelszerelést használni.



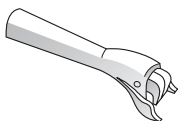
RÁCSPOLC

A sütőrács minden sütési módhoz alkalmas, mikrohullámú sütéshez is használható. Mikrohullámú sütés használata esetén a sütőrácsot mindig az 1. (alsó) szintre helyezze. A sütőrácsra helyezhető közvetlenül az étel, vagy sütőtepsik és egyéb hőálló vagy mikrohullámú sütőben használható edények is.



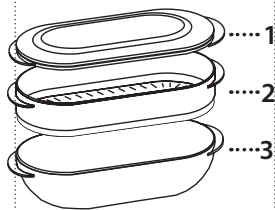
SÜTEMÉNYES TEPSI

A süteményes tepsi minden sütési módhoz alkalmas, kivéve a „mikrohullámú” funkciókat. Mindenféle étel elkészítéséhez használható, edény nélkül. A sütésből származó lé felfogására is használhatja, ha a sütőrács alá helyezi.



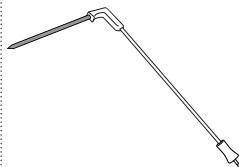
A CRISP TÁLCÁ FOGANTYÚJA

A forró Crisp tálcát ezzel lehet kivenni a sütőből.



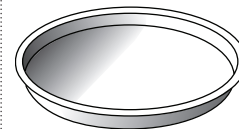
PÁROLÓ*

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)
Az olyan ételek, mint a hal vagy zöldségek párolásához, tegye azokat a kosárba (2), és öntsön ivóvizet (100 ml) a pároló (3) aljába, hogy megfelelő mennyiségű gőz képződjön. Burgonya, tészta, rizs, gabonafélék és hasonló élelmiszerek főzéséhez tegye az ételt közvetlenül a pároló aljára (a kosárba nincs szükség), és adjon hozzá az étel mennyiségének megfelelő mennyiségű ivóvizet. A legjobb eredmény érdekében tegye rá a párolóra a mellékelt fedelet (1). A párolót mindig a sütőrácsra tegye az 1. szintre, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.



ÉTELSZONDA

Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.



CRISP TÁLCÁ

Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték. A Crisp tálcát mindig a sütőrács közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze. A szilikonlábakat helyezze a sütőrács rúdjai közé a további stabilitás érdekében.

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

*A többi tartozék külön vásárolható meg a vevőszolgálaton.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig. A többi tartozékot, például a süteményes tepsit, vízszintesen kell behelyezni úgy, hogy a síneken csússzon végig.

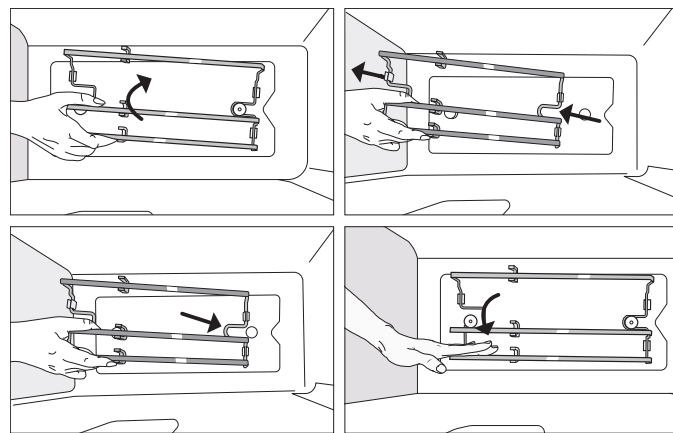
Nyomja be teljesen a tartozékokat, ügyelve arra, hogy ne érjenek a készülék ajtajához.

A SÜTŐRÁCSSTARTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőtér két oldalán két sütőrácsstartó található, amelyek két gomb alakú tartóra vannak rögzítve. A sütőrácsstartók kivehetők, hogy a tisztítás kényelmesebb legyen.

1. A sütőrácsstartók eltávolításához szorítsa meg erősen a tartósín külső részét, és húzza felfelé, hogy kihúzza az elülső tartóból, közben forgassa el a hátsó tartón, majd húzza ki a sütőtérből.

2. A sütőrácsstartók áthelyezéséhez csúsztassa a hátsó részt a hátsó tartóra. Ezután a rögzítést követően nyomja le az egységet, amíg a sütőrácsstartó be nem illeszkedik az elülső tartóba.



FUNKCIÓK

KÉZI ÜZEMMÓDOK



MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

Szükséges tartozékok: sütőrács, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

POWER (W)	AJÁNLOTT A KÖVETKEZŐKHOZ:
950	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése. Ha az étel tojást, vagy tejszínt tartalmaz, válasszon kisebb teljesítményt.
750	Zöldségek elkészítése.
600	Hús, hal és olyan ételek készítése, amelyeket nem lehet megkeverni.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Lassú sütés alacsony hőmérsékleten. Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.

MŰVELET	ÉTEL	POWER (W)	IDŐTARTAM (perc)
Melegítés	2 csésze	950	1-2
Sütés	Piskóta	750	5-6
Sütés	Tejsodó	750	10-12
Sütés	Fasírt	600	15-25



CRISP

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához. Ehhez a funkcióhoz mindenképpen szükség van a speciális Crisp tálcára.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja.

ÉTEL	IDŐTARTAM (perc)
Kelt tésztás sütemény	10-12
Hamburgerek*	9 - 15

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

PIRÍTVÁ SÜTÉS: Friss élelmiszerek és fagyasztott élelmiszerek

Ez az egészséges és egyedülálló funkció a Crisp funkcióval elérhető minőséget és a meleg levegő keringetésével járó jellemzőket ötvözi. Az eredmény ropogós és ízletes sült étel a hagyományos sütéshez képest jóval kevesebb olajjal – bizonyos ételek esetén egyáltalán nincs szükség olajra.

A legjobb eredmény elérése érdekében a friss ételeket kevés olajjal ecsetelje vagy fűszerezze. A fagyasztott ételeket közvetlenül, olaj hozzáadása nélkül süsse meg. Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja.



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét. Az előmelegítés befejeztével a sütő automatikusan kiválasztja a „Hőlégbefúvás” funkciót. Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel



GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt. Javasolt tartozékok: sütőrács

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Pirítás	Magas	5-6



GRILL + MIKRÓ

Ételek gyors sütéséhez, csőben sütéshez, mikrohullámú és grill funkciók kombinálásához.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.



TURBO GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

Javasolt tartozékok: sütőrács



TURBO GRILL + MIKROHULLÁM

Ételek gyors sütéséhez és pirításához a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvöztetésével.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

ÉTEL	POWER (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Sült csirke	350	Közepes	20–30

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Ahhoz, hogy az étel tökéletesen megsüljön, illetve felül és alul egyenletesen barnuljon, az ételek egyetlen szinten történő sütése ajánlott. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt. Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)
Muffin / Kis sütemény	160	20–25
Aprósütemények	165	15 - 20

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS + MIKROHULLÁM

Sült ételek gyorsabb elkészítéséhez az alsó+felső és a mikrohullámú sütés jellemzőinek ötvözésével. Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Desszertek és húsok sütéséhez a forró levegő keringetésével. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt. Lehetőség van az ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több szinten történő egyidejű sütésére. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát. Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.

HŐLÉGBEFÚV+MIKRO

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése, a forró levegő keringetését és a mikrohullámú sütőt kombinálva.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús, töltött sütemények vagy piték sütéséhez egyszerre csak egy szinten. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel

KONVEKCIÓS SÜTÉS + MIKROHULLÁM

Folyékony töltelékkel töltött ételek gyors sütéséhez a mikrohullámú, alsó és felső, valamint a légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

MELEGENTARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sült sütemények) melegen és ropogósan tartására.

KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.



JOGHURT

Joghurt készítéséhez.

Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.



ASZALÁS

Gyümölcsök és zöldségek aszalásához. Vékony szeletekre vágjuk, és közvetlenül a sütőrácsra helyezzük. Szükséges tartozékok: sütőrács



MAXI SÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

Szükséges tartozékok: sütőtepsi a 2. szinten.



ECO CIKLUS

Töltött sült és húsfilé egy szinten történő sütéséhez. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel.



COOK 3

Különböző, azonos sütési hőmérsékletet igénylő ételek egyidejű sütéséhez három szinten, az ízek és illatok keveredése nélkül.

Ez a funkció használható sütemények, torták, fagyasztott pizzák sütésére és komplett ételek elkészítésére. A sütőt elő kell melegíteni.



APRÓSÜTEMÉNY

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú kekszet süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.



PITE

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú pitét süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.



PIZZA (FAGYASZTOTT)

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú fagyasztott pizzát süthet, hogy maximalizálja az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.



COOK 3 MENÜ 1

Ez a ciklus egy húsel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.

Példa egy teljes menüre

Készítsen egy tetszése szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen egy tetszése szerinti lasagnát (1,5–2 kg) a sütőrácsra helyezett serpenyőben a 2. szinten. Süssön 6–10 csirkecomb kockára vágott burgonyával (500–800 g) közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süsse meg. 50–60 perc elteltével vegye ki a tortát, 60–70 perc elteltével a lasagnát, 80–90 perc elteltével a csirkét a burgonyával.



COOK 3 MENÜ 2

Ez a ciklus egy teljes hal- vagy vegetáriánus étel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.

Példa egy teljes menüre

Készítsen egy tetszése szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen pestós lasagnát vagy cannellonit tetszés szerint (1,5–2 kg) a sütőrácsra helyezett fém tepsiben vagy jénai tálban, a 2. szinten. Készítsen halfiléket fóliában (700–900 g) szeletelt zöldségekkel (600–900 g)



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK FUNKCIÓI

Az Automatikus üzemmódoknál csupán az étel súlyát és típusát vagy az egyes élelmiszerek mennyiségét kell megadni a legjobb eredmény eléréséhez. A sütő automatikusan kiszámítja az optimális beállításokat, majd automatikusan módosítja azokat a sütés előrehaladtával.

A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Az élelmiszerek sokfélesége miatt a sütési időtartamot átlagos fokozatra állítják be. Mindig javasoljuk, hogy ellenőrizze, átsült-e az étel belül, és adott esetben hosszabbítsa meg a sütési időt a megfelelő állapot eléréséhez.

6TH SENSE KIOLVASZTÁS

Különböző típusú élelmiszerek gyors kiolvasztásához. A legjobb eredmény érdekében mindig közvetlenül a sütőrácsra helyezze az ételt egy edényben, kivéve a ropogós kenyér kiolvasztását. A végén hagyja állni az ételt 5 percig.

ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA

A Whirlpool egyedülálló funkciója fagyasztott kenyér kiolvasztására szolgál. A kiolvasztást és a pirítást ötvöző eljárásnak köszönhetően a kenyér íze és állaga olyan lesz, mintha frissen sült volna. A funkció fagyasztott zsemle, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható. A funkcióhoz helyezze a Crisp tálcát a sütőrácsra.

ÉTEL	SÚLY
Időzített kiolvasztás	-
Húsok	100 g–2,0 kg
Baromfi	100 g–3,0 kg
Hal	100 g–2,0 kg
Ropogós kenyér kiolvasztása	50–800 g

6TH SENSE MELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba, közvetlenül az 1. szinten lévő sütőrácsra.

Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzés
Menütálcás étel	250–800 g	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az alumíniumfóliát, ha van. A melegítési folyamat végén az 1–2 perces pihentetési idő mindig javítja az eredményt.
Lasagne [fagyasztott]	400 g–1,5 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.

közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süssön meg. 45–55 perc elteltével vegye ki a tortát, 55–65 perc elteltével a lasagnát, 60–70 perc elteltével a zöldséges halat.

Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzés
Leves	100–800 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.
Tej	100–500 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.
Víz	100–500 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.

6TH SENSE SOFT & MELT

Az ételek olvasztásához és lágyításához. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tálba, közvetlenül az 1. szinten lévő sütőrácsra.

Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzés
Vaj lágyítása	100–500 g	A legjobb eredmény elérése érdekében közvetlenül a sütőrácsra helyezze a vajat egy edényben.
Fagylalt lágyítása	100–500 g	Ha a fagylalttartót közvetlenül a sütőbe teszi, győződjön meg arról, hogy a tartó kompatibilis a mikrohullámú sütővel.
Csokoládé olvasztása	100–500 g	A legjobb eredmény érdekében vágja darabokra a csokoládét. A végén keverje össze a csokoládét, hogy minden része megolvadjon.
Sajt olvasztása	100–500 g	A legjobb eredmény érdekében vágja darabokra a sajtot. A végén keverje össze a sajtot, hogy minden része megolvadjon.

6TH SENSE MIKROHULLÁMOS SZUVIDÁLÁS

A szuvidálás egy olyan professzionális főzési technika, amely vákuumozott élelmiszer-ipari műanyag tasakok használatát igényli, és pontosan szabályozott hőmérsékleten készíti az ételt. Ez az innovatív funkció a mikrohullámok segítségével gyorsítja fel a főzési folyamatot anélkül, hogy elveszítené a főzési módszer által garantált pontosságot és teljesítményt. A fokozatos és pontos főzési folyamat hozzájárul a kivételes puhaság és íz kialakulásához, valamint biztosítja az egyenletes főzési eredményt. Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához lásd a Szuvidálás főzési táblázatát.

EGYÉB FUNKCIÓK MENÜ



FAVORITES (KEDVENCEK)

Itt tárolhatók a kedvenc funkciók.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.



KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

A konyhai időzítő leállítása vagy átállítása:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

AUTOMATIKUS MÓDOK ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATA

Különböző ételek sütéséhez, az optimális eredmény legegyszerűbb és leggyorsabb eléréséhez. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Kategória	Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzések	Tartozékok
TÉSZTAFÉLÉK ÉS GABONAFÉLÉK	Tésztafőzés	1-3 adag	Állítsa be a tésztához javasolt főzési időt. Öntsön bele sós vizet és tegye a tésztát a pároló aljába, majd fedje le a párolófedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g tésztát tekintünk. Használjon 400 g vizet minden adag tésztához.	1 
	Lasagna	-	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön rá beszemelmártást, és szórja meg sajttal, hogy tökéletesen megpiruljon.	1 
	Rizs	1-4 adag	Állítsa be a rizshez javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye a rizst a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g rizst tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag rizshez.	1 
	Tönköly	1-4 adag	Állítsa be a tönkölybúzához javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye a tönkölybúzát a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g tönkölybúzát tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag tönkölybúzához.	1 
	Árpa	1-4 adag	Állítsa be az árpához javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye az árpát a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g árpát tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag árpához.	1 

TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Hőálló sütőtepsi rácson	 Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	 Hő- és mikrohullámálló edény	 Ételszonda	 Pároló alsó része és fedő	 Teljes pároló	 Crisp tálca
------------	--	---	---	--	--	---	---	---

Kategória	Élelmiszer	Súly/adag/ darab	Megjegyzések	Tartozékok
HÚS	Marhasült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna.	1  +  + 
	Burger húspogácsa	100–500 g	Előmelegítés előtt vékonyan zsírozza be a crisp tálcát. A crisp tálcát elő kell melegíteni az étel behelyezése előtt. A sütő értesíteni fogja, amikor elérkezett az idő, hogy behelyezze az ételt. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	1 
	Marhasült - Lassú sütés	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna.	1  +  + 
	Sertéssült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna.	1  +  + 
	Sertéssült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna.	1  +  + 
	Sertésoldalas	400 g–1,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Egyenletesen ossza el az edényben, a csontos felével lefelé.	1 
	Szalonna	50–400 g	A crisp tálcát elő kell melegíteni az étel behelyezése előtt. A sütő értesíteni fogja, amikor elérkezett az idő, hogy behelyezze az ételt. Előmelegítés után egyenletesen ossza el az ételt a crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	1 
	Kolbász és virsli	200 g–1 kg	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Szurkodja meg a kolbászokat villával, hogy ne repedjenek ki. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	1 
	Sült csirke	800 g–2,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé.	1 
	Darabolt szárnyas	1 csomag	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Ossza szét egyenletesen a sütőrácsra. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.	2  + 1 
	Párolt baromfimell	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1  + 
	Rántott csirke	100–500 g	Kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 

TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	Hő- és mikrohullámálló edény	Ételszonda	Pároló alsó része és fedő	Teljes pároló	Crisp tálca

Kategória	Élelmiszer	Súly/adag/ darab	Megjegyzések	Tartozékok
HAL	Sült egész hal	-	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	1  + 
	Egész hal párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és helyezze a halat a párolókosár közepére. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 
	Halsteak	200–800 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	1 
	Párolt halfilé	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 
	Párolt kagylók	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 
	Párolt garnélák	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 
	Hal és sült krumpli [*]	1-3 adag	Egyenletesen ossza el a crisp tálcán, felváltva a halfilét és a burgonyát. Egy adagnak körülbelül 100 g halat és 100 g sült krumplit tekintünk.	1 
	Sült tenger gyümölcsei [*]	200–800 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 
	Ropogós garnéla	200–800 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 
	Halrudacsok [*]	200–800 g	Egyenletesen ossza el a crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a rendszer kérni fogja, hogy a sütés során forgassa át az ételt.	1 

TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	Hő- és mikrohullámálló edény	Ételszonda	Pároló alsó része és fedő	Teljes pároló	Crisp tálca

Kategória	Élelmiszer	Súly/adag/ darab	Megjegyzések	Tartozékok
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	300 g–1 kg	Vágja darabokra, és olajjal, sóval és fűszernövényekkel ízesítse. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során keverje meg az ételt.	1  + 
	Vegetáriánus burger [*]	100–500 g	A crisp tálcát elő kell melegíteni az étel behelyezése előtt. A sütő értesíteni fogja, amikor elérkezett az idő, hogy behelyezze az ételt. Előmelegítés után egyenletesen ossza el az ételt a crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	1  + 
	Töltött zöldségek	600 g–2,0 kg	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsd meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízesítse fokhagymával, sóval és kedvenc zöldfűszereivel.	1  + 
	Csöbentsült burgonya	400 g–1,5 kg	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Tetejét szórja meg reszelt sajttal.	1  + 
	Párolt burgony adarabok	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1  + 
	Gyökér zöldségek párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1  + 
	Lágy zöldségek párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1  + 
	Gyümölcs darabok párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1  + 
	Párolt zöldségek [*]	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet.	1  + 
	Sült krumpli [*]	200-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1  + 
	Burgony akrokett [*]	200-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1  + 
	Sült paprika	100–500 g	Vágja darabokra, és ízesítse olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1  + 

TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	Hő- és mikrohullámálló edény	Ételszonda	Pároló alsó része és fedő	Teljes pároló	Crisp tálca

Kategória	Élelmiszer	Súly/adag/ darab	Megjegyzések	Tartozékok
SÓS SÜTEMÉNY	Szendvics kenyér	-	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztési funkcióját.	1  +  + 
	Nagy kenyér	-	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint, és helyezze a sütőtepsire. Használja a sütő kelesztési funkcióját.	2 
	Pizza	400 g–1,2 kg	Készítse el a pizzátésztát kedvenc receptje szerint. Hagyja kelni a sütő erre a célra szolgáló funkciójával. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tetszés szerint adjon hozzá feltétet.	2 
	Pizza [*]	250-700 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.	1  + 
	Sós sütemény	800 g–1,5 kg	Tegye a tésztát egy 8-10 adagos piteformába, és szurkálja meg villával. Töltse meg a tésztát a kedvenc receptje szerint.	1  + 
	Mini sajttorta	1 csomag	Készítsen 12-15 darabhoz elegendő tésztakeveréket puha sajttal és apróra vágott baconnel vagy más szalonnával. Töltse muffinformákba. Helyezze el a sütőtepsin.	2 
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta	-	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	1  +  + 
	Márványtorta	400 g–1,2 kg	Készítse el a márványtorta tésztáját kedvenc receptje szerint. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	2 
	Muffin	1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltsé a papírfomákba. Helyezze el a sütőtepsin.	2 
	Cookies	1 csomag	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire.	2 
	Brownie	1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát.	1 
	Rétes	1 csomag	Készítsen tölteléket szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vajat, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit.	2 
	Almás pite	-	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel. A maradék tésztából nyújtsa ki a sütemény tetejét, csipje össze a végeket, majd kenje meg tojással.	1  + 
DESSZERTEK	Sült alma	1 csomag	Vegye ki a magházat, és töltsé meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal.	2 
	Forró csokoládé	1-5 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjon hozzá vaníliát vagy fahéjat. Adjon hozzá kukoricakeményítőt a sűrűség növeléséhez. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során keverje meg az ételt.	1  + 
TOJÁS	Tojásrántotta	2-10 darab	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során keverje meg az ételt.	1  + 
SNACKEK	Pattog. kukorica	-	A zacskót mindig közvetlenül a sütőrácsra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 
	Csirkefalatkák [*]	200-700 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1  + 

TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	Hő- és mikrohullámálló edény	Ételszonda	Pároló alsó része és fedő	Teljes pároló	Crisp tálca

MIKROHULLÁMOS SZUVIDÁLÁSI TÁBLÁZAT

Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához ellenőrizze a főzési táblázatot.

Válassza ki az elkészíteni kívánt étel kategóriáját, és kövesse a javasolt beállításokat. Válassza ki az élelmiszer súlyát (és a főzési hőmérsékletet, csak marhahús esetében), és kövesse a vastagságra vonatkozó jelzéseket, ha vannak ilyenek. Adja meg a javasolt főzési időt: ez az étel típusának és mennyiségének megfelelő konkrét főzési idő, és az érzékelési fázis után kezdődik, amelyben a sütő az optimális teljesítmény biztosítása érdekében az ételt az optimális hőmérsékleti állapotba hozza a főzés megkezdéséhez. Az érzékelési fázis hosszabb lesz a nagyobb súlyok esetében. Az ételek jobb megtervezéséhez használja a táblázat oszlopát, amely az érzékelési fázis hozzávetőleges időpontjait jelzi.

Legfeljebb 2 tasakot használhat hasonló mennyiségű élelmiszerrel, és a funkcióban a kettő együttes súlyát kell kiválasztani.

Ne feledje, hogy a főzési idők hűtött élelmiszerekre vonatkoznak. Az eredmények az összetevők minőségétől és a jó higiéniai körülményektől függenek. A legjobb eredmények elérése érdekében használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket. Ne használja ezt a funkciót az ételek újramelegítésére. Helyezze a vákuummal lezárt ételt a sütőrácsra az 1. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el.

Recept	Élelmiszer	Vastagság (nem választható)	Súly (választható)	Hőmérséklet [°C]	Érzékelési fázis (a hőmérséklet eléréséig eltelt idő – nem módosítható)	Sütési idő*
Marha	Omlós hússzeletek (vesepecsenye)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25 - 45 perc	40 - 60 perc
		4-5 cm	275-500 g		50 - 70 perc	70 - 120 perc
	Rágósabb hússzeletek (nyak)	2-3 cm	100-250 g	65-70	25 - 45 perc	60 - 80 perc
		4-5 cm	275-500 g		50 - 70 perc	70 - 120 perc
Sertés	Omlós hússzeletek (vesepecsenye)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 perc	40-60 perc
			275-500 g	-	55-75 perc	70 - 90 perc
	Rágósabb hússzeletek (lapocka)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 perc	50 - 80 perc
			275-500 g	-	55-75 perc	90 - 120 perc
Hal	Zsíros (lazac)	2-3 cm	100-250 g	-	20 - 40 perc	40 - 60 perc
		4-5 cm	275-500 g	-	45 - 65 perc	40 - 60 perc
	Sovány (tőkehal)	2-3 cm	100-250 g	-	20 - 40 perc	30 - 60 perc
		4-5 cm	275-500 g	-	45 - 65 perc	30 - 60 perc
Zöldségek	Gyökérnövények (burgonya, sárgarépa)	darabok	100-225 g	-	10 perc	5 perc
			250-350 g	-	15 perc	10 perc
			375-500 g	-	20 perc	15 perc
	Lágy (spárga, cukkini)	egész, darabok	100-225 g	-	10 perc	3 perc
			250-350 g	-	15 perc	8 perc
			375-500 g	-	20 perc	12 perc
Gyümölcs	Alma, körte, ananász	darabok, szeletek	100-250 g	-	35 perc	5 perc
			275-500 g	-	45 perc	5 perc

* Sütési idő: az alacsonyabb értékek alacsonyabb súlyra és sültégi fokra utalnak; a magasabb értékek nagyobb súlyra és sültégi fokra utalnak.

A SÜTÉSI MÓDSZER HASZNÁLATA A SÜTÉSHEZ

A termék használatának megkönnyítése érdekében a következő menük az azonos sütési móddal rendelkező funkciókat csoportosítják, amelyek már az ételek szerint felosztott menükben is megtalálhatóak.

Ropogós receptek

A ropogós sütési módszer lehetővé teszi, hogy automatikusan tökéletes aranybarna eredményt érjen el az étel tetején és alján is. Ehhez mindig szükséges Crisp tányér használata. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Ropogósra sült ételek receptjei

A ropogósra sütési módszer a ropogósra sütési funkció minőségét ötvözi a meleglevegő-keringés tulajdonságaival. Lehetővé teszi a ropogós, ízletes sütési eredmények elérését, miközben a hagyományos sütési módhoz képest jelentősen kevesebb olajra van szükség. Ehhez mindig szükséges Crisp tányér használata. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Mikrohullámos gőzölős receptek

A mikrohullámos gőzöléses sütési módszerrel optimális eredményeket érhet el, hasonlóan a hagyományos gőzöléses sütési módszerhez, de egyszerűbb és gyorsabb módon. A gőzölő tartozék használata mindig szükséges. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat vagy a sütő kijelzőjének utasításait.



AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.



- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A nyelvet később a beállítások menü megnyitásával módosíthatja.

2. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. AZ ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

A szagok és a füst normálisak, amikor a sütőt az első néhány alkalommal használják, vagy amikor erősen szennyezett.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 200 °C-on kb. egy órán át a „Gyors előmelegítés” funkcióval. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

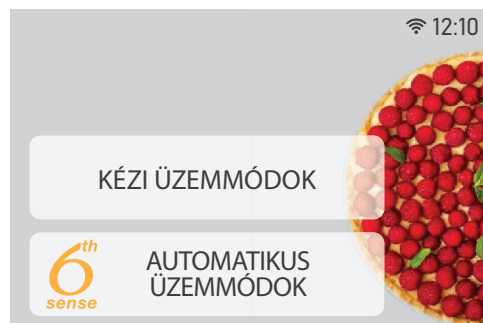
Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és az Automatikus üzemmódok közül.



- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

JET START (GYORS INDÍTÁS)

Ha a sütő ki van kapcsolva, nyomja meg a  gombot: ekkor bekapcsol a mikrohullámú sütési funkció a legmagasabb teljesítményen (1000 W), 30 másodpercre.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos  menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

Az Automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, az Automatikus üzemmód egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütését beállítás nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütést. Csak a sütés utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámláló, amely a hátralévő sütési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg az „Automatikus üzemmódok” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor a étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, de a funkcióhoz adott maximális hőmérséklet szükséges, megjelenik egy üzenet a kijelzőn. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos  menü megnyitásával fedezheti



fel. A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütés megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most” vagy az „INDÍTÁS” gombot .

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található *Előmelegítés* speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes Automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Egyes funkcióknál meghosszabbítható a sütési időtartam, vagy elmenthető a funkció a kedvencek közé.

- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.
- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek között tárolhatja kedvenc receptjeit.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg

„HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont .
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE”  opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

NÉMÍTÁS

A készülék hangjainak gyors be- vagy kikapcsolása.

A hangerő egyéb speciális beállításai a Beállítások menüben, a Hang és hangerő menüpontban kezelhetők.

SMART CLEAN

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a  gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez.

Ne feledje: Javasoljuk, hogy a tisztítási program alatt ne nyissa ki a sütő ajtaját, ekkor ugyanis vízgőz távozik, ami ronthatja a végső tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy törölkendővel vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.

INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

ÉTEL SZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott

hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és az Automatikus üzemmód (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

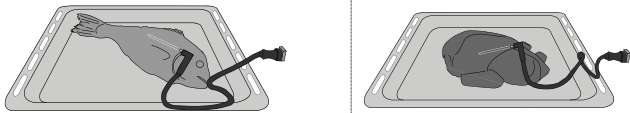
Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll.

Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.



HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. A kompatibilis AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK funkciókat kell használni, ha szondavezérelt sütést szeretne végezni ezen ételtípusok esetében. Ha a szondát Automatikus üzemmód funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.

FIGYELEM!

A mikrohullámú sütő használatakor tartsa be ezeket az utasításokat.

- Ha fém érintkezik a sütőtér falával, szikrák keletkeznek, amelyek károsíthatják a készüléket, vagy tönkretelhetik az ajtó belső üvegét.
- A fém alkatrészeknek, például a poharakban lévő teáskanálnak legalább 2 cm távolságra kell lenniük a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A közvetlenül egymáson elhelyezett tartozékok

szikrákat generálnak.

- A tartozékokat csak a megfelelő magasságban helyezze be. Szikrák keletkezhetnek és károsíthatják a sütőteret.
- A készülék a szikraképződés miatt megsérül.
- Ne használjon alumínium tálcákat a készülékben.
- A készülék túlterhelését okozhatja, ha úgy működteti a készüléket, hogy nincs étel a sütőtérben.
- Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt étel behelyezése nélkül. Az egyetlen megengedett kivétel az edények miatt elvégzett rövid teszt.

HASZNOS TANÁCSOK

ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

A mikrohullámok csak bizonyos mélységig jutnak be az ételbe, ezért ha több elemből álló ételt készít, a lehető legjobban terítse szét azokat, hogy minél nagyobb felületet érjenek a mikrohullámok.

A kisebb darabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyobbak: Az egyenletes sütés érdekében vágja az ételt egyenlő méretű darabokra.

A legtöbb étel a sütési ciklus vége után is tovább fő. Ezért érdemes mindig egy kis ideig pihentetni az ételt, mielőtt kiveszi a sütőből.

Távolítsa el a műanyag és papírzacskók drótból készült zárózsínját, mielőtt a zacskót a mikrohullámú sütőbe tenné.

A műanyag fóliát villával karcolja vagy szurkálja meg, hogy a nyomást megszüntesse és megelőzze a szétrobbanást, hiszen a sütés során gőz képződik.

FOLYADÉKOK

A folyadékok a forráspont fölé melegedhetnek szemmel látható zubogás nélkül is. Ezért hirtelen kifuthatnak. Ennek elkerülése érdekében ne használjon szűk nyakú edényeket, valamint keverje össze a folyadékot az edény mikrohullámú sütőbe helyezése előtt, és hagyjon benne egy teáskanalat. Melegítés után keverje át még egyszer, mielőtt óvatosan kiveszi az edényt a sütőből.

FAGYASZTOTT ÉTEL

A legjobb eredmény elérése érdekében azt javasoljuk, hogy közvetlenül a sütőrácsra olvassza ki. Ha szükséges, használhat egy könnyű, mikrohullámú sütőbe való, műanyag edényt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Viseljen védőkesztyűt.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószer tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.

A főtt ételek, raguk és húsos szószok kiolvasztása könnyebb, ha időnként megkeveri azokat. Válassza szét a darabokat, ahogy azok kezdenek felengedni: a szétválasztott részek gyorsabban olvadnak ki.

GYERMEKÉTELEK

Bébiételes edényben vagy cumisüvegben lévő étel vagy folyadék melegítése után mindig rázza össze azt, és ellenőrizze a hőmérsékletét, mielőtt a gyermeknek adná. Így biztosítható az egyenletes hőeloszlás, és elkerülhető a forrázás vagy égés kockázata.

Melegítés előtt vegye le az edény fedelét és az üveg szívókáját.

SÜTEMÉNYEK ÉS KENYÉR

Süteményekhez és pékárukhoz a „Hőlégbefúvás” funkciót, míg folyékony töltelékkel tartalmazó süteményekhez a „Légkeveréses sütés” funkciót ajánljuk. Alternatív megoldásként a sütési idő lerövidítéséhez válassza a „Hőlégbefúvás + mikrohullámú sütés” funkciót, a mikrohullámú sütőt maximum 160 W teljesítményre állítva, hogy a termékek puhák és illatosak maradjanak.

A „Hőlégbefúvás” és a „Légkeveréses sütés” funkciókhoz sötét fém tortaformákat használjon, és helyezze azokat a mellékelt sütőrácsra.

HÚS ÉS HAL

Ahhoz, hogy gyorsan tökéletesre piruljon a hal vagy hús külseje, miközben a belseje puha és szaftos marad, javasoljuk, hogy az alsó+felső és a mikrohullámú sütést ötvöző funkciókat használja. A legjobb sütési eredmények érdekében állítsa a mikrohullám teljesítményét 160 W-ra.

- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
- A gőzölőt kézzel és mosogatógépben is el lehet mosni.
- Az ételszondát és a crisp tálcát soha ne mosogassa mosogatógépben.
- A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható. A makacs szennyeződések egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

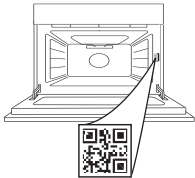
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem kapcsol be a sütő.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A sütő akkor is zajokat ad ki, amikor ki van kapcsolva.	A hűtőventilátor bekapcsolt.	Nyissa ki az ajtót, és várjon, amíg a hűtési folyamat leáll.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy betű vagy egy szám látható.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az „Info” jelet, majd válassza a „Gyári beállítások visszaállítása” opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
A kijelzőn az F3E3 hiba látható.	A szonda nincs jól csatlakoztatva, vagy nem érintkezik megfelelően.	Először is ellenőrizze a szondát; ha megfelelően helyezte be, de a hiba továbbra is fennáll, kérjük, hívja a vevőszolgálatot. Jelentse a kijelzőn megjelenő hibát.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:

- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



400020023880



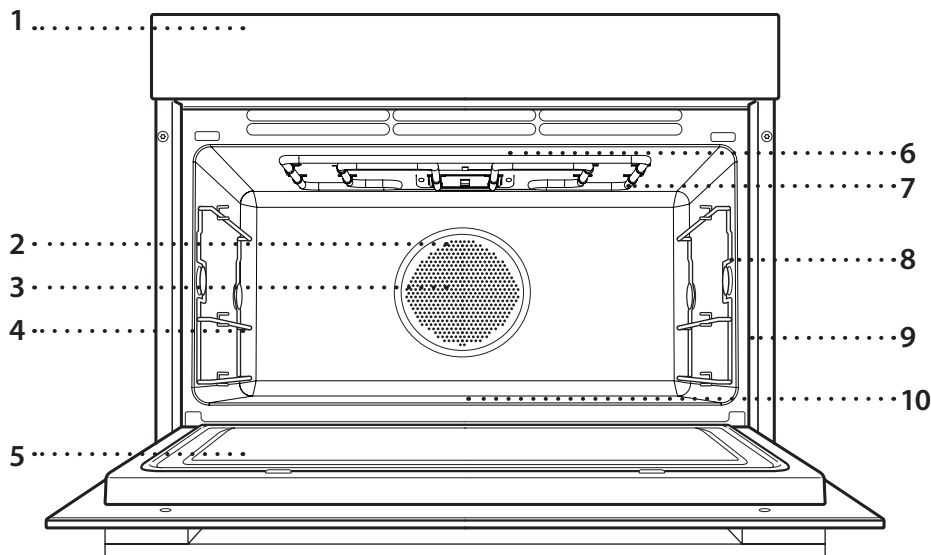
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu ierīci vietnē www.register10.eu



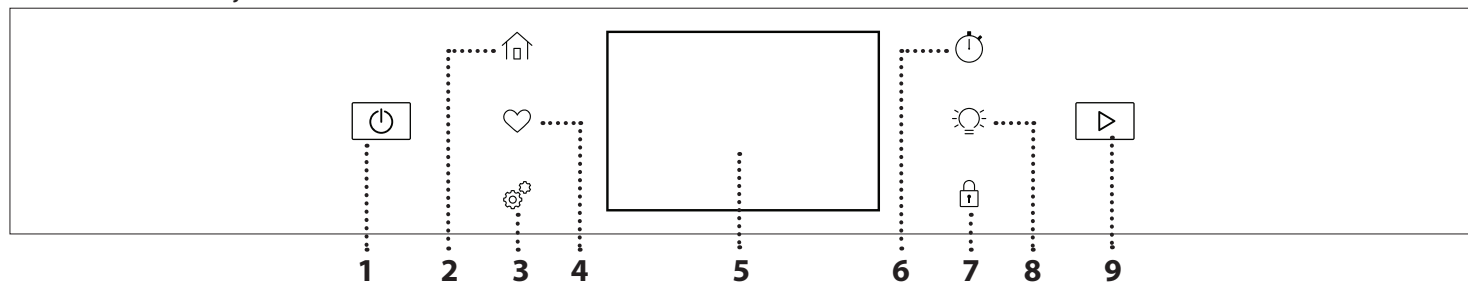
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements
(nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
5. Durvis
6. Apgaismojuma spuldze
7. Grils
8. Ēdiena termometra
ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte
(nenovietojiet)
10. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni

2. SĀKUMS

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu
cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

4. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju
sarakstu.

5. DISPLEJS

6. TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas
funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

7. BLOKĒŠANA

Sniedz iespēju bloķēt pogas skārienekrānā, lai tās
nevarētu nejauši nospiegt.

8. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns lampu un taupītu
enerģiju.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju.

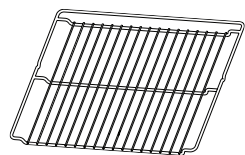
PIEDERUMI

Pirms citu tirgū pieejamo piederumu iegādes, pārlicinieties, ka tie ir karstumizturīgi un piemēroti tvaicēšanai.

Lai ļautu tvaikam brīvi cirkulēt, pārlicinieties,

ka starp jebkura trauka malām un gatavošanas nodalījuma sienām ir vismaz 30 mm atstarpe.

Piederumi mikroviļņu funkcijas laikā var paaugstināt temperatūru. Cikla beigās ir ieteicams izmantot aizsargierīces, lai darbotos ar piederumiem.



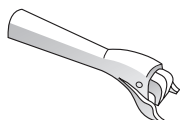
STIEPLU PLAUKTS

Stieplu plaukts ir piemērots visiem gatavošanas režīmiem, arī gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Lietojot mikroviļņu krāsnī, vienmēr novietojiet stieplu plauktu 1. līmenī (zemākajā). Novietojiet produktus tieši uz stieplu plaukta vai izmantojiet to, lai uz tā novietotu cepešpannas, veidnes vai citus karstumizturīgus un mikroviļņu izturīgus traukus.



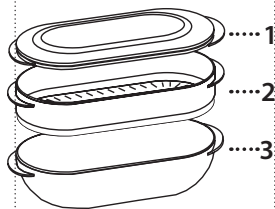
CEPEŠPANNA

Cepešpanna ir piemērota visiem gatavošanas režīmiem, izņemot "Mikroviļņu" funkcijas. Var izmantot visu veidu ēdienu pagatavošanai bez trauka. Izmantojiet to ēdiena gatavošanas sulas savākšanai, novietojot to zem stieplu plaukta.



KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS

Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.



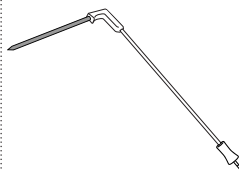
TVAICĒTĀJS*

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Lai tvaicētu tādus ēdienus kā zivs vai dārzeņi, ielieciet tos grozā (2) un ielejiet tvaicētāja (3) dibenā dzeramo ūdeni (100 ml), lai iegūtu nepieciešamo tvaika daudzumu.

Lai vārītu tādus produktus kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (grozis nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.

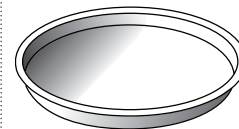
Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, apklāji tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1). Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz stieplu plaukta 1. līmenī un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas funkcijām vai ar mikroviļņu funkciju.



ĒDIENA ZONDE

Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru.

Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.



KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS

Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.

Kraukšķu šķīvī vienmēr ir jāatrodas stieplu plaukta centrā, un to var iepriekš uzsildīt, kad tas ir tukšs, izmantojot tikai šim nolūkam paredzēto īpašo funkciju. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet silikona paliktņus starp stieplu plaukta stieniem, lai nodrošinātu lielāku stabilitāti.

Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

*Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēc pārdošanas centrā.

STIEPLU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

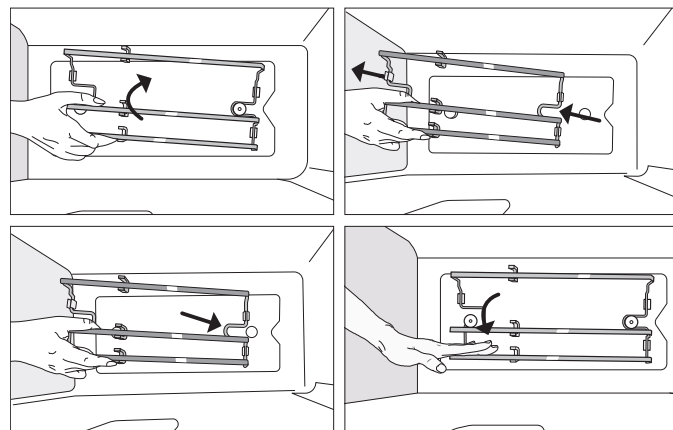
Pēc tam bīdi to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm lespiediet piederumus līdz galam, pārlicinoties, ka tie nepieskaras ierīces durvīm.

KĀPŅU TURĒTĀJA IZNĒMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Abās cepšanas nodalījuma pusēs ir divi kāpņu turētāji, kas nostiprināti uz diviem pogu formas balstiem. Lai tīrīšana būtu ērtāka, kāpņu turētāji ir noņemami.

1. Lai noņemtu kāpņu turētājus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to uz augšu, lai izņemtu no priekšējā balsta, vienlaikus pagriežot aizmugurējo balstu, pēc tam izvelciet visu daļu no nodalījuma.

2. Lai mainītu kāpņu turētāja novietojumu, izvelciet aizmugurējo daļu uz aizmugurējā balsta. Pēc tam, kad tas ir noenkurots, spiediet uz leju, līdz kāpņu turētājs ir ievietots priekšējā balstā.



FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

MANUĀLIE REŽĪMI



MIKROVĪĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

JAUDA (W)	IETEICAMS
950	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens. Samaziniet jaudu, ja ēdiena sastāvā ir olas vai krējums.
750	Dārzeņu gatavošana.
600	Gaļas, zivju un tādu ēdienu gatavošana, kurus nevar maisīt.
500	Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pīrāgu vai makaronu sacepumu pabeigšanai.
350	Lēnai, vienmērigai gatavošanai. Ideāla iespēja sviesta vai šokolādes kausēšanai.
160	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai.
90	Saldējuma kausēšanai.

DARBĪBA	PRODUKTI	JAUDA (W)	ILGUMS (min)
Uzsildīšana	2 krūzes	950	1 - 2
Gatavošana	Biskvītūka	750	5-6
Gatavošana	Olu krēms	750	10 - 12
Gatavošana	Gaļas šķēle	600	15-25



CRISP

Piemērots, lai perfekti apbrūninātu ēdienus gan no augšpusēs, gan apakšpusēs. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu šķīvi.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvis, kraukšķu šķīvja rokturis.

PRODUKTI	ILGUMS (min)
Rauga kūka	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

CRISP FRY: Svaigi pārtikas produkti un saldēti pārtikas produkti

Šīs veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrūnināšanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus ar svaigu pārtiku, iesmērējiet vai apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas. Pagatavojiet saldētu pārtiku tieši, nepievienojot eļļu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvis, kraukšķu šķīvja rokturis.



FAST PREHEAT (ĀTRA SILDĪŠANA)

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc.Cirkul."

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu



GRILS

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

PRODUKTI	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Graudzēta maize	Augsts	5-6



GRILS+MIKROVĪĻŅI

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.



TURBO GRILĒŠANA

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts



TURBO GRILĒŠANA UN MIKROVĪĻŅU REŽĪMS

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, apvienojot mikroviļņu, grila un cepeškrāsns gaisa konvekciju.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

PRODUKTI	JAUDA (W)	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Cepta vistas gaļa	350	Vidējs	20 - 30

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU
 Perfekta jebkura veida ēdiena pagatavošana un apbrūnināšana gan virspusē, gan apakšpusē tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Grozīņš / mazā kūka	160	20-25
Cepumi	165	15-20

KONVEKSIONĀLĀ+MW
 Ātrākai ēdiena gatavošanai, apvienojot standarta un mikroviļņu režīmu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)

Saldumu un gaļas gatavošanai, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu. To var izmantot, lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdiena pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdiena aromātiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA+MW
 Jebkura veida ēdiena pagatavošanai uz viena plaukta, apvienojot tikai karstā gaisa cirkulāciju un mikroviļņu krāsnī.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas, kūku un pīrāgu pagatavošanai tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu

KONVEKCIJAS CEPŠANA + MV

Ātrai visu veidu ēdiena ar šķidru pildījumu gatavošanai, apvienojot mikroviļņus, tradicionālo karsēšanu un gaisa konvekciju.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

SAGLABĀT SILTU

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļu pīrāgus) siltu un kraukšķīgu.

RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

JOGURTS

Jogurta pagatavošanai.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

DEHIDRĀCIJA

Augļu un dārzeņu dehidratācija. Sagrieziet plānās šķēlītēs un novietojiet tieši uz stieplu plaukta.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts

XL MAXI GATAVOŠANA

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna 2. līmenī.

EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu.

GATAVOT 3

Lai vienā temperatūrā uz trim plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus, nesajaucot garšas un smaržas.

Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, saldētās picas un pagatavotu pilnas maltītes. Cepeškrāsnī nepieciešams uzsildīt.

CEPUMI

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu smilšu miklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GROZĪNPĪRĀGS

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu grozīnpīrāgu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

PICA (SALDĒTA)

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu saldēto picu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 1

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu pilnvērtīgu maltīti uz gaļas bāzes un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkaršanās.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu grozīnpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet lazanju atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) pannā, kas novietota uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet 6-10 vistas stilbiņus ar kubiņos sagrieztiem kartupeļiem (500-800 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkaršanās cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50-60 minūtēm izņemiet grozīnpīrāgu, pēc 60-70 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 80-90 minūtēm izņemiet vistu ar kartupeļiem.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 2

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu zivs vai veģetāru maltīti un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkaršanās.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet pesto lazanju vai kaneloni atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) metāla vai Pyrex traukā, kas novietots uz stieplu plaukta otrajā līmenī.

**AUTOMĀTISKO REŽĪMU FUNKCIJAS**

Izmantojot automatiskos režīmus, vienkārši izvēlieties ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu vislabākos rezultātus. Cepeškrāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas gaitā.

Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda.

Ņemot vērā pārtikas produktu atšķirības, ir noteikts vidējais gatavošanas ilgums. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena iekšējo gatavību un, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai panāktu pienācīgu gatavību.

6TH SENSE™ ATKAUSĒŠANA

Dažāda veida pārtikas produktu ātrai atkausēšanai. Lai iegūtu labākos rezultātus, vienmēr ievietojiet pārtiku traukā tieši uz stieplu plaukta, izņemot maizes čipsu atkausēšanu. Beigās ļaujiet ēdienam nostāvēties 5 minūtes.

CRISP BREAD DEFROST (KRAUKŠKĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA)

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj atkausēt saldētu maizi. Apvienojot atkausēšanas un apbrūnāšanas tehnoloģijas jūsu maize garšos kā svaigi cepta. Izmantojiet šo funkciju, lai ātri atkausētu un uzsildītu apaļmaizītes, bagetes un kruasānus. Kraukšķu šķīvis ir jāizmanto kopā ar šo funkciju, novietojot tieši uz stieplu plaukta.

PRODUKTI	SVARS
ATKAUSĒŠANA NOTEIKTĀ LAIKĀ	-
Gaļa	100 g–2,0 kg
Mājputni	100 g–3,0 kg
Zivs	100 g–2,0 kg
MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI	50–800 g

6TH SENSE UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdiena mikroviļņu krāsnī droša un karstumizturīga pusdienu šķīvja vai trauka tieši uz stieplu plaukta 1. līmenī.

Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme
GATAVĀ MALTĪTE	250–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir. Uzsildīšanas procesa beigās 1–2 minūšu ilga ēdiena "atpūtināšana" vienmēr uzlabo rezultātu.

Sagatavojiet zivs filejas folijā (700-900 g) ar šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem (600-900 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzskarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 45-55 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 55-65 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 60-70 minūtēm izņemiet zivi ar dārzeņiem.

Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme
Lazanja [saldēta]	400 g-1,5 kg	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir.
Zupa	100-800 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.
Piens	100–500 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.
ŪDENS	100–500 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.

6TH SENSE SOFT & MELT

Pārtikas produktu kausēšanai un mīkstināšanai. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Ievietojiet ēdiena mikroviļņu krāsnī droša un karstumizturīgā traukā tieši uz stieplu plaukta 1. līmenī.

Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme
Sviesta kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, novietojiet sviestu traukā tieši uz stieplu plaukta.
Saldējuma kausēšana	100–500 g	Ja saldējuma trauku ievietojat tieši cepeškrāsnī, pārļiecinieties, vai tas ir piemērots mikroviļņu krāsnij.
Šokolādes kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, sagrieziet šokolādi gabalos. Beigās samaisiet šokolādi, lai pabeigtu kausēšanas procesu.
Siera kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, sagrieziet sieru gabalos. Beigās samaisiet sieru, lai pabeigtu kausēšanas procesu.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous Vide ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā, izmantojot tvaiku. Šī novatoriskā funkcija izmanto mikroviļņus, lai paātrinātu gatavošanas procesu, nezaudējot precizitāti un veiktspēju, ko garantē šī gatavošanas metode. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

CITU FUNKCIJU IZVĒLNE**FAVORITES (IZLASE)**

Lai izgūtu iecienīto funkciju sarakstu.



ĪESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "ĪESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "ĪESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai izgūtu vai mainītu virtuves taimeris:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeris. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeris.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeris un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



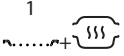
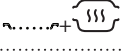
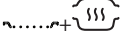
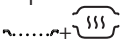
VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

AUTOMATISKO REŽIMU GATAVOŠANAS TABULA

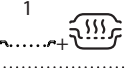
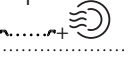
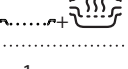
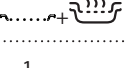
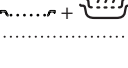
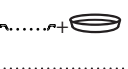
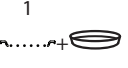
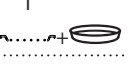
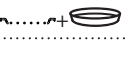
Lai gatavotu dažādus ēdienus un pārtikas produktus, viegli un ātri panākot labākos rezultātus. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Makaronu vārīšana	1–3 porcijas	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā sāļū ūdeni un ievietojiet makaronus, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g makaronu katrai porcijai. Katrai makaronu porcijai izmantojiet 400 g ūdens.	1 
	Lazanja	-	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu.	1 
	Rīsi	1–4 porcijas	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet ūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Apsveriet apmēram 100 g rīsu katrai porcijai. Katrai rīsu porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1 
	Speltas kvieši	1–4 porcijas	Iestatiet speltai ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā ūdeni un ieberiet speltu, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g speltas katrai porcijai. Katrai speltas porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1 
	Mieži	1–4 porcijas	Iestatiet miežiem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā ūdeni un ieberiet miežus, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g miežu katrai porcijai. Katrai miežu porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1 

PIEDERUMI								
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Noteknaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp paplāte

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
GAĻA	Cepta liellopu gaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1
	Burgeru kotletes	100–500 g	Pirms uzsildīšanas viegli ieeļļojiet kraukšķu šķīvi. Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķivis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdienu. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1
	Rostbīfs – lēna cepšana	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1
	Cepta cūkgaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1
	Cepta cūkgaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1
	Cūkgaļas ribiņas	400 g-1,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi sadaliet traukā ar kaulu pusi uz leju.	1
	Bekons	50-400 g	Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķivis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdienu. Pēc iepriekšējas uzsildīšanas vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1
	Desas un desiņas	200 g–1 kg	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Caurduriet desiņas ar dakšu, lai tās nesasprāgtu. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1
	Cepta vistas gaļa	800 g–2,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsni ar krūtiņu uz augšu.	1
	Mājputnu gabali	1 porcija	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stieplu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.	2 1
PIEDERUMI	Tvaicēta mājputnu krūtiņa	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Panēta cepta vista	100–500 g	Ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1

PIEDERUMI									
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Noteknaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Tvaicētāja	Viss tvaicētājs	Crisp paplāte

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
ZIVS	Cepta vesela zivs	-	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1 
	Tvaicēta vesela zivs	-	Ielejiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un novietojiet zivi tvaicētāja groza centrā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 
	Cepts zivju steiks	200–800 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1 
	Tvaicētas zivju filejas	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 
	Tvaicētas midijas	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 
	Tvaicētas garneles	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 
	Zivs ar ceptiem kartupeļiem [*]	1–3 porcijas	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plātes zivju fileju pamīšus ar kartupeļiem. Apsveriet aptuveni 100 g zivju un 100 g kartupeļu katrai porcijai.	1 
	Ceptas jūras veltes [*]	200–800 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 
	Kraukšķīgas garneles	200–800 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 
	Zivju pirkstiņi [*]	200–800 g	Vienmērīgi sadaliet kraukšķu šķīvī. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 

PIEDERUMI								
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Notekplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp paplāte

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
DĀRZENĪ	Cepti kartupeļi	300 g-1 kg	Sagrieziet gabalos, apslakiet ar eļļu, uzberiet sāli un zaļumus. Vienmērīgi izvietoņiet uz kraukšķu šķivja. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1
	Veģetārais burgers [*]	100–500 g	Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķivis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdienu. Pēc iepriekšējas uzsildīšanas vienmērīgi izvietoņiet uz kraukšķu šķivja. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1
	Pildīti dārzeņi	600 g-2,0 kg	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc vajadzības.	1
	Kartupeļu gratēns	400 g-1,5 kg	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietoņiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārleņiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru.	1
	Tvaicēti kartupeļu gabaliņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Tvaicēti sakneņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Tvaicēti mikstie dārzeņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Tvaicēti augļu gabaliņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Tvaicēti dārzeņi [*]	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1
	Cepti kartupeļi [*]	200–600 g	Vienmērīgi izvietoņiet uz kraukšķu šķivja.	1
	Kartupeļu kroketes [*]	200–600 g	Vienmērīgi izvietoņiet uz kraukšķu šķivja.	1
	Cepti pipari	100–500 g	Sagrieziet gabalos un apslakiet ar eļļu. Vienmērīgi izvietoņiet uz kraukšķu šķivja.	1

PIEDERUMI								
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Notekaptāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurļaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp paplāte

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
SĀLI KONDITO REJAS IZSTRĀ DĀJUMI	Sviestmaizes šķēle	-	Ieļaujiet miklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms miklas uzrūgšanas. Izmantojiet cepeškrāsnī paredzēto miklas raudzēšanas funkciju.	1  + 
	Liela maize	-	Ieļaujiet miklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei un lieciet uz cepešpannas. Izmantojiet cepeškrāsnī paredzēto miklas raudzēšanas funkciju.	2 
	Pica	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet picas miklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot tam paredzēto cepeškrāsns funkciju. Izklājiet miklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet mērci pēc vēlmes.	2 
	Pica [*]	250-700 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir.	1 
	Sājā kūka	800 g-1,5 kg	Ieklājiet miklu pīrāgu traukā 8–10 porcijām un caurduriet miklu ar dakšīņu. Papildiniet miklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei.	1 
	Siera kēkss	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu 12–15 gabaliem, izmantojot sasmalcinātu mīkstu sieru un sagrieztu speķi vai šķiņķi. Iepildiet maisījumu vienreiz izmantojamās kēksu veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2 
SALDI KONDITO REJAS IZSTRĀ DĀJUMI	Biskvītkūka	-	Ieļaujiet 500–900 g beztauku miklas biskvītkūkai. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1  + 
	Marmora kūka	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet marmora kūkas miklu pēc savas iecienītākās receptes. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	2 
	Kēksi	1 porcija	Ieļaujiet miklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet miklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2 
	Cepumi	1 porcija	Ieļaujiet miklu no 500 g miltu, 200 g sāļta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet miklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas.	2 
	Šokolādes kūciņas	1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet miklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru.	1 
	Štrūdele	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubītiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet miklā un salociet ārējo daļu.	2 
	Ābolu pīrāgs	-	Izklājiet pīrāgu trauku ar miklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli. Ierullējiet sviesta miklas pārpalikumus, lai izveidotu pārsegu, noblīvējiet malas un ierīvējiet ar olu.	1 
DESERTI	Cepti āboli	1 porcija	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu.	2 
	Karstā šokolāde	1-5 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Pievienojiet vaniļu vai kanēli. Pievienojiet kukurūzas cieti, lai palielinātu blīvumu. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 
OLAS	Olu kultenis	2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 
UZKODAS	Popkorns	-	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stieplu plaukta. Vienā reizē pagatavojiet tikai vienu iepakojumu popkorna. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 
	Vistas nageti [*]	200-700 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 

PIEDERUMI								
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Notekaplatē:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp paplāte

MW SOUS VIDE TABULA

Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet šo gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

Izvēlieties ēdiena kategoriju, kuru vēlaties pagatavot, un izpildiet ieteiktos iestatījumus. Izvēlieties ēdiena svaru (un gatavošanas temperatūru, tikai liellopu gaļai) un ievērojiet biežuma norādes, ja tādas ir. Ievadiet ieteicamo gatavošanas laiku: tas ir konkrētais ēdiena veidam un tā daudzumam noteiktais gatavošanas laiks, un tas sāksies pēc Sensing fāzes, kurā cepeškrāsns sasilda ēdienu līdz optimālai temperatūrai, lai sāktu gatavošanu, lai nodrošinātu optimālu veiktspēju. Sensing fāze būs garāka lielākam svaram. Lai labāk plānotu ēdienreizes, izmantojiet tabulas sleju, kas norāda aptuvenos Sensing fāzes laikus.

Izmantojiet ne vairāk kā 2 maisiņus ar līdzīgu pārtikas daudzumu un funkcijā atlasiet abu kopējo svaru. Atcerieties, ka ieteiktie gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku. Rezultāti ir atkarīgi no sastāvdaļu kvalitātes un labām higiēnas manierēm. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, dodiet priekšroku svaigai un kvalitatīvai pārtikai. Neizmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu ēdienu. Novietojiet vakuumā noslēgto pārtiku uz stieplu plaukta 1. līmenī. Nenovietojiet maisiņus vienu virs otra, lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalījumu.

Recepte	Ēdiens	Biezums (nav izvēlams)	Svars (izvēlams)	Temperatūra [°C]	Sensing fāze (laiks temperatūras sasniegšanai - nav rediģējams)	Gatavošanas laiks*
Liellopu gaļa	Filejas gabali (fileja)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Karbonādes gabali (karbonāde)	2-3 cm	100-250 g	65-70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Cūkgaļa	Filejas gabali (fileja)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min	40 - 60min
			275-500 g	-	55-75 min	70-90 min
	Karbonādes gabali (pleca daļa)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min	50-80 min
		4-5 cm	275-500 g	-	55-75 min	90-120 min
Zivs	Taukaina gaļa (lasis)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	40-60 min
	Liesa gaļa (menca)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	30-60 min
Dārzeņi	Sakņu dārzeņi (kartupeļi, burkāni)	Gabali	100-225 g	-	10 min	5 min.
			250-350 g	-	15min	10 min
			375-500 g	-	20 min	15min
	Mīksts (sparģeļi, cukini)	veseli, gabali	100-225 g	-	10 min	3 min
			250-350 g	-	15min	8 min
			375-500 g	-	20 min	12 min
Augļi	Āboli, bumbieri, ananāsi	gabali, daiviņas	100-250 g	-	35 min	5 min.
			275-500 g	-	45 min	5 min.

* Gatavošanas laiks: zemākas vērtības attiecas uz mazāku svaru un gatavību; augstākas vērtības attiecas uz lielāku svaru un gatavību.

KĀ GATAVOT PĒC GATAVOŠANAS METODES

Lai atvieglotu izstrādājuma lietošanu, nākamajās izvēlnēs tiek apkopotas visas funkcijas, kurām ir viena un tā pati gatavošanas metode, kas jau ir iekļautas izvēlnēs, kas sadalītas pa ēdieniem.

Kraukšķīgās receptes

Kraukšķīgās gatavošanas metode ļauj automātiski sasniegt perfektu zeltaini brūnu rezultātu gan ēdiena augšpusē, gan apakšā. Vienmēr ir nepieciešams kraukšķu šķīvis. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā.

Crisp Fry receptes

Crisp Fry gatavošanas metode apvieno kraukšķīguma funkcijas kvalitāti ar siltā gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu. Vienmēr ir nepieciešams kraukšķu šķīvis. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā.

MW Steam receptes

MW tvaika gatavošanas metode ļauj sasniegt optimālus rezultātus, līdzīgi tradicionālajai tvaika gatavošanas metodei, taču vienkāršāk un ātrāk. Vienmēr ir nepieciešams tvaicētājs. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā vai cepeškrāsns displejā.



KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu: Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.



- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Smakas un dūmi ir normāli, ja cepeškrāsns tiek lietota pirmajās reizēs vai ja tā ir ļoti netīra.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Mikroviļņu krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsējot aptuveni stundu ar funkciju "Ātra Sildīšana". Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā. Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai Automātiskie režīmi.



- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

ĀTRĀ UZSĀKŠANA

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet , lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (1000 W) uz 30 sekundēm.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

MIKROVIĻŅU JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILS LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu  izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

Automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa

automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts. Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažs pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

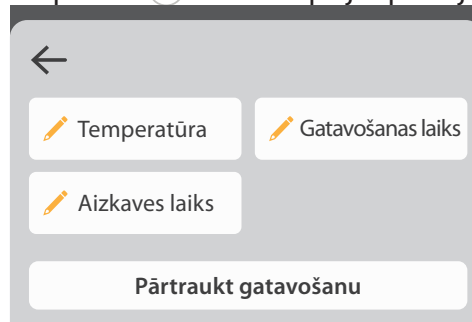
- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja mikroviļņu krāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu  izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.



Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

Ja iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT" , lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet *priekšsildīšanas* slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažiem automātiskajiem režīmiem ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažās funkcijās varat pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.
- Pieskarieties "PIEVIENTOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt biežāk izmantotos krāsns iestatījumus attiecīgai kulinārijas receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENTOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu  ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI" .

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

MUTE (IZSLĒGT SKAŅU)

Lai ātri ieslēgtu vai izslēgtu ierīces skaņas.

Citus īpašus skaņas skaļuma iestatījumus var pārvaldīt izvēlnes Preferences sadaļā Skaņa un skaļums.

SMART CLEAN

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

Nospiediet , lai ieslēgtu funkciju: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labākos tīrīšanas rezultātus.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens tvaiku daudzuma samazināšanās tīrīšanas cikla laikā un tādējādi nekaitētu tīrīšanas cikla rezultātiem, cikla laikā nav ieteicams atvērt mikroviļņu krāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

INFO (INFORMĀCIJA)

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

ĒDIENA ZONDE

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Ja termometra izmantošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties starp manuālo (pēc gatavošanas metodes)

un AUTOMĀTISKO REŽĪMU (pēc ēdiena veida).

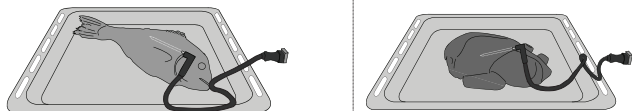
Palaižot gatavošanas funkciju, tā tiks atcelta, izņemot ēdiena termometru.

Izņemot ēdienu, vienmēr atvienojiet un izņemiet no cepeškrāsns arī ēdiena termometru.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelementam gatavošanas laikā.



GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra vadītu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas. Ja izmantojat termometru, gatavojot ar AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijām, gatavošana tiks automātiski apturēta, kad izvēlētajā receptē sasniegs ideālo cepeškrāsns temperatūru, bez nepieciešamības iestatīt cepeškrāsns temperatūru.

UZMANĪBU!

Lietojot mikroviļņu krāsni, ievērojiet šos norādījumus.

- Ja metāls nonāk saskarē ar gatavošanas nodalījuma sienu, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Metāla detaļām, piemēram, tējkarotēm, kas atrodas glāzēs, jāatrodas ne mazāk kā 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs. Piederumi, kas novietoti tieši

viens virs otra, rada dzirksteles.

- Ievietojiet piederumus tikai to attiecīgajā augstumā. Var veidoties dzirksteles un sabojāt gatavošanas nodalījumu.
- Ierīce ir bojāta dzirksteļu veidošanās dēļ.
- Neizmantojiet ierīci alumīnija paplātes.
- Ierīces lietošana bez ēdiena gatavošanas nodalījumā izraisa pārslodzi.
- Nekad neiedarbiniet mikroviļņu krāsni, pirms tam neievietojot tajā pārtiku. Vienīgais atļautais izņēmums ir īss trauku tests.

NODERĪGI PADOMI

MIKROVIĻŅU REŽĪMA GATAVOŠANAS PADOMI

Mikroviļņi iespiežas pārtikā tikai zināmā dziļumā, tādēļ, vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, iespējami izretiniet tos, lai pakļautu mikroviļņu iedarbībai lielāku pārtikas produktu virsmu.

Mazākie gabali gatavojas daudz ātrāk nekā lielle gabali: lai produkti gatavotos vienmērīgi, sagrieziet tos vienādos gabalos.

Lielākā daļa produktu turpinās gatavoties, pat tad, ja mikroviļņu krāsns būs pārtraukusi darboties. Tāpēc vienmēr atstājiet ēdienu krāsnī, lai tas turpina gatavoties.

Noņemiet jebkādas stieplu aizdares no papīra vai plastmasas maisiņiem pirms ievietot tos cepeškrāsnī gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Plastmasas plēve jāiegriež vai jāpārdur ar dakšiņu, lai izlīdzinātu spiedienu un novērstu sprādzienu tvaika akumulācijas dēļ gatavošanas laikā.

ŠĶIDRUMI

Šķidrumi var pārsniegt vārīšanās temperatūru, pat neradot acīmredzamu burbuļošanu. Tas var radīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri trauka malām. Lai to nepieļautu, neizmantojiet traukus ar šauriem kakliem, pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī samaisiet šķidrumu un atstājiet traukā tējkaroti. Pēc sakarsēšanas samaisiet vēlreiz un tad uzmanīgi izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns.

SALDĒTA PĀRTIKA

Lai sasniegtu labākus rezultātus, mēs iesakām atkausēt produktus novietojot tos tieši uz stieplu plaukta. Ja nepieciešams, varat izmantot plānus plastmasas traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsnīm.

Vārīts ēdiens, sautējumi un gaļas mērces atkūst labāk, ja atkausēšanas laikā tos apmaisa. Kad sāka ēdiena atlaidināšana, atdaliel ēdiena gabalus: atsevišķās porcijas atlaidināsies ātrāk.

ĒDIENS MAZUĻIEM

Sildot zīdaiņu pārtiku vai šķidrumus uzsildīšanas pudelītēs vai mazuļiem paredzētajos traukos, pirms lietošanas vienmēr samaisiet šķidrumu un pārbaudiet temperatūru. Tādējādi siltums izplatīsies vienmērīgi un tiks novērsta iespēja applaucēties vai apdedzināties.

Pirms sildīšanas pārlicinieties, ka ir noņemts trauka vāks vai pudeles knupītis.

KŪKAS UN MAIZE

Kūkām un maizei ieteicams izmantot funkciju "Forced Air", turpretim kūkām, kas satur šķidrumu, iesakām lietot funkciju "Konvekcija". Vai arī, lai samazinātu gatavošanas laiku, izvēlieties funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un mikroviļņi" ar maksimālo mikroviļņu jaudu 160 W, lai produkti būtu mīksti un smaržīgi. Izmantojot funkcijas "Forced Air" un "Konvekcija", izmantojiet tumša metāla kūku formas un novietojiet tās uz komplektā esošā stieplu plaukta.

GAĻA UN ZIVIS

Lai panāktu apbrūninātu virsmu, bet gaļa vai zivs iekšpusē būtu mīksta un sulīga, ieteicams izmantot funkcijas, kurās apvienots konvekcijas karsēšanas un mikroviļņu gatavošanas režīms.

Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 160 W.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Valkājiet cimdus.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
- Tvaicētāju var mazgāt gan ar rokām, gan trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nekad netīriet ēdienu termometru un kraukšķu šķīvi trauku mazgājamajā mašīnā.
- Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

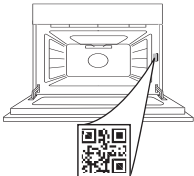
PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns neieslēdzas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas un pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Displejā redzams burts "F", kam seko skaitlis vai burts.	Programmatūras kļūme.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F". Nospiediet  , pieskarieties "Informācija" un pēc tam atlasiet "Rūpnīcas iestatījumi". Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Ekrānā ir redzams F3E3.	Termometrs nav labi savienots vai, iespējams, nesaskaras pareizi.	Vispirms pārbaudiet termometru; ja tas ir ievadīts pareizi, bet kļūda joprojām pastāv, lūdzu, zvaniet zvanu centram. Paziņojiet par kļūdu, kas parādās displejā.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā).
Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400020023880

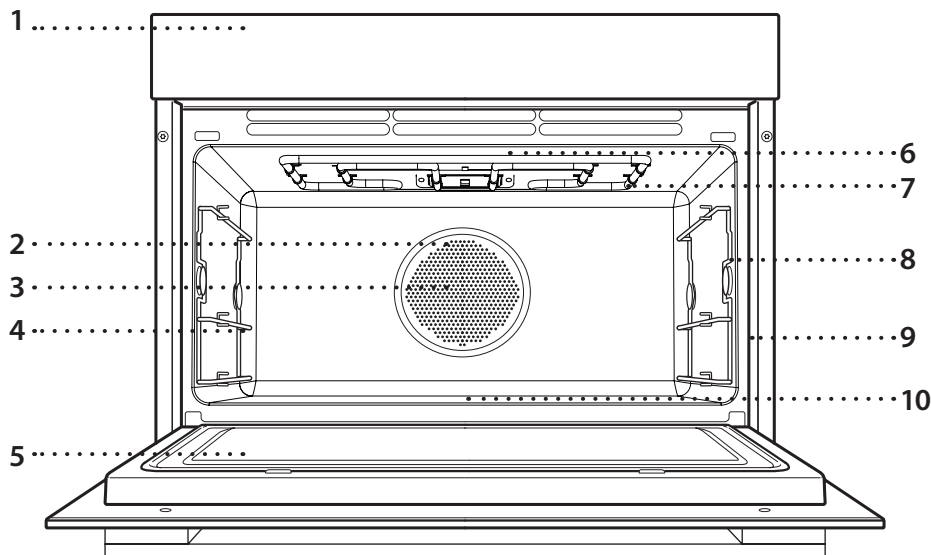


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu



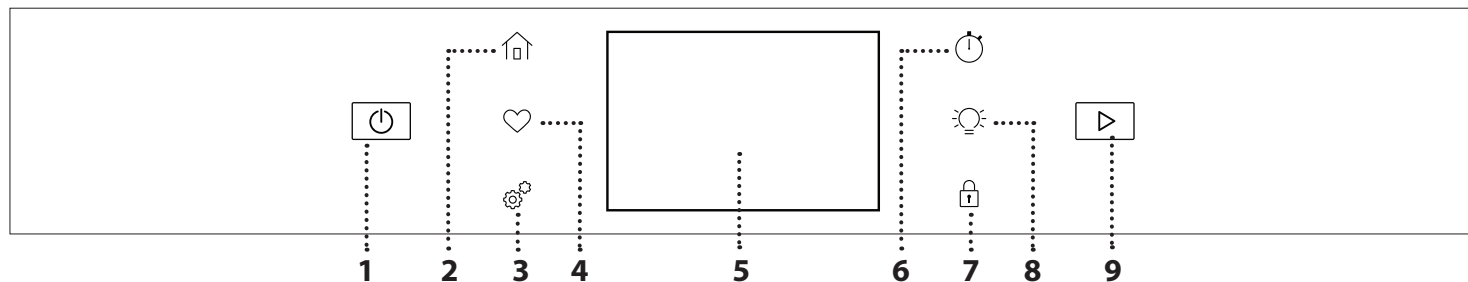
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
4. Lentynų laikikliai
5. Durelės
6. Lempa
7. Kepimas ant grotelių
8. Maisto zondo įdėjimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojamas įjungti arba išjungti prietaisą.

2. PAGRINDINIS

Greita prieiga prie pagrindinio meniu.

3. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

4. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

5. EKRANAS

6. LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

7. UŽRAKTAS

Suteikia galimybę užrakinti jutiklinio įrenginio mygtukus, kad jų nebūtų galima netyčia paspausti.

8. ŠVIESA

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitės lemputę ir taupyti energiją.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija.

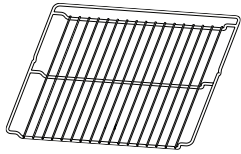
PRIEDAI

Jei ketinate įsigyti papildomų priedų, prieš perkant patikrinkite, ar jie atsparūs karščiui ir tinka gaminti garuose.

Siekiant pakankamo garų srauto, pasirinkite, kad

tarp bet kurio indo viršutinės briaunos ir orkaitės kameros sienelių būtų nors 30 mm tarpas.

Mikrobangų krosnelės veikimo metu gali pakilti priedų temperatūra. Ciklui pasibaigus liečiant priedus rekomenduojama naudoti apsaugą.



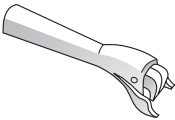
GROTELĖS

Grotelės tinka visiems gaminimo režimams, taip pat ir gaminant mikrobangų krosnelėje. Naudodami mikrobangų krosnelę, grotelės visada dėkite į 1 lygį (apatinį). Galite sudėti maistą tiesiai ant grotelių arba naudokite jas, kad prilaikytų kepimo padėklus ir skardas arba kitus karščiui ir mikrobangoms atsparius kepimo indus.



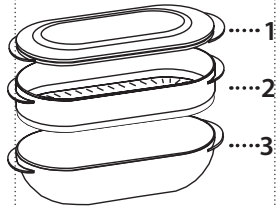
KEPIMO PADĖKLAS

Kepimo skarda tinka visiems gaminimo režimams, išskyrus gaminimą mikrobangomis. Ją galite naudoti visų rūšių maistui gaminti be indo. Naudokite ją kepimo sultims surinkti, padėdami po grotelėmis.



„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA

Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

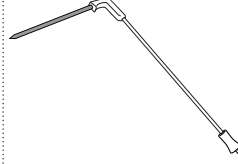


GARPUODŽIO INDAS*

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

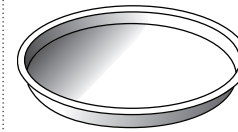
Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšėlį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis. Jei norite gaminti bulves, makaronus, ryžius ar kruopas, sudėkite viską tiesiai į garintuvo indą (krepšelis nebūtinas) ir įpilkite geriamojo vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.

Geriausių rezultatų pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1). Statykite garpuodžio indą ant grotelių tik 1 lygyje ir naudokite jį tik su atitinkamomis kepimo funkcijomis arba su mikrobangų krosnelės funkcija.



MAISTO TERMOMETRAS

Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.



CRISP LĖKŠTĖ

Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.

„Crisp“ lėkštė visada turi būti padėta grotelių viduryje ir, pasinaudojant specialia jai skirta funkcija, gali būti iš anksto pašildoma, kai stovi tuščia. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės. Kad grotelės būtų stabilesnės, tarp grotelių stipinų įstatykite silikones kojules.

Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.

*Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

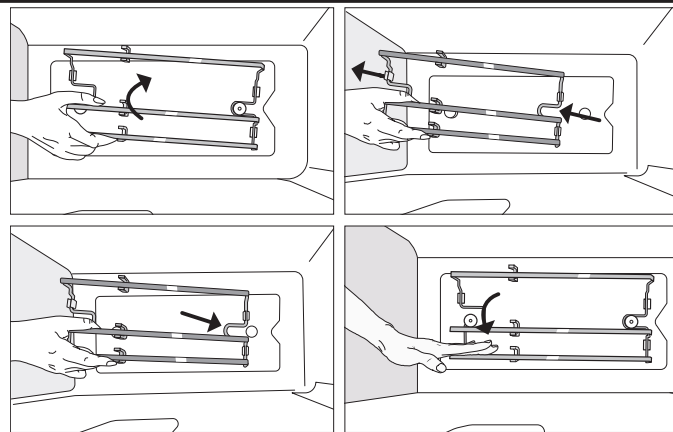
Įstumkite priedus iki galo, kad jie nesiliestų su prietaiso durelėmis.

GROTELIŲ NUĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

Abiejose orkaitės ertmės pusėse yra dvi grotelės, prilaikomos dviejų apvalių laikiklių. Kad būtų lengviau valyti, grotelės yra nuimamos.

1. Norėdami nuimti grotelę, tvirtai suimkite išorinę kreipiančiosios dalį ir traukite ją į viršų, kad atsikabintų nuo priekinio laikiklio ir suktųsi aplink galinį, ir tada ištraukite grotelę iš orkaitės.

2. Norėdami perstatyti grotelių stovus, galinę dalį užmaukite ant galinės atramos. Kai ji bus įtvirtinta, stumkite mazgą žemyn, kol stovas bus įkištas į priekinę atramą.



FUNKCIJOS

RANKINĖS FUNKCIJOS



MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

Būtinai priedai: grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
950	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas. Jei maiste yra kiaušinių arba grietinės, parinkite mažesnę galingumą.
750	Daržovių gaminimas.
600	Mėsai, žuviai ir patiekalams, kurių negalima maišyti, gaminti.
500	Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas.
350	Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą.
160	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštėjimas.
90	Ledų suminkštėjimas.

VEIKSMAS	MAISTAS	GALIA (W)	TRUKMĖ (min.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	950	1–2
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	5–6
Gaminimas	Kiaušininis kremas	750	10–12
Gaminimas	Mėsos maltinis	600	15–25



CRISP

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, „Crisp“ lėkštė ir šios lėkštės rankena.

MAISTAS	TRUKMĖ (min.)
Mielinis pyragas	10–12
Mėsainiai*	9–15

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

CRISP FRY: Švieži ir šaldyti maisto produktai

Ši sveiko ir išskirtinio maisto gaminimo funkcija suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacijos ypatybėmis. Naudojantis šia funkcija kepiniai būna traškūs ir skanūs bei suvartojama mažiau aliejaus (palyginti su tradiciniu gaminimo būdu), o kai kuriuose receptuose aliejaus iš viso nebereikia.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų su šviežiais maisto produktais, šepetėliu patepkite arba pašlakstykite nedideliu kiekiu aliejaus. Šaldytą maistą kepkite tiesiogiai, nenaudodami aliejaus.

Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, „Crisp“ lėkštė ir šios lėkštės rankena.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudedant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.

Būtinai priedai: grotelės su kepinimo indu ar skarda



KEPINTUVAS

Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Skrebutis	Didelis	5–6



KEPINIMAS + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.



TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos.

Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės



TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Kepta vištiena	350	Vidutinis	20–30

MAISTAS GALIA (W) KEPINIMO LYGIS TRUKMĖ (min.)

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

TRADICINIS GAMINIMAS

Puikiai iškepa bei iš abiejų pusių apkepa bet kokį viename aukšte sudėtą maistą. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)
Keksiukas / mažas keksiukas	160	20 - 25
Sausainiai	165	15-20

TRADICINIS GAMINIMAS+MB

Skirtas kepamiems patiekalams greičiau paruošti naudojant įprastinę orkaitę ir mikrobangas. Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

PRIV. ORO SR.

Skirta kepti saldumynus ir mėsą cirkuliuojančiu karštu oru. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Karšto oro srautą galima naudoti skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros kepant keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

SUSPAUSTAS ORAS IR MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Bet kokio patiekalo gaminimas ant vieno grotelių, derinant karšto oro cirkuliaciją ir mikrobangas. Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

KONVEKČINIS KEPIMAS

Skirta kepti mėsą, pyragus ir pyragaičius su įdara tik viename aukšte. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

KONVEKČINIS KEPIMAS + MB

Skirtas visiems patiekalams su skystu užpildu greitai paruošti, kartu naudojant mikrobangas, įprastinį kaitinimą ir oro konvekciją. Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

TEŠLOS KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui. Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

JOGURTAS

Jogurtui gaminti. Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves.

Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.

Būtinai priedai: grotelės

XL MAXI-COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų. Būtinai priedai: kepimo skarda 2-ame aukšte

EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant škonių ir kvapų. Šią funkciją galima naudoti sausainiams, pyragams, šaldytoms picoms kepti ir visaverčiams patiekalams ruošti. Orkaitė turi būti įkaitinta.

SAUSAINIAI

Naudokite šią funkciją, kad iškeptumėte tris panašių sausainių padėklus ir pasiektumėte geriausių rezultatus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PYRAGAS

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašius pyragus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PICA (ŠALDYTA)

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašias šaldytas picas. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

COOK 3 MENIU 1

Šis ciklas skirtas visaverčiam mėsos patiekalui ir desertui paruošti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti. *Visaverčio patiekalo pavyzdys*
3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą lazaniją (1,5-2 kg) jai skirtame kepimo inde. 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite 6-10 vištienos blauzdelių su bulvių kubeliais (500-800 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 50-60 minučių ištraukite pyragą, po 60-70 minučių – lazaniją, po 80-90 minučių – vištieną su bulvėmis.

COOK 3 MENIU 2

Šis ciklas skirtas visaverčiam žuvies ar vegetariškam patiekalui ir desertui gaminti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti. *Visaverčio patiekalo pavyzdys*
3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių metaliniame arba pireksiniame inde paruoškite lazaniją su pesto arba vamzdelinius makaronus (1,5-2kg). 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite žuvies filė folijoje (700-900 g) su daržovių griežinėliais (600-900 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 45-55 minučių išimkite pyragą, po 55-65 minučių – lazaniją, po 60-70 minučių – žuvį su daržovėmis.

6th SENSE AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis, tiesiog pasirinkite maisto produktų rūšį, svorį arba kiekį, kad pasiektumėte geriausių rezultatų. Orkaitė automatiškai apskaičiuos optimalius nustatymus ir toliau juos keis maisto gaminimo metu.

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

Dėl maisto produktų įvairovės, gaminimo trukmė nustatyta ties vidutine verte. Visada rekomenduojame patikrinti, ar maistas viduje yra pakankamai iškepęs ir pakepti ilgiau, jei reikia.

„6TH SENSE“ ATŠILDYMAS

Skirtas greitai atitirpinti įvairių rūšių maisto produktus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, visada dėkite maistą inde tiesiai ant grotelių, išskyrus funkciją „Crisp Bread Defrost“. Baigę gaminti, leiskite maistui 5 minutes pastovėti.

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Kartu su šia funkcija reikia naudoti „Crisp“ lėkštę, kuri dedama tiesiogiai ant grotelių.

MAISTAS	SVORIS
Atitirpinimas nustatytu laiku	-
Mėsa	100 g–2,0 kg
Paukštiena	100 g–3,0 kg
Žuvis	100 g–2,0 kg
Skrudintos duonos atšildymas	50–800 g

„6TH SENSE PAŠILDYMAS

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Dėkite maistą į mikrobangų krosnelės tinkamą ir karščiui atsparią lėkštę arba indą tiesiai ant grotelių 1 aukšte.

Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastaba
Maistas lėkštėje	250–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Pasibaigus pašildymo procesui, palaukus 1–2 minutes, rezultatas visada būna geresnis.
Lazanja [šaldyta]	400 g - 1,5 kg	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius.
Sriuba	100–800 g	Šildykite neuždengtą, viename inde.
Pienas	100–500 g	Šildykite neuždengtą, viename inde.

Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastaba
Vanduo	100–500 g	Šildykite neuždengtą, viename inde.

6TH SENSE SOFT & MELT

Skirtas maistui tirpinti ir suminkštinti. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Maistą mikrobangų krosnelėms ir karščiui atspariame inde padėkite tiesiai ant grotelių 1 aukšte.

Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastaba
Sviesto minkštinimas	100–500 g	Norėdami geriausių rezultatų, padėkite sviestą inde tiesiai ant grotelių.
Ledų minkštinimas	100–500 g	Jeigu ledų indą dedate tiesiai į krosnelę, įsitikinkite, kad indas tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
Šokolado lydymas	100–500 g	Norėdami geriausių rezultatų, supjaustykite šokoladą gabalėliais. Baigę maišykite šokoladą, kad jis visiškai ištirptų.
Sūrio lydymas	100–500 g	Norėdami geriausių rezultatų, supjaustykite sūrį gabalėliais. Baigę maišykite sūrį, kad jis visiškai ištirptų.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

„Sous vide“ – tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kuriam reikia naudoti vakuumuotus plastikinius maišelius ir gaminti maistą preciziškai kontroliuojamoje temperatūroje. Ši naujoviška funkcija naudoja mikrobangas, kad pagreintų maisto gaminimo procesą, tačiau nepraranda tikslumo ir našumo, kurį suteikia gaminimas maišeliuose. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina, kad maistas iškepa tolygiai. Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Patikrinkite „Sous Vide“ gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.

KITŲ FUNKCIJŲ MENIU



MĖGSTAMA

Pateikia mėgstamiausių naudoti funkcijų sąrašą.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.



VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo

funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUSE“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „RESUME“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
 - Bakstelėkite „CANCEL“, kad atšauktumėte laikmatį arba nustatytumėte naują laikmačio trukmę.
 - Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte laikmačio trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lempuotę.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, laikykite nuspaustą jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ GAMINIMO LENTELĖ

Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiaugtis optimaliais rezultatais. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastabos	Priedai
PASTA IR GRŪDAI	Makaronų virimas	1–3 porcijos	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir makaronus ir uždenkite garpuodžio dangčiu. Vienai porcijai skirkite apie 100 g makaronų. Vienai makaronų porcijai naudokite 400 g vandens.	1 
	Lazanija	-	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų.	1   
	Ryžiai	1–4 porcijos	Nustatykite ryžiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį vienu metu supilkite vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Vienai porcijai skirkite apie 100 g ryžių. Vienai ryžių porcijai naudokite 300 g vandens.	1 
	Spelta	1–4 porcijos	Nustatykite speltai rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį vienu metu supilkite vandenį ir speltą ir uždenkite dangčiu. Vienai porcijai skirkite apie 100 g speltos. Vienai speltos porcijai naudokite 300 g vandens.	1 
	Miežiai	1–4 porcijos	Nustatykite miežiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį vienu metu supilkite vandenį ir miežius ir uždenkite dangčiu. Vienai porcijai skirkite apie 100 g miežių. Vienai miežių porcijai naudokite 300 g vandens.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visa garpuodis	Crisp lėkštė

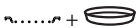
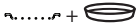
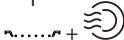
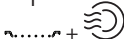
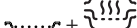
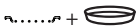
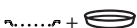


Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastabos	Priedai
MĖSA	Kepta jautiena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnakų ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1  +  + 
	Mėsos paplotėliai	100–500 g	Prieš pašildydami, lengvai patepkite „Crisp“ lėkštę. „Crisp“ lėkštę reikia pašildyti prieš dedant maistą. Orkaitė praneš, kai bus laikas dėti maistą. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1  + 
	Jautienos kepsnys - lėtas kepimas	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnakų ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1  +  + 
	Kepta kiauliena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnakų ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1  +  + 
	Kepta kiauliena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnakų ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1  +  + 
	Kiaulienos šonkauliai	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite inde kaulų pusę į apačią.	1  + 
	Šoninė	50-400 g	„Crisp“ lėkštę reikia pašildyti prieš dedant maistą. Orkaitė praneš, kai bus laikas dėti maistą. Pašildę, tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1  + 
	Dešros ir dešrelės	200 g-1 kg	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Subadyktie dešreles šakute, kad išvengtumėte sproginėjimo. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1  + 
	Kepta vištiena	800 g–2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlę į viršų.	1  + 
	Paukštienos gabaliukai	1 porcija	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite grotelės 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2  + 1 
	Garuose troškinta paukštienos krūtinėlė	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1  + 
	Vištienos kepsneliai džiovėsėliuose	100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1  + 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visa garpuodis	Crisp lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastabos	Priedai
ŽUVIS	Kepta žuvis	-	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1  +  + 
	Visa žuvis, troškinta garuose	-	I garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir padėkite žuvį į garpuodžio krepšelio vidurį. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Kepta žuvies filė	200–800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1 
	Garuose troškinta žuvies filė	-	I garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virtos midijos	-	I garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virtos krevetės	-	I garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Žuvis ir bulvytės [*]	1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje žuvies gabaliukus pamaišydami su bulvėmis. Vienai porcijai skirkite apie 100 g žuvies ir 100 g gruzdintų bulvyčių.	1 
	Keptos jūros gėrybės [*]	200–800 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
	Traškios krevetės	200–800 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
	Žuvų piršteliai [*]	200–800 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visa garpuodis	Crisp lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastabos	Priedai
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	300 g - 1 kg	Supjaustykite gabalėliais, pagardinkite aliejumi, druska ir žolelėmis. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės pamaišyti.	1 
	Vegetariškas mėsainis [*]	100–500 g	„Crisp“ lėkštę reikia pašildyti prieš dedant maistą. Orkaitė praneš, kai bus laikas dėti maistą. Pašildę, tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 
	Įdarytos daržovės	600 g - 2,0 kg	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis.	1 
	Bulvių apkepas	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Užbarstykite sūrio.	1 
	Garuose virtos pjaustytos bulvės	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virtos šakniavaisinės daržovės	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virtos minkštos daržovės	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virti vaisių gabaliukai	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Garuose virtos daržovės [*]	-	Į garpuodžio dugną įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu.	1 
	Keptos bulvės [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
	Bulvių krocketai [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
	Kepti pipirai	100–500 g	Supjaustykite gabalėliais ir pagardinkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visa garpuodis	Crisp lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vienetai	Pastabos	Priedai
SŪRŪS KENPINIAI	Sumuštinių kepalukas	-	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	1  + 
	Didelis duonos kepalas	-	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą receptą ir supilkite ant kepimo skardos. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	2 
	Pica	400 g–1,2 kg	Paruoškite picos tešlą pagal mėgstamą receptą. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepto kepimo dėklo. Sudėkite norimus pagardus.	2 
	Pica [*]	250-700 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius.	1  + 
	Sūrus pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago kepimo indo pagrindą iškllokite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą.	1  + 
SALDŪS KEPINIAI	Keksinis pyragaitis su sūriu	1 porcija	Paruoškite mišinį 12–15 vnt. naudodami smulkintą minkštą sūrį ir pjaustytą kumpį. Supilkite į atskiras keksiukų formas. Tolygiai paskirstykite ant kepimo padėklo.	2 
	Biskv. pyragas	-	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1  + 
	Marmurinis keksas	400 g–1,2 kg	Pagal mėgstamą receptą paruoškite marmurinio keksa tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	2 
	Keksiukai	1 porcija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formas. Tolygiai paskirstykite ant kepimo padėklo.	2 
	Sausainiai	1 porcija	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Sudėkite sausainius ant kepimo skardos.	2 
	Šok. pyragaičiai	1 porcija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tešlą paskirstykite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.	1  + 
	Štrudelis	1 porcija	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį.	2 
DESERTAI	Obuolių pyragas	-	Pyrago indą iškllokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu. Iškočiokite tešlos gabalėlius, kad jie būtų plokšti, užlenkite kraštus ir aptepkite kiaušiniu.	1  + 
	Kepti obuoliai	1 porcija	Išimkite šerdis ir įdarykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu.	2 
	Karštas šokoladas	1-5 porcijos	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pagardinkite vanile ar cinamonu. Įpilkite kukurūzų krakmolo, kad padidintumėte tirštumą. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės pamaišyti.	1  + 
KIAUŠINIAI	Plakta kiaušininė	2–10 vnt	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės pamaišyti.	1  + 
UŽKANDŽIAI	Sprag. kukurūzai	-	Maišelį visada dėkite ant grotelių. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių, kol gaminama.	1 
	Vištienos kepsneliai [*]	200-700 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1  + 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visa garpuodis	Crisp lėkštė

„MW SOUS VIDE“ LENTELĖ

Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Norėdami tinkamai naudoti funkciją, vadovaukitės šia gaminimo lentele.

Pasirinkite maisto kategoriją, kurią norite gaminti, ir pasirinkite siūlomus nustatymus. Pasirinkite maisto produkto svorį (jei kepatė jautieną – ir temperatūrą) ir vadovaukitės maisto storio nuorodomis, jei jos yra. Įveskite siūlomą gaminimo laiką: tai yra konkretus maisto gaminimo laikas pagal maisto rūšį ir jo kiekį, kuris pradedamas skaičiuoti pasibaigus „Sensing“ fazei, kurios metu orkaitė pasiekia optimalią maisto gaminimo pradžios temperatūrą, taip užtikrindama, kad maistas paruošiamas taip, kaip reikia. Ruošiant daugiau sveriantį maistą, „Sensing“ fazė užsitęsia ilgiau. Norėdami sklandžiai susiplanuoti valgymo laiką, vadovaukitės lentelėje toliau pateiktomis orientacinėmis „Sensing“ fazės trukmės reikšmėmis.

Gamindami šia funkcija, vienu metu naudokite daugiausiai du maždaug vienodu maisto kiekiu prikimštus maišelius. Nepamirškite, kad siūlomas gaminimo laikas nurodomas atsižvelgiant, kad maistas buvo šaldytas. Rezultatai priklauso nuo sudedamųjų dalių kokybės ir tinkamo higienos laikymosi. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, gaminkite šviežią ir kokybišką maistą. Nenaudokite šios funkcijos maistui pašildyti. Ant grotelių 1 aukšte padėkite vakuumuotus maisto produktus. Nedėkite maišelių vieno ant kito, kad šiluma pasiskirstytų tolygiai.

Receptas	Maistas	Storis (negalima pasirinkti)	Svoris (galima pasirinkti)	Temperatūra [°C]	Jutimo fazė (laikas, reikalingas temperatūrai pasiekti – neredaguojama)	Ruošimo trukmė*
Jautiena	Minkšti mėsos gabalai (išpjova)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min.	40-60 min.
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min.	70-120 min.
	Kieti mėsos gabalai (mentė)	2-3 cm	100-250 g	65 - 70	25-45 min.	60-80 min.
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min.	70-120 min.
Kiauliena	Minkšti mėsos gabalai (išpjova)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min.	40-60 min.
			275-500 g	-	55-75 min.	70-90 min.
	Kieti mėsos gabalai (petys)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min.	50-80 min.
			275-500 g	-	55-75 min.	90-120 min.
Žuvis	Riebi (lašiša)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min.	40-60 min.
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min.	40-60 min.
	Liesa Menkė	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min.	30-60 min.
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min.	30-60 min.
Vegetables (Daržovės)	Šakniavaisiai (bulvės, morkos)	pjaustyti	100-225 g	-	10 min.	5 min.
			250-350 g	-	15 min.	10 min.
			375-500 g	-	20 min.	15 min.
	Minkštas (šparagai, cukinijos)	nepjaustyti gabalėliai	100-225 g	-	10 min.	3 min.
			250-350 g	-	15 min.	8 min.
			375-500 g	-	20 min.	12 min.
Vaisiai	Obuoliai, kriaušės, ananasai	gabalėliai, skiltelės	100-250 g	-	35 min.	5 min.
			275-500 g	-	45 min.	5 min.

* Ruošimo trukmė: mažesnės vertės reiškia mažesnį svorį ir iškepimo laipsnį; didesnės vertės reiškia didesnį svorį ir iškepimo laipsnį.

KAIP GAMINTI MAISTĄ PAGAL GAMINIMO BŪDĄ

Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, šiuose meniu gaminimo funkcijos pateikiamos pagal gaminimo būdą.

„Crisp“ receptai

Gaminimo būdas „Crisp“ leidžia maistui lengvai traškiai apskrusti tiek iš viršaus, tiek iš apačios. Būtina naudoti „Crisp“ lėkštę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

„Crisp Fry“ receptai

Gaminimo būdas „Crisp Fry“ apjungia traškumą su šilto oro cirkuliacijos maistui teikiamomis ypatybėmis. Ši funkcija leidžia iškepti skanų ir traškų maistą, o aliejaus, palyginti su tradiciniu kepimo būdu, reikia gerokai mažiau. Būtina naudoti „Crisp“ lėkštę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

„MW Steam“ receptai

Gamindami maistą gaminimo garuose metodu „MW Steam“ paruošite maistą tarsi įprastame gaminimo garuose inde, bet gerokai paprasčiau ir greičiau. Būtina kartu naudoti garpuodžio indą. Kad ši funkcija duotų geriausius rezultatus, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje arba orkaitės ekrane pateiktais nurodymais.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĄ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grijimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Įrankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.



- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Kalbos nuostatas vėliau galite pakeisti nuostatų meniu.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Kvapai ir dūmai yra normalus reiškinys, kai orkaitė naudojama kelis pirmuosius kartus arba kai ji yra stipriai užteršta.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C maždaug vieną valandą, įjungus spartaus įkaitinimo funkciją. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą. Ekrane galima pasirinkti rankines ir automatines funkcijas.



- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

SPARTUSIS PALEIDIMAS

Jei krosnelė išjungta, paspauskite  ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia (1000 W) 30 sek.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Priklausomai nuo pasirinktos funkcijos, specialiu perjungikliu galima įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę START, palieskite skyrių „Time“ arba „Set Cook Time“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu nustatyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu  ir koreguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Stop Cooking“.

3. AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ NUSTATYMAS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis galite pagaminti įvairiausių patiekalus iš toliau pateikto sąrašo. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą

gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai. Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokią maistą be jokių nustatymų: šis jutiklis sustabdo maisto gaminimą pačiu tinkamiausiu metu. Tik paskutinėmis gaminimo minutėmis ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas, rodantis likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Menu „Automatinės funkcijos“ funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas (žr. atitinkamas lenteles).

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas gaminant pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą uždelimo laiką, bakstelėkite „SET“ ir pradėsite laukimą.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

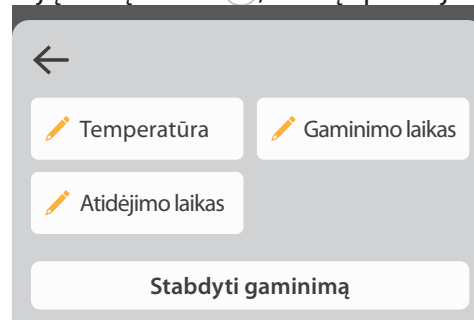
- Norėdami iš karto įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą uždelimo laiką, bakstelėkite „SKIP DELAY“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu , esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.



Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „OVEN READY“ (orkaitė paruošta)

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite mygtuką „Start now“ arba „START“ , kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį ir tam skirtą perjungiklį. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Kai kuriomis automatinėmis funkcijomis maisto gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

Taip pat paskutinius 5 proc. gaminimo laiko, prieš baigiant kepti, orkaitėje pasirodo raginimas patikrinti maistą.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudodami kai kurias funkcijas galite pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Bakstelėkite „+ 5 min“, kad pailgintumėte gaminimo laiką
- Bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią.

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų krosnelės nustatymus.

Orkaitė automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausių.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Pasibaigus funkcijai, bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad

išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Bakstelėkite „START“, kad įjungtumėte pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Bakstelėkite trijų taškų piktogramą  viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „DELETE FAVORITE“ .

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUTILDYTI

Skirta greitai įjungti arba išjungti orkaitės garsą.

Kitus konkrečius garso stiprumo nustatymus galima tvarkyti nustatymuose, garso ir garsumo skytyje.

SMART CLEAN

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

Paspauskite , kad aktyvintumėte funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, būtinus siekiant geriausių valymo rezultatų.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepašalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Palikite orkaitę atvėsti, tada nuvalykite ir nusauskite vidinius paviršius šluoste arba kempine.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

INFORMACIJA

Rasite daugiau informacijos apie turimą orkaitę.

MAISTO TERMOMETRAS

Termometru galite matuoti įvairių rūšių maisto produktų vidinės dalies temperatūrą gaminimo metu ir užtikrinti, kad jie pašiltų iki optimalios temperatūros. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir

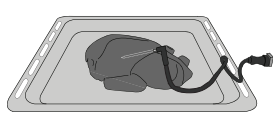
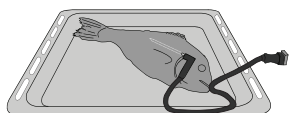
prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Galite pasirinkti rankinę (pagal gaminimo būdą) ir automatinę (pagal maisto rūšį) funkcijas, jei leidžiama arba reikalaujama naudoti termometrą.

Jei gaminimo funkcija yra pradėta, išėmus zondą ji bus atšaukta. Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite iš orkaitės zondą.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.



MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių.

Jei kepatė vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti termometru valdomą šių rūšių maisto ruošimą, reikia naudoti suderinamas **AUTOMATINES FUNKCIJAS**. Jei gamindami maistą naudodami **AUTOMATINES FUNKCIJAS** naudojate termometrą, gaminimas bus automatiškai nutrauktas, kai pasirinktu receptu gaminamas maistas pasieks idealią vidinės daliestemperatūrą. Jums patiems nereikės nustatinėti temperatūros.

DĖMESIO.

Ruošdami maistą mikrobangomis laikykitės šių nurodymų.

- Jei metalas liečiasi su maisto skyriaus sienele, atsiranda kibirkščių, kurios gali sugadinti prietaisą arba išdaužti vidinį durelių stiklą.
- Metalines sudedamąsias dalis, pavyzdžiui, stiklinėse esančius šaukštėlius, reikia laikyti ne mažesniu kaip 2 cm atstumu nuo maisto skyriaus sienelių ir vidinės durelių pusės. Tiesiogiai vienas

ant kito sudėti priedai sukelia kibirkštis.

- Priedus dėkite tik jiems numatytuose aukštuose.
- Gali kilti kibirkščių ir sugadinti maisto skyrių.
- Orkaitė gali sugesti dėl kibirkščiavimo.
- Orkaitėje nenaudokite aliuminio padėklų.
- Naudojant orkaitę be maisto jam skirtame skyriuje, gali įvykti perkrova.
- Įjunkite mikrobangų krosnelę tik jeigu joje įdėjote maistą. Vienintelė leistina išimtis – trumpas patiekalų ruošimo pabandymas.

PATARIMAI

GAMINIMO MIKROBANGOSE PATARIMAI

Mikrobangos įsiskverbia į maistą tik iki tam tikro gylio, todėl vienu metu ruošdami keletą porcijų išdėstykite jas kaip galima didesniais atstumais, kad mikrobangos veiktų kuo didesnę paviršių.

Maži gabaliukai iškeps greičiau negu dideli: supjaustykite maistą vienodo dydžio gabaliukais, kad visi gabaliukai apkeptų vienodai.

Daugelis maisto produktų ir toliau gaminasi, kai mikrobangų krosnelė nustoja veikti. todėl visada palaukite numatytą laiko tarpą, kad maistas pastovėtų ir taip būtų tinkamai paruoštas iki galo.

Prieš dėdami popierinius arba plastikinius maišelius į krosnelę, nuo jų nuimkite susukamąsias sąvaržėles. Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad gaminimo metu susikaupus garams pakuotė nesprogtų.

SKYSČIAI

Skysčiai gali pasiekti virimo temperatūrą dar nepradėję kunkuliuoti. Todėl karšti skysčiai gali staiga išbėgti. Kad to išvengtumėte, nenaudokite indų siaurais kakliukais, prieš dėdami indą į krosnelę, skystį sumaišykite ir inde palikite įmerktą arbatinį šaukštelį. Pakaitinę dar kartą pamaišykite prieš atsargiai ištraukdami indą iš mikrobangų krosnelės.

ŠALDYTAS MAISTAS

Geriausiam rezultatui rekomenduojame atšildyti maistą tiesiai ant grotelių. Jei reikia, galima naudoti lengvus plastikinius indus, jei jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Virtas maistas, troškiniai ir mėsos padažai geriau atitirpsta juos pamaišant. Kai dalys pradeda atitirpti, jas vieną nuo kitos atskirkite: Atskirtos dalys atitirpsta greičiau.

KŪDIKIŲ MAISTAS

Pašildę kūdikių maistą arba skystį indelyje ar buteliuke, prieš duodami kūdikiui skystį visada suplakite ir patikrinkite jo temperatūrą. Taip užtikrinamas tolygus šilumos pasiskirstymas ir nekyla pavojus nusiplieskyti arba nudegti.

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Pyragaičiams ir duonos produktams rekomenduojame naudoti priverstinio oro srauto funkciją, o pyragaičiams su skystu įdaru rekomenduojame konvekcinių kepimo funkciją. Arba, jei norite sutrumpinti gaminimo laiką, pasirinkite priverstinį oro srautą ir mikrobangas, nustatę maksimalią mikrobangų galią 160 W, kad patiekalas išliktų minkštas ir aromatingas.

Pasirinkę priverstinio oro srauto ir konvekcinių kepimo funkciją, naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamų grotelių.

MĖSA IR ŽUVIS

Siekiant tobulai apskrudusio patiekalo paviršiaus ir sultingos bei minkštos mėsos patiekalo viduje, rekomenduojama rinktis funkcijas, kuriose suderintas kepimas kaitinant ir mikrobangomis.

Siekiant nepriekaištingų gaminimo rezultatų, rekomenduojama nustatyti 160 W mikrobangų galią.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
- Garpuodį galima plauti rankomis arba indaplovėje.
- Niekada neplaukite mėsos zondo ir „Crisp“ lėkštės indaplovėje.
- Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

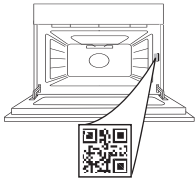
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neįsijungia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar elektros tinklas veikia ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimo tiekimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles arba palaikykite ir palaukite, kol baigsis aušinimo procesas.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos gedimas.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“. Paspauskite  , palieskite „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Ekrane rodomas kodas F3E3.	Termometras yra blogai prijungtas arba gali būti, kad netinkamai kontaktuoja.	Pirmiausia patikrinkite termometrą; jei įvestis teisinga, bet klaida išlieka, skambinkite į klientų aptarnavimo centrą. Praneškite apie ekrane rodomą klaidą.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Naudodami QRME KEN kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400020023880

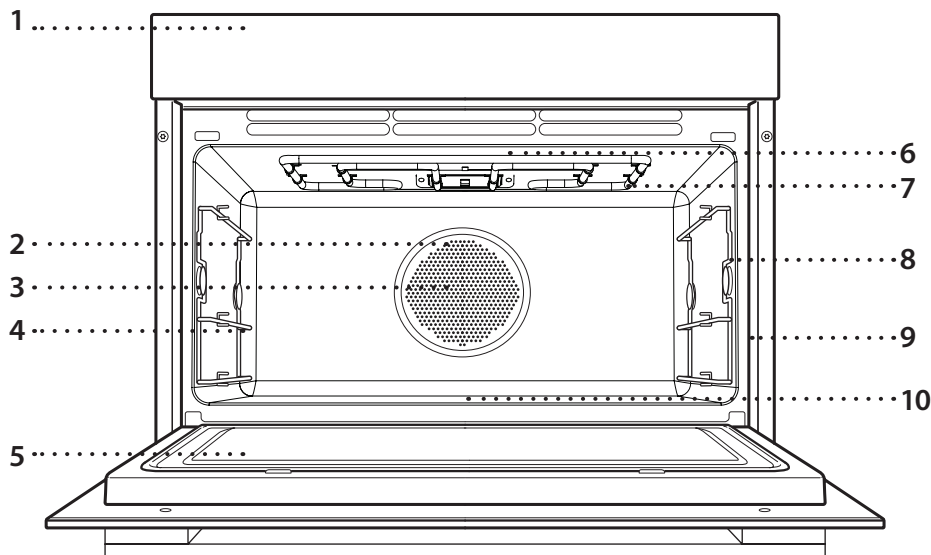
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu



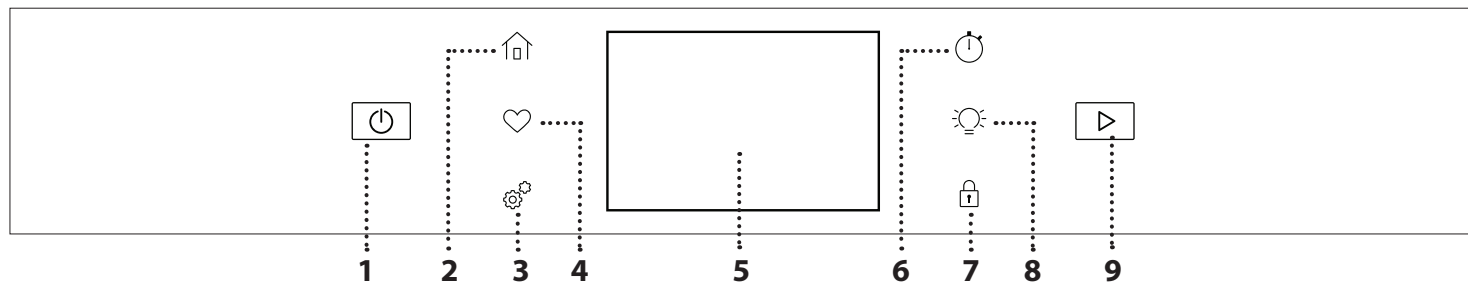
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice
5. Drzwiczki
6. Lampka
7. Grill
8. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2. STRONA GŁÓWNA

Szybki dostęp do menu głównego.

3. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

4. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

5. WYŚWIETLACZ

6. TIMER

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

7. BLOKADA

Umożliwia zablokowanie przycisków dotykowych, aby nie można ich było przypadkowo nacisnąć.

8. ŚWIATŁO

Aby włączyć lub wyłączyć lampę piekarnika i oszczędzać energię.

9. START

Do włączania funkcji.

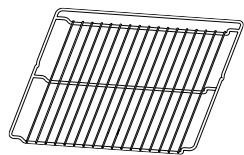
AKCESORIA

Przed 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.



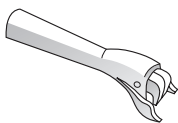
RUSZT

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). Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofae.



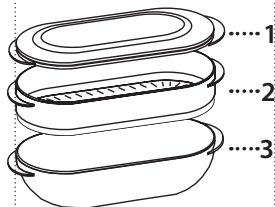
BLACHA DO PIECZENIA

Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem funkcji „Kuchenska mikrofalowa”. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.



UCHWYT DO TALERZA CRISP

Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

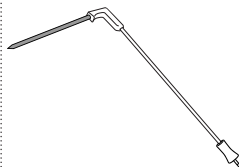


NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE*

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

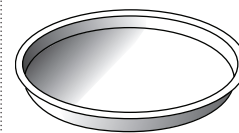
Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary. Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy. Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na ruszcie na poziomie 1 i używać je tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.



SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.



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.

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.

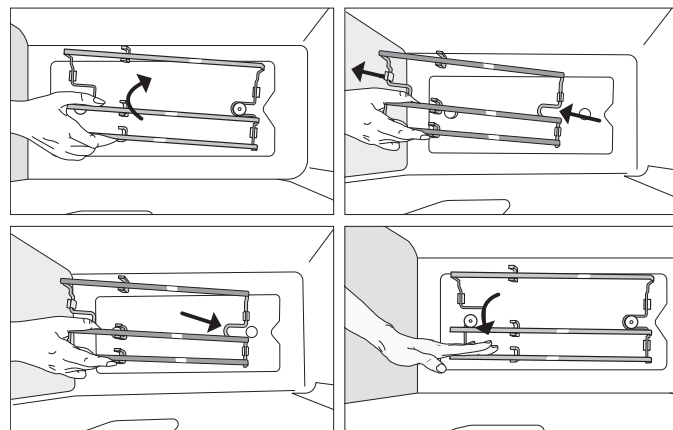
Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

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)

TRYBY RĘCZNE



MIKROFALÓWKA

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne.

MOC (W)	ZALECANE DLA
950	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750	Gotowanie warzyw.
600	Gotowanie mięsa, ryb i potraw, których nie można mieszać.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	950	1 - 2
Gotowanie	Biskopt	750	5-6
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 12
Gotowanie	Pieczeń rzymska	600	15-25



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	10 - 12
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.



SZYBKE NAGRZEW

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6



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

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt



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	Średni	20-30

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	20 - 25
Ciasteczka	165	15 - 20



KONWENCJONALNE + MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofalę.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.



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.



TERMOOBIEG+MIKROFALE

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.



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



PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofały, konwencjonalnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.



FUNKCJE SPECJALNE



UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania

ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



JOGURT

Do przygotowywania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt



MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.



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



FUNKCJE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Dzięki trybom automatycznym wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze wyniki, a piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie 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 Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją, bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

POTRAWA	WAGA
Czasowe odszranianie	-
Mięso	100 g - 2,0 kg
Drób	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2,0 kg
Rozmrażanie chrupkiego chleba	50-800 g

6TH SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

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.

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.
Lasania [mrożona]	400 g - 1,5 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.
Zupa	100 - 800 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.
Mleko	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.
Woda	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.

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.
Zmiękczenie lodów	100-500 g	W przypadku umieszczenia pojemnika z lodami bezpośrednio w piekarniku należy upewnić się, że pojemnik jest bezpieczny dla mikrofalówki.
Topienie czekolady	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.
Topienie sera	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.

6TH. ZMYŚŁ MW SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, umożliwiających

przygotowywanie potraw w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach. Ta innowacyjna funkcja wykorzystuje mikrofalę do przyspieszenia procesu przyrządzania potraw bez utraty dokładności i wydajności gwarantowanej przez tę metodę przyrządzania potraw. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

MENU INNE FUNKCJE



FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



KITCHEN TIMER (MINUTNIK KUCHENNY)

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny

będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



CONTROL LOCK (BLOKADA ELEMENTÓW

STERUJĄCYCH)

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

TABELA GOTOWANIA TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

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	Uwagi	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Gotowanie makaronu	1-3 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać posoloną wodę i makaron do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g makaronu. Użyć 400 g wody na każdą porcję makaronu.	1 
	Lasagne	-	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem.	1   
	Ryż	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryżu. Użyć 300 g wody na każdą porcję ryżu.	1 
	Pszenica orkisz	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla orkisz. Dodać wodę i orkisz do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g orkisz. Użyć 300 g wody na każdą porcję orkisz.	1 
	Jęczmień	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla jęczmienia. Dodać wodę i jęczmień do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g jęczmienia. Użyć 300 g wody na każdą porcję jęczmienia.	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 naczyń do gotowania na parze	Całe Naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwagi	Aksesoria
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.	1  +  + 
	Kotlety mielone	100-500 g	Lekko natłuścić talerz Crisp przed wstępnym podgrzaniem. Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem żywności. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie w naczyniu, stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi.	1 
	Bekon	50 - 400 g	Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem potrawy. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp po podgrzaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 
	Kiełbasy i parówki	200 g - 1 kg	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	1 
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2  1 
	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 
	Smażony kurczak panierowany	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 

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

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwagi	Akcesoria
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1  +  + 
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i ułożyć rybę w środku koszyka do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1  + 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	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  + 
	Małże 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  + 
	Krewetki 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 [*]	1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp na przemian filety rybne i ziemniaki. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryby i 100 g frytek.	1  + 
	Smażone owoce morza [*]	200 - 800 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Chrupiące krewetki	200 - 800 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Paluszki rybne [*]	200 - 800 g	Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać potrawę.	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	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/ sztuki	Uwagi	Akcesoria
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	300 g - 1 kg	Pokroić na kawałki, doprawić oliwą, solą i ziołami. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1  + 
	Burger wegetariański [*]	100-500 g	Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem potrawy. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp po podgrzaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1  + 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	1  + 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1  + 
	Kawałki ziemniaków 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 pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1  + 
	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 pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1  + 
	Warzywa miękkie 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 pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1  + 
	Kawałki owoców 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 pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1  + 
	Warzywa 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.	1  + 
	Smażone ziemniaki [*]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Krokiety ziemniaczane [*]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Papryka smażona	100-500 g	Pokroić na kawałki i doprawić oliwą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 

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 pokrywa naczynia do gotowania na parze	Całe Naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwagi	Akcesoria
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bochenek kanapkowy	-	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	1  + 
	Duży bochenek	-	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia. 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 [*]	250-700 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	1 
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu.	1 
	Babeczka z serem	1 wypiek	Przygotować mieszankę na 12-15 sztuk, używając miękkiego sera porwanego na kawałki oraz boczku lub szynki pokrojonej w kostki. Napchnąć formę na muffiny. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biskopt	-	Przygotować beztłuszczowe ciasto biskoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1  + 
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	2 
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2 
	Brownie	1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1 
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muskatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2 
	Jabłecznik	-	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1 
DESERY	Pieczone jabłka	1 wypiek	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.	2 
	Gorąca czekolada	1-5 porcje	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1 
JAJKA	Jajecznica	2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1 
PRZEKĄSKI	Popcorn	-	Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 
	Nugetsy z kurczaka	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 naczyń do gotowania na parze	Całe Naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

TABELA PIECZENIA SOUS VIDE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Sprawdzić tabelę gotowania, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

Wybrać kategorię żywności, którą chce się przyrządzić i postępować zgodnie z sugerowanymi ustawieniami. Wybrać wagę potrawy (i temperaturę gotowania, tylko w przypadku wołowiny) i postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi grubości, jeśli występują. Wprowadzić zalecany czas przyrządzania: jest to określony czas przyrządzania dla danego rodzaju potrawy i jej ilości, który rozpocznie się po fazie wykrywania, w której piekarnik doprowadzi potrawę do optymalnej temperatury, aby rozpocząć przyrządzanie w celu zapewnienia optymalnej wydajności. Faza wykrywania będzie dłuższa w przypadku większych wag. Aby lepiej zaplanować posiłki, prosimy skorzystać z kolumny w tabeli wskazującej orientacyjne czasy fazy wykrywania. Proszę użyć maksymalnie 2 woreczków z podobną ilością żywności i wybrać łączną wagę obu w funkcji. Proszę pamiętać, że zalecane czasy przygotowania odnoszą się do żywności przechowywanej w chłodniarce. Wyniki zależą od jakości składników i dobrych nawyków higienicznych. Preferuj używanie świeżej i wysokiej jakości żywności, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie używaj tej funkcji do podgrzewania potraw. Umieścić zamkniętą próżniowo żywność na ruszcie na poziomie 1. Nie umieszczaj worków jeden na drugim, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.

Przepis	Potrawa	Grubość (nie można wybrać)	Waga (można wybrać)	Temperatura [°C]	Faza wykrywania (czas do osiągnięcia temperatury - nie można edytować)	Czas gotowania*
Wołowina	Krucze kawałki (polędwica)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25-45 minut	40-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50-70 minut	70-120 minut
	Grube kawałki (karkówka)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25-45 minut	60-80 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50-70 minut	70-120 minut
Wieprzowina	Krucze kawałki (polędwica)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30-50 minut	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55-75 minut	70-90 minut
	Grube kawałki (łopatka)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30-50 minut	50-80 minut
			275 - 500 g	-	55-75 minut	90-120 minut
Ryby	Tłuste (łosoś)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20-40 minut	40-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45-65 minut	40-60 minut
	Chude (dorsz)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20-40 minut	30-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45-65 minut	30-60 minut
Warzywa	Korzenie (ziemniaki, marchew)	kawałki	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Miękką (szparagi, cukinia)	w całości, w kawałkach	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Owoce	Jabłko, gruszka, ananas	kawałki, kliny	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Czas gotowania: niższe wartości odnoszą się do niższej wagi i stopnia gotowania; wyższe wartości oznaczają wyższą wagę i stopień gotowania.

SPOSÓB GOTOWANIA WEDŁUG METOD

Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z produktu, w poniższych menu zgrupowano wszystkie funkcje, w ramach których wykorzystuje się tę samą metodę gotowania, które są już obecne w menu podzielonym według potraw.

Przepisy Crisp

Metoda przyrządzania na chrupko pozwala automatycznie uzyskać idealnie złocistobrazowe rezultaty zarówno na wierzchu, jak i na spodzie potrawy. Talerz Crisp jest zawsze potrzebny. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Przepisy Crisp Fry

Metoda smażenia Crisp Fry łączy w sobie jakość funkcji crisp z właściwościami cyrkulacji ciepłego powietrza. Umożliwia uzyskanie chrupiących, smacznych rezultatów smażenia, przy znacznym zmniejszeniu ilości potrzebnego oleju w porównaniu z tradycyjnym sposobem przyrządzania potraw. Talerz Crisp jest zawsze potrzebny. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Przepisy MW na parze

Metoda gotowania na parze za pomocą mikrofal pozwala osiągnąć optymalne rezultaty, podobne do tradycyjnych metod gotowania na parze, ale w łatwiejszy i szybszy sposób. Parownica jest zawsze wymagana. Aby uzyskać najlepsze wyniki tej funkcji, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w danej tabeli gotowania lub wyświetlaczu piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

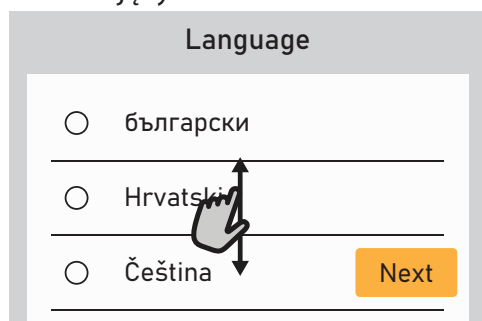
PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.



- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Język można później zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

4. ROZGRZANIE 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.

Zapachy i dym są normalne, gdy piekarnik jest używany kilka pierwszych razów lub gdy jest silnie zabrudzony.

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.

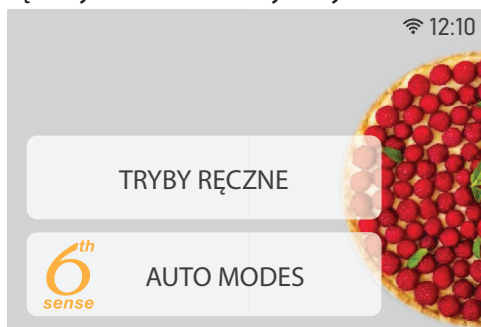
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.



- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć , aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

ZASILANIE MIKROFAL/ TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek  oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

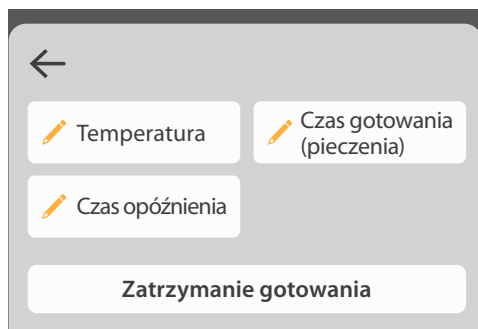
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami .



w lewej dolnej części wyświetlacza. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku „Uruchom teraz” lub „START” , aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika *podgrzewania* w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas gotowania lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia
- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć ikony trzech kropek  w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli konieczne będzie usunięcie określonej funkcji, w tym menu dostępna będzie opcja „USUŃ ULUBIONĄ” .

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

WYCISZ

Aby szybko włączyć lub wyłączyć dźwięki urządzenia.

Innymi, specyficznymi ustawieniami głośności dźwięku można zarządzać w menu Preferencje, w sekcji Dźwięk i głośność.

SMART CLEAN

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

Nacisnąć , żeby aktywować funkcję: na wyświetlaczu będą pojawiały się monity dotyczące konieczności wykonania wszystkich czynności koniecznych do uzyskania najlepszych efektów czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać

drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

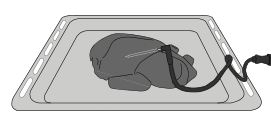
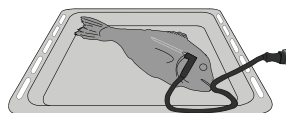
Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdko znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest pólstywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. 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, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Wymagane jest korzystanie z kompatybilnych funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, aby wykonać przyrządzanie sterowane sondą dla tych rodzajów żywności. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

UWAGA!

Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przestrzegać tych instrukcji.

- Jeśli metal zetknie się ze ścianą komory gotowania, powstaną iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwiczek.
- Elementy metalowe, na przykład łyżeczki w szklankach, muszą znajdować się w odległości nie mniejszej niż 2 cm od ścianek komory gotowania i od wewnętrznej strony drzwiczek. Akcesoria umieszczone bezpośrednio na sobie generują iskry.

- Akcesoria należy wkładać tylko na odpowiednich wysokościach. Iskry mogą spowodować uszkodzenie komory gotowania.
- Urządzenie jest uszkodzone z powodu powstawania iskier.
- Nie używać aluminiowych tacek w urządzeniu.
- Praca urządzenia bez jedzenia w komorze gotowania prowadzi do przeciążenia.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej żywności. Jedynym dozwolonym 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 kuchenie mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszaamy. 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 rozprzodzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i wyrobów piekarniczych polecamy stosowanie funkcji "Termoobieg", a w przypadku ciast z nadzieniem funkcji "Pieczenie Konwekcyjne". Ewentualnie, żeby skrócić czas pieczenia, wybrać "Termoobieg+Mikrofał" z mikrofałą ustawioną na maksymalną moc 160 W, żeby utrzymać świeżość i smak potrawy.

Przy funkcjach "Termoobieg" i "Pieczenie Konwekcyjne" stosować formy z ciemnego metalu i umieszczać je zawsze na załączonym ruszcie.

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofał. Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofały na wartość 160 W.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprzodzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy nie myć sondy do żywności i talerza Crisp w zmywarce.
- Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza..	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośnie dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki i odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć opcji „Informacje” i wybrać pozycję „Reset fabryczny”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F3E3.	Sonda nie jest dobrze podłączona lub może nie stykać się prawidłowo.	Najpierw sprawdzić sondę; jeśli została wprowadzona poprawnie, ale błąd nadal występuje, skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej. Powiadomić o błędzie pojawiającym się na wyświetlaczu.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- 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.



Whirlpool



400020023880



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

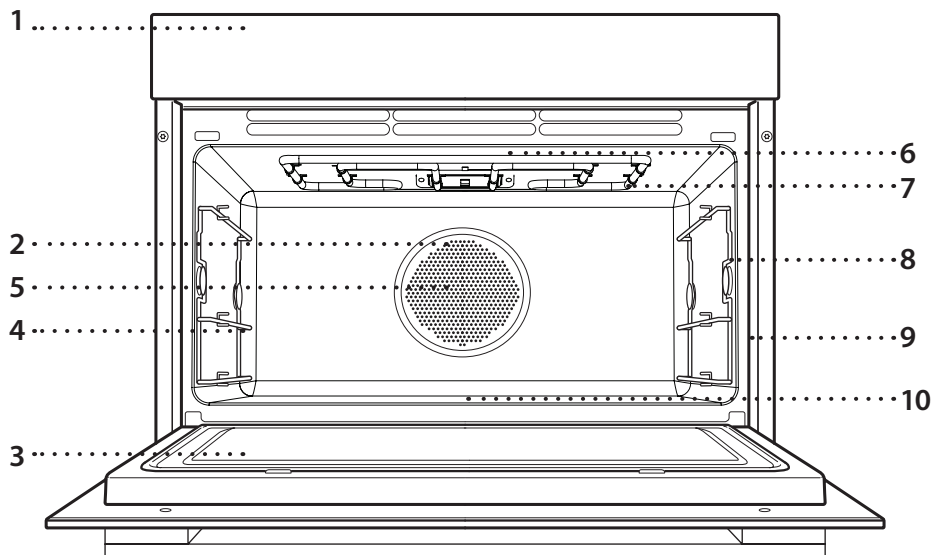
WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu



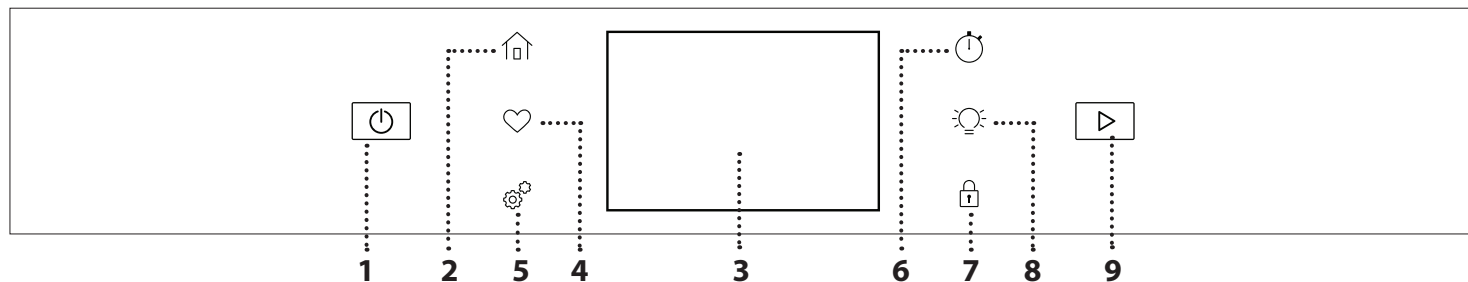
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
5. Ușă
6. Bec
7. Grill
8. Punct de inserție sondă pentru alimente
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului

2. PAGINĂ DE PORNIRE

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. INSTRUMENTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

4. PREFERINȚE

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

5. AFIȘAJ

6. TEMPORIZATOR

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

7. BLOCARE

Vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât acestea să nu poată fi apăsate accidental.

8. INDICATOR LUMINOS

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor și a economisi energie.

9. START

Pentru activarea unei funcții.

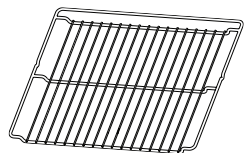
ACCESORII

Înainte de a achiziționa alte accesorii disponibile pe piață, asigurați-vă că sunt rezistente la căldură și adecvate pentru preparare cu aburi.

Asigurați-vă că există o distanță de cel puțin 30 mm între partea superioară a oricărui recipient și pereții

compartimentului de preparare pentru a permite circulația adecvată a aburilor.

În timpul funcției de microunde temperatura accesoriilor poate crește. Este recomandat să utilizați mănuși de bucătărie atunci când manipulați accesoriile după încheierea ciclului.



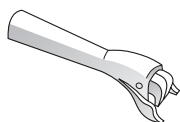
GRĂTAR METALIC

Grătarul metalic este potrivit pentru toate modurile de preparare, inclusiv pentru prepararea la microunde. Când utilizați microunde, așezați grătarul metalic întotdeauna la nivelul 1 (cel mai de jos). Puteți așeza alimentele direct pe grătarul metalic sau utilizați-l ca suport pentru tăvile și formele de copt sau alte vase rezistente la căldura din cuptor și la microunde.



TAVĂ DE COPT

Tava de copt este potrivită pentru toate modurile de preparare, cu excepția funcțiilor „Microunde”. Se poate folosi pentru a prepara numeroase alimente fără recipient. Utilizați-o pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, amplasând-o sub grătarul metalic.



MĂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP

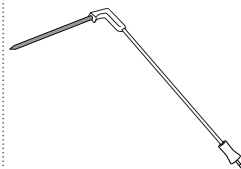
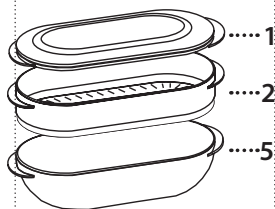
Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

OALA DE PREPARARE CU ABURI* (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi.

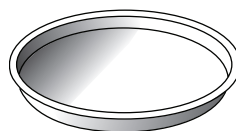
Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate. Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe grătarul metalic la nivelul 1 și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcția de preparare cu microunde.



SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.



FARFURIA CRISP

Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate. Farfurie Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul grătarului metalic și poate fi preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția special prevăzută în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfurie Crisp. Așezați picioarele de silicon între barele grătarului metalic pentru mai multă stabilitate.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

*Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil. Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje

Împingeți accesoriile complet în interior, asigurându-vă că nu ating ușa aparatului.

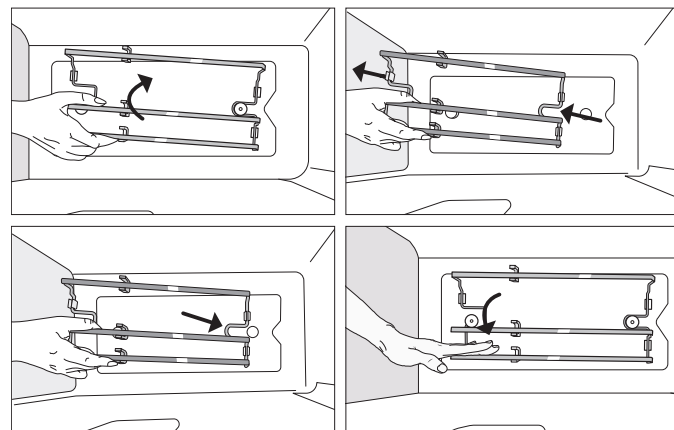
DEMONTAREA ȘI MONTAREA SUPORTURILOR PENTRU GRĂTARELE METALICE

Pe ambele părți ale interiorului cuptorului există două suporturi pentru grătarele metalice, ancorate pe două șuruburi de susținere. Suporturile pentru grătarele metalice sunt detașabile pentru a facilita curățarea.

1. Pentru a demonta suporturile pentru grătarele metalice, prindeți ferm partea externă a ghidajului și trageți-o în sus pentru a o extrage de pe șurubul de susținere din față, rotind-o pe șurubul de susținere din spate, apoi scoateți întregul ansamblu din interiorul cuptorului.

2. Pentru a repositiona suporturile pentru grătarele metalice, glisați partea din spate pe suportul din spate. Apoi, odată ancorat, împingeți ansamblul în jos până când suportul este introdus pe suportul din față.

FUNCTIONS (FUNȚII)



MODURI MANUALE

MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Accesorii necesare: grătar metalic, recipient rezistent la microunde și la căldură.

PUTERE (W)	RECOMANDAT PENTRU
950	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână, alegeți o putere inferioară.
750	Gătirea legumelor.
600	Prepararea cărnii, peștelui și felurilor de mâncare care nu pot fi amestecate.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

ACȚIUNE	ALIMENTE	PUTERE (W)	DURATĂ (min)
Reîncălzire	2 cești	950	1 - 2
Cook	Pandispan	750	5 - 6
Cook	Cremă de ou	750	10 - 12
Cook	Ruladă de carne	600	15 - 25

CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfurie Crisp.

ALIMENTE	DURATĂ (min)
Tort dospit	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

CRISP FRY: alimente proaspete și alimente congelate

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcției Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din anumite rețete.

Pentru a obține cele mai bune rezultate cu alimente proaspete, aplicați sau condimentați cu o cantitate mică de ulei. Preparați alimentele congelate direct, fără adaos de ulei.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfurie Crisp.



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Aer forțat”.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt



GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare.

Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6



GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.



TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic



TURBO GRILL + MICROUNDE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Friptură de pui la cuptor	350	Mediu	20 - 30

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare



CONVENȚIONAL

Pentru gătit și rumenirea perfectă atât pe partea superioară, cât și pe cea inferioară a oricărui preparat pe un singur raft. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic și recipient rezistent la căldură.

ALIMENTE	TEMP. (°C)	DURATĂ (min)
Brioșă/Prăjitură mică	160	20 - 25
Fursecuri	165	15 - 20



CONVENȚIONAL+MICROUNDE

Pentru coacerea mai rapidă a preparatelor prin combinarea unui cuptor convențional cu funcția de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.



AER FORȚAT

Pentru prepararea deserturilor și cărnurilor folosind funcția de circulare a aerului fierbinte. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele. Se poate utiliza pentru a prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic și recipient rezistent la căldură.



AER FORȚAT+MICROUNDE

Pentru a prepara orice fel de alimente pe un singur nivel, combinând funcția de circulare a aerului cald și cea de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.



COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri și plăcinte cu umplutură numai pe un singur nivel. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tige sau tavă de copt



COACERE CU CONVECȚIE + MICROUNDE

Pentru prepararea rapidă a tuturor felurilor de mâncare cu umplutură lichidă, prin combinarea microundelor, a încălzirii convenționale și a convecției cu aer.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.



FUNCȚII SPECIALE



MENTINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.



DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

Accesorii necesare: grătar metalic și recipient rezistent la căldură.



IAURT

Pentru prepararea iaurtului.

Accesorii necesare: grătar metalic și recipient rezistent la căldură.



DESHIDRATARE

Pentru deshidratarea fructelor și legumelor. Tăiați-le în felii subțiri și așezați-le direct pe grătarul metalic.

Accesorii necesare: grătar metalic



GĂTIT MAXI

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

Accesorii necesare: tavă de copt pe nivelul 2.



CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tige sau tavă de copt.



COOK 3

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe trei niveluri în același timp, fără a amesteca aromele și mirosurile. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza congelată și pentru a prepara o masă completă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



FURSECURI

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de biscuiți fragezi similari și a eficientiza la maximum rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.



TARTĂ

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de tarte similare și a eficientiza la maximum rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.



PIZZA (CONGELATĂ)

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de pizza congelată și a eficientiza la maximum rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.



MENIUL 1 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a prepara o masă completă pe bază de carne și un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă

Pregătiți o tartă cu fructe în funcție de preferințe într-o tavă rotundă care va fi așezată pe grătarul metalic la nivelul 3. Preparați o lasagna după preferințe (1,5 - 2 kg) într-o tavă care va fi așezată pe

grătarul metalic la nivelul doi. Pregătiți 6-10 pulpe de pui cu cartofi tăiați cubulețe (500 - 800 g) direct în tava de copt care va fi așezată la nivelul 1. După preîncălzire, coaceți toate preparatele în același timp. După 50-60 de minute, scoateți tarta, după 60-70 de minute scoateți lasagna, după 80-90 de minute scoateți puilul cu cartofi.



MENIUL 2 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a pregăti o masă completă pe bază de pește sau un preparat vegetarian și un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă



6th FUNCȚIILE MODURILOR AUTOMATE

Cu modurile automate, nu trebuie decât să selectați tipul și greutatea sau cantitatea de alimente pentru a obține cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime și va continua să le modifice pe măsură ce prepararea înaintază.

Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Din cauza variabilității alimentelor, durata de preparare este stabilită ca o valoare medie. Vă recomandăm întotdeauna să verificați gradul de preparare internă a alimentelor și, dacă este cazul, să prelungeți durata de preparare pentru a vă asigura că alimentele sunt preparate corespunzător.

DECONGELARE CU FUNCȚIA 6TH SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente. Așezați întotdeauna alimentele într-un recipient direct pe grătarul metalic pentru rezultate optime, cu excepția decongelării pâinii crocante. La sfârșit, lăsați alimentele să stea timp de 5 minute.

CRISP BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ)

Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongeleți pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție, plasată direct pe grătarul metalic.

ALIMENTE	GREUTATE
Decongelare cronometrată	—
Carne	100 g - 2,0 kg
Carne de pasăre	100 g - 3,0 kg
Pește	100 g - 2,0 kg
Decongelare pâine crocantă	50 - 800 g

REÎNCĂLZIRE 6TH SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde, direct pe grătarul metalic la nivelul 1.

Pregătiți o tartă cu fructe în funcție de preferințe într-o tavă rotundă care va fi așezată pe grătarul metalic la nivelul 3. Pregătiți o lasagna cu pesto sau cannelloni după preferințe (1,5 - 2 kg) într-o tavă metalică sau un vas Pyrex pe care îl veți așeza pe grătarul metalic la nivelul doi. Pregătiți file de pește în folie (700 - 900 g) cu legume feliate (600 - 900 g) direct în tava de copt care va fi așezată la nivelul 1. După preîncălzire, coaceți toate preparatele în același timp. După 45-55 de minute scoateți tarta, după 55-65 de minute scoateți lasagna, după 60-70 de minute scoateți peștele cu legume.

Alimente	Greutate/Portii/Bucăți	Notă
Preparate la farfurie	250 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La încheierea procesului de reîncălzire, dacă lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute, veți obține întotdeauna un rezultat de preparare mai bun.
Lasagna [congelată]	400 g - 1,5 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.
Supă	100 - 800 g	Se încălzește într-un singur vas, neacoperit.
Lapte	100 - 500 g	Se încălzește într-un singur vas, neacoperit.
Apă	100 - 500 g	Se încălzește într-un singur vas, neacoperit.

TOPIRE ȘI ÎNMUIERE 6TH SENSE

Pentru topirea și înmuierea alimentelor. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe un recipient rezistent la microunde și la căldură, direct pe grătarul metalic la nivelul 1.

Alimente	Greutate/Portii/Bucăți	Notă
Topirea untului	100 - 500 g	Pentru rezultate optime, introduceți untul într-un recipient direct pe grătarul metalic.
Topirea înghețatei	100 - 500 g	Dacă introduceți recipientul pentru înghețată direct în cuptor, asigurați-vă că recipientul este rezistent la microunde.
Topirea ciocolatei	100 - 500 g	Tăiați ciocolata în bucăți pentru rezultate optime. La sfârșit, amestecați ciocolata, pentru a finaliza procesul de topire.
Topirea brânzei	100 - 500 g	Tăiați brânza în bucăți pentru rezultate optime. La sfârșit, amestecați în brânză pentru a finaliza procesul de topire.

PREPARARE ÎN VID CU MICROUNDE 6TH SENSE

Prepararea în vid este o tehnică profesională de gătit

care necesită utilizarea unor pungi din plastic vidate, de calitate alimentară și prepararea la temperaturi controlate cu precizie. Această funcție inovatoare utilizează microundele pentru a accelera procesul de gătit fără a pierde din precizia și performanța garantate de această metodă de gătit. Procesul de preparare treptată și precisă contribuie la dezvoltarea unei frăgezimi și a unei arome excepționale și asigură, de asemenea, gătirea uniformă a întregului aliment. Această funcție vă permite să preparați carne, pește, legume și fructe, obținând rezultate ca cele ale unui bucătar. Pentru a utiliza corect funcția, consultați tabelul cu informații privind prepararea în vid.

MENIUL ALTE FUNCȚII



FAVORITE

Pentru accesarea listei de funcții favorite.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție. Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie. Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.
- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsat în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU MODURILE AUTOMATE

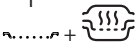
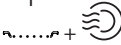
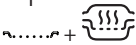
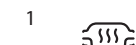
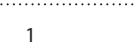
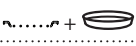
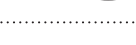
Pentru prepararea anumitor feluri de mâncare și alimente și pentru obținerea unor rezultate optime în cel mai ușor și rapid mod. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

Categoria	Alimente	Greutate/ Porții/Bucăți	Note	Accesorii
PASTE ȘI CEREALE	Fierbere paste	1 - 3 porții	Setați durata de gătit recomandată pentru paste. Adăugați apă cu sare și pastele în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți oala cu capacul. Pentru o porție, adăugați aproximativ 100 g de paste. Pentru fiecare porție de paste turnați câte 400 g de apă.	1 
	Lasagna	—	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Pentru o rumenire perfectă, turnați sosul bechamel deasupra, iar apoi presărați brânză rasă.	1  + 
	Orez	1 - 4 porții	Setați durata de gătit recomandată pentru orez. Adăugați apă și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți-o cu capacul. Pentru o porție adăugați aproximativ 100 g de orez. Pentru fiecare porție de orez turnați câte 300 g de apă.	1 
	Alac	1 - 4 porții	Setați durata de preparare recomandată pentru alac. Adăugați apă și alac în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți-o cu capacul. Pentru o porție adăugați aproximativ 100 g de alac. Pentru fiecare porție de alac turnați câte 300 g de apă.	1 
	Orz	1 - 4 porții	Setați durata de preparare recomandată pentru orz. Adăugați apă și orz în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți-o cu capacul. Pentru o porție adăugați aproximativ 100 g de orz. Pentru fiecare porție de orz turnați câte 300 g de apă.	1 

ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	În întregime Oala de gătit cu aburi	Farfurie Crisp

Categoria	Alimente	Greutate/ Porții/Bucăți	Note	Accesorii
CARNE	Friptură de vită	—	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	1  +  + 
	Chiftele de burger	100 - 500 g	Înainte de preîncălzire, ungeți puțin farfuria Crisp. Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a așeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunța când este momentul să introduceți alimentele. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	1  + 
	Mușchi de vită - Preparare lentă	—	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	1  +  + 
	Friptură de porc	—	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	1  +  + 
	Friptură de porc	—	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	1  +  + 
	Coaste de porc	400 g - 1,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuiți uniform în recipient, cu partea cu os orientată în jos.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a așeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunța când este momentul să introduceți alimentele. După preîncălzire, distribuiți uniform alimentele pe farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	1  + 
	Cârnați și crenvurști	200 g – 1 kg	Distribuiți uniform pe farfuria Crisp. Întepați cu o furculiță cârnații, pentru a preveni plesnirea acestora. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	1  + 
	Friptură de pui la cuptor	800 g - 2,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus.	1  + 
	Bucăți de carne de pasăre	1 rând	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Utilizați grătarul metalic amplasat pe nivelul 2 și tava de copt cu o cană de apă pe nivelul 1, pentru a colecta zeama.	2  + 
	Piept de pasăre la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1  + 
	Pui prăjit pane	100 - 500 g	Ungeți cu ulei. Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	1  + 

ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	În întregime Oala de gătit cu aburi	Farfurie Crisp

Categoria	Alimente	Greutate/ Porții/Bucăți	Note	Accesorii
PEȘTE	Pește întreg la cuptor	—	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință.	1 
	Pește întreg la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și așezați peștele în centrul coșului oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1 
	Medalion de pește prăjit	200 - 800 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință.	1 
	Fileuri de pește la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1 
	Midii la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1 
	Creveți la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1 
	Pește și cartofi prăjiți [*]	1-3 porții	Distribuiți uniform pe farfuria Crisp, alternând fileurile de pește cu cartofii. Pentru o porție, adăugați aproximativ 100 g de pește și 100 g de cartofi prăjiți.	1 
	Fructe de mare prăjite [*]	200 - 800 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	1 
	Creveți crocanți	200 - 800 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	1 
	Crochete de pește cu pesmet [*]	200 - 800 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate perfecte, în timpul preparării vi se va cere să întoarceți alimentele.	1 

ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimeii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	În întregime Oala de gătit cu aburi	Farfurie Crisp

Categoria	Alimente	Greutate/ Porții/Bucăți	Note	Accesorii
LEGUME	Cartofi copti	300 g - 1 kg	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și aromatizați cu ierburi. Distribuți uniform în farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecați alimentele.	1  + 
	Burger vegetarian [*]	100 - 500 g	Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a așeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunța când este momentul să introduceți alimentele. După preîncălzire, distribuți uniform alimentele pe farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	1  + 
	Legume umplute	600 g - 2,0 kg	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință.	1  + 
	Cartofi gratinați	400 g - 1,5 kg	Feliați și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra.	1  + 
	Cartofi cuburi la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1  + 
	Rădăcinoase la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1  + 
	Legume moi la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1  + 
	Bucăți de fructe la aburi	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1  + 
	Legume la aburi [*]	—	Turnați aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	1  + 
	Cartofi prăjiți [*]	200 - 600 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp.	1  + 
	Crochete de cartofi [*]	200 - 600 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp.	1  + 
	Ardei la cuptor	100 - 500 g	Tăiați în bucăți și condimentați cu ulei. Distribuți uniform în farfuria Crisp.	1  + 

ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	În întregime Oala de gătit cu aburi	Farfurie Crisp

Categoria	Alimente	Greutate/ Porții/Bucăți	Note	Accesorii
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Franzelă pentru sandviș	—	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire a cuptorului.	1  + 
	Pâine mare	—	Preparați aluatul conform rețetei favorite și așezați-l într-o tavă de copt. Utilizați funcția de dospire a cuptorului.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparați aluatul de pizza în conformitate cu rețeta favorită. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente după preferință.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.	1  + 
	Prăjitură sărată	800 g - 1,5 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită.	1  + 
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Cupcake cu brânză	1 rând	Preparați un amestec pentru 12-15 bucăți folosind brânză moale mărunțită și cubulețe de șuncă. Umpleți formele individuale de brioșe. Distribuți-l uniform în tava de copt.	2 
	Pandișpan	—	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei.	1  + 
	Chec marmorat	400 g - 1,2 kg	Preparați un aluat de chec marmorat folosind rețeta dumneavoastră preferată. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei.	2 
	Brioșe	1 rând	Preparați un aluat pentru 16-18 bucăți, în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită, și umpleți formele de hârtie. Distribuți-l uniform în tava de copt.	2 
	Fursecuri	1 rând	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile într-o tavă de copt.	2 
	Negrese	1 rând	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Întindeți aluatul în tava de copt tapetată cu hârtie de copt.	1 
	Ștrudel	1 rând	Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare.	2 
DESERTURI	Tartă cu mere	—	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară. Întindeți resturile de foietaj cu sucitorul, pentru a crea un „capac”, căptușiți marginile și ungeți cu ou.	1  + 
	Mere coapte	1 rând	Îndepărtați cotorul și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt.	2 
	Ciocolată caldă	1-5 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient. Adăugați vanilie sau scorțișoară pentru gust. Adăugați amidon de porumb, pentru a crește densitatea. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecați alimentele.	1  + 
OUĂ	Ouă jumări	2 - 10 bucăți	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecați alimentele.	1  + 
GUSTĂRI	Popcorn	—	Așezați întotdeauna punga direct pe grătarul metalic. Gătiți doar câte o pungă o dată. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideți ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1 
	Crochete de pui [*]	200 - 700 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp.	1  + 

ACCESORII								
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	În întregime Oala de gătit cu aburi	Farfurie Crisp

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA ÎN VID CU MICROUND

Această funcție vă permite să preparați carne, pește, legume și fructe, obținând rezultate ca cele ale unui bucătar. Consultați acest tabel cu informații privind prepararea pentru a utiliza corect funcția.

Selectați categoria de alimente pe care doriți să o preparați și urmați setările recomandate. Selectați greutatea alimentelor (și temperatura de gătit, numai pentru carnea de vită) și urmați indicațiile privind grosimea, dacă există. Introduceți durata de preparare recomandată: aceasta este durata de preparare specifică pentru tipul de aliment și cantitatea acestuia și va începe după o fază de detectare în care cuptorul aduce alimentele la temperatura optimă pentru a începe prepararea, asigurând astfel o performanță optimă. Faza de detectare va fi mai lungă pentru cantități mai mari ale alimentelor. Pentru a vă planifica mai bine mesele, utilizați coloana din tabel care indică duratele aproximative ale fazei de detectare.

Utilizați maximum 2 pungi cu cantități similare de alimente și selectați greutatea totală a celor două în cadrul funcției. Rețineți că duratele de preparare se referă la alimente refrigerate. Rezultatele depind de calitatea ingredientelor și de condițiile bune de igienă. Recomandăm folosirea de alimente proaspete și de înaltă calitate pentru a obține cele mai bune rezultate. Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimentele. Așezați alimentele sigilate în vid pe grătarul metalic la nivelul 1. Nu așezați pungile una peste cealaltă pentru a asigura distribuirea uniformă a căldurii.

Rețetă	Alimente	Grosime (opțiune neselectabilă)	Greutate (opțiune selectabilă)	Temperatură [°C]	Faza de detectare (timpul până la atingerea temperaturii - neditabil)	Durata de preparare*
Vită	Bucăți fragede de carne (mușchi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Bucăți tari de carne (antricot)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Porc	Bucăți fragede de carne (mușchi)	3 - 5 cm	100 - 250 g	—	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	—	55 - 75 min	70 - 90 min
	Bucăți tari de carne (spată)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	—	55 - 75 min	90 - 120 min
Pește	Gras (somon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	—	45 - 65 min	40 - 60 min
	Slab (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	—	45 - 65 min	30 - 60 min
Legume	Rădăcinoase (cartofi, morcovi)	bucăți	100 - 225 g	—	10 min	5 min
			250 - 350 g	—	15 min	10 min
			375 - 500 g	—	20 min	15 min
	Moale (sparanghel, dovlecel)	întregi, bucăți	100 - 225 g	—	10 min	3 min
			250 - 350 g	—	15 min	8 min
			375 - 500 g	—	20 min	12 min
Fructe	Mere, pere, ananas	bucăți, felii	100 - 250 g	—	35 min	5 min
			275 - 500 g	—	45 min	5 min

* Durata de preparare: valorile mai mici se referă la greutate și grade de rumenire mai mici; valorile mai mari se referă la greutate și grade de rumenire mai mari.

PREPARAREA PE BAZA UNEI METODE DE PREPARARE

Pentru a spori ușurința de utilizare a produsului, meniurile următoare grupează toate funcțiile care au în comun aceeași metodă de preparare și care sunt deja prezente în meniurile împărțite după alimente.

Rețete Crisp

Metoda de gătit Crisp vă permite să obțineți automat o rumenire perfectă atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară a alimentelor. Farfuria Crisp este întotdeauna necesară. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

Rețete Crisp Fry

Metoda de preparare Crisp Fry combină calitatea funcției Crisp cu proprietățile de recirculare a aerului cald. Aceasta permite obținerea unor alimente prăjite crocante și gustoase, cu o reducere remarcabilă a cantității de ulei necesare în comparație cu modul tradițional de gătit. Farfuria Crisp este întotdeauna necesară. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

Rețete preparate cu aburi și microunde

Metoda de preparare cu aburi și microunde vă permite să obțineți rezultate optime, similare cu metoda tradițională de gătit la aburi, dar într-un mod mai ușor și mai rapid. Este întotdeauna necesară oala de preparare cu aburi. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea sau afișajul cuptorului.



UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afişaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINTELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.



- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Puteți modifica preferințele legate de limbă ulterior accesând meniului de setări.

2. SETAREA OREI ȘI A DATEI

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Emanațiile de mirosuri neplăcute și de fum sunt fenomene normale atunci când cuptorul este utilizat pentru prima dată sau când este foarte murdar.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Preîncălzire rapidă”. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

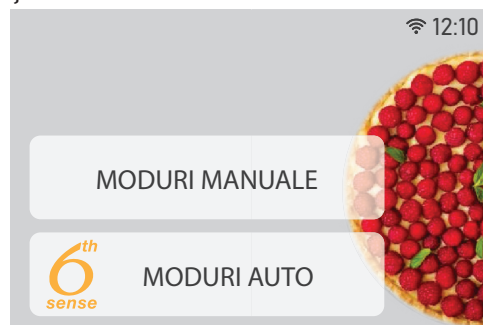
Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate.



- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

JET START

Când cuptorul este oprit, apăsați  pentru a porni procesul de preparare cu funcția de microunde setată la putere maximă (1000 W) timp de 30 de secunde.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

PUTERE MICROUND/TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte  și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprește preparare”.

3. CONFIGURAREA MODURILOR AUTOMATE

Modurile automate vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele

prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conținutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcțiile MODURI AUTOMATE vă permit să obțineți o preparare optimă pentru orice tip de aliment, fără nicio setare: senzorul va opri prepararea în momentul perfect. Doar pe parcursul ultimelor câteva minute de preparare, pe afișaj va apărea o numărătoare inversă, indicând timpul de preparare rămas.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „Moduri automate” (consultați tabelele corespunzătoare).

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

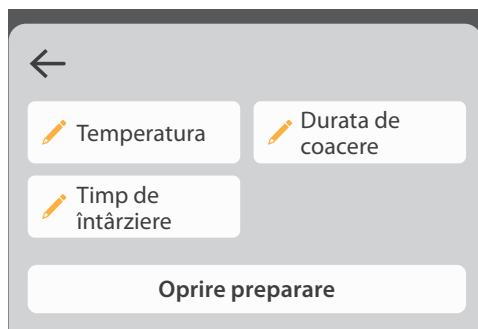
- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte  din partea stângă inferioară a afișajului.



Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Pornește acum” sau butonul „START” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Utilizați comutatorul dedicat *preîncălzirii* din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau a dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri automate necesită întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. Cu anumite funcții, puteți prelungi durata de preparare sau puteți salva funcția ca favorită.

- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare
- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITĂ” .

10. UNELTE

Apăsați pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

FĂRĂ SUNET

Pentru a activa sau a dezactiva rapid sunetele aparatului.

Alte setări specifice ale volumului sunetului pot fi gestionate în meniul Preferințe, la Sunet și volum.

SMART CLEAN

Acțiunea vaporilor de apă eliberați pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece.

Apăsați pe pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.



INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

SONDA PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului. Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și MODURILE AUTOMATE (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

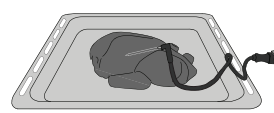
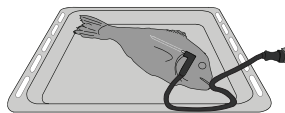
Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, va fi anulată dacă sonda este scoasă.

Întotdeauna deconectați și scoateți sonda din cuptor când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.



CARNE: Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

PEȘTE (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE: Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizați funcțiile MODURILOR AUTOMATE compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizați sonda în procesul de preparare cu funcțiile MODURILOR AUTOMATE, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.

ATENȚIE!

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

- Dacă metalul intră în contact cu perețele compartimentului pentru preparare, apar scântei care pot deteriora aparatul sau pot distruge sticla interioară a ușii.
- Componentele metalice, cum ar fi lingurițele conținute în pahare, trebuie să rămână la o distanță de cel puțin 2 cm de pereții compartimentului pentru preparare și de partea interioară a ușii. Accesoriile suprapuse direct generează scântei.

- Introduceți accesoriile numai la înălțimile lor respective. Se pot forma scântei care pot deteriora compartimentul pentru preparare.
- Aparatul este deteriorat din cauza formării de scântei.
- Nu utilizați tăvi de aluminiu în aparat.
- Utilizarea aparatului fără alimente în compartimentul pentru preparare poate provoca o suprasarcină.
- Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără a fi introdus mai întâi alimentele în el. Singura excepție permisă este pentru a efectua un test scurt al vaselor.

RECOMANDĂRI UTILE

SFATURI PENTRU PREPARAREA LA MICROUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime; prin urmare, atunci când preparați mai multe alimente în același timp, lăsați cât mai mult spațiu posibil între acestea pentru a permite expunerea la microunde a unei suprafețe maxime. Bucățile mici se prepară mai repede decât bucățile mari: pentru a asigura prepararea uniformă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale. Cele mai multe alimente vor continua să se coacă și după finalizarea preparării la microunde. De aceea, lăsați întotdeauna alimentele să se odihnească pentru a finaliza prepararea lor.

Îndepărtați sârmușele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.

Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiță pentru a elibera presiunea și a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule. Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinți. Pentru a preveni acest lucru, evitați să utilizați recipiente cu gât îngust, amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde și lăsați o linguriță în recipient.

După încălzire, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasați alimentele care urmează să fie decongelate pe grătarul metalic. Dacă este necesar, puteți utiliza un recipient din

plastic ușor, adecvat pentru microunde.

Alimentele fierte, înăbușite și sosurile de carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separați alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI

Atunci când încălziți în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Astfel, veți asigura distribuția uniformă a căldurii și veți evita riscul de opărire sau de arsuri. Înainte de încălzire, asigurați-vă că capacul recipientului sau tetina sticlei sunt scoase.

PRĂJITURI ȘI PÂINE

Pentru prăjituri și produse de panificație, vă recomandăm să utilizați funcția „Aer forțat”, iar pentru prăjiturile cu umplutură lichidă, vă recomandăm să utilizați funcția „Coacere cu convecție”. Alternativ, pentru a reduce duratele de preparare, selectați „Aer forțat + Microunde”, cu o putere a microundelor de maximum 160 W, pentru a menține fragede și aromate alimentele.

Cu funcțiile „Aer forțat” și „Coacere cu convecție”, folosiți forme metalice, de culoare închisă, și așezați-le pe grătarul metalic din dotarea cuptorului.

CARNE ȘI PEȘTE

Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, păstrând totodată carnea sau peștele fraged(ă) și succulent(ă), se recomandă să utilizați funcțiile care combină încălzirea prin convecție și prepararea cu microunde.

Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la valoarea de 160 W.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Purtați mănuși de protecție.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

ACCESORII

- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.
- Oala de preparare cu aburi poate fi spălată atât manual, cât și în mașina de spălat vase.
- Nu curățați niciodată sonda pentru alimente și farfuria Crisp în mașina de spălat vase.
- Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

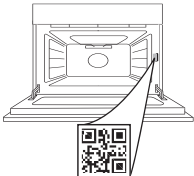
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu pornește.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa și așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți „Info” (Informații) și apoi selectați „Factory Reset” (Resetare la configurarea din fabrică). Toate setările salvate vor fi șterse.
Pe afișaj apare F3E3.	Sonda nu este bine conectată sau este posibil să nu facă bine contact.	Mai întâi, verificați sonda; dacă este introdusă corect, dar eroarea persistă, contactați Centrul de asistență. Comunicați eroarea care apare pe afișaj.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400020023880

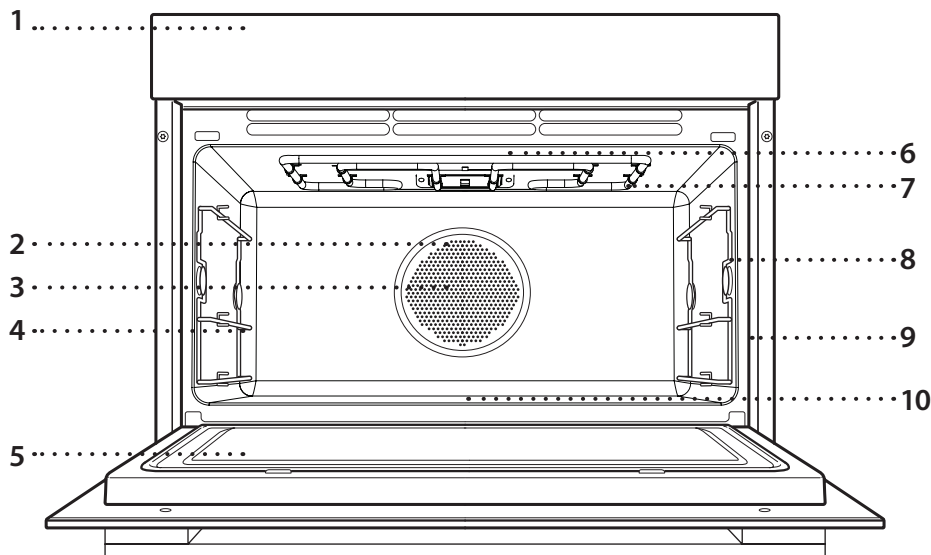


ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu



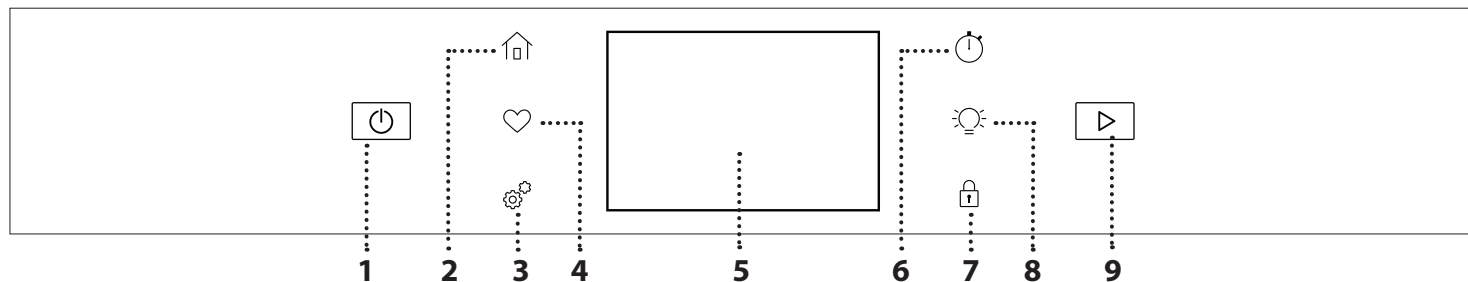
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
5. Dvierka
6. Žiarovka
7. Gril
8. Miesto zasunutia potravinovej sondy
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavnej ponuky.

3. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

4. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

7. ZÁMOK

Umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovom paneli, aby ich nebolo možné omylom stlačiť.

8. SVETLO

Na zapnutie alebo vypnutie osvetlenia rúry a úsporu energie.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie.

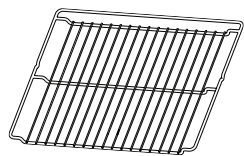
PRÍSLUŠENSTVO

Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na

prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

Príslušenstvo počas funkcie mikrovlnnej rúry môže dosiahnuť vyššiu teplotu. Na konci cyklu sa odporúča používať ochranu na manipuláciu s príslušenstvom.



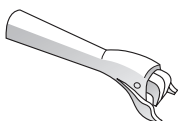
DRÔTENÝ ROŠT

Drôtený rošt je vhodný na všetky režimy prípravy jedál, aj na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. Pri používaní mikrovlnky vždy umiestnite drôtený rošt na úroveň 1 (spodnú). Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.



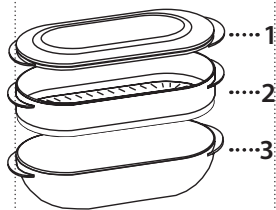
PLECH NA PEČENIE

Plech na pečenie je vhodný pre všetky režimy prípravy jedál okrem funkcií „Mikrovlny“. Môže sa používať na varenie rôznych druhov jedál bez nádoby. Použite ho na zachytávanie šťavy z varenia a umiestnite ho pod drôtený rošt.



RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP

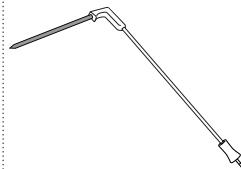
Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.



PARÁK*

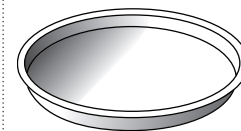
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary. Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1). Parák vždy umiestnite na rošt na úrovni 1 a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s funkciou mikrovlnnej rúry.



POTRAVINOVÁ SONDA

Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka pevnej podpere ju možno používať na mäso i ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečené zákusky.



ZAPEKACÍ CRISP TANIER (PRE CHRUMKAVOSŤ)

Používajte iba s určenými funkciami. Crisp tanier musí byť vždy umiestnený v strede roštu a môže sa predhrievať, keď je prázdny, len pomocou špeciálnej funkcie na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier. Na zvýšenie stability umiestnite silikónové nožičky medzi priečky roštu.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

*Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasunúť ho do vodiacich lišt.

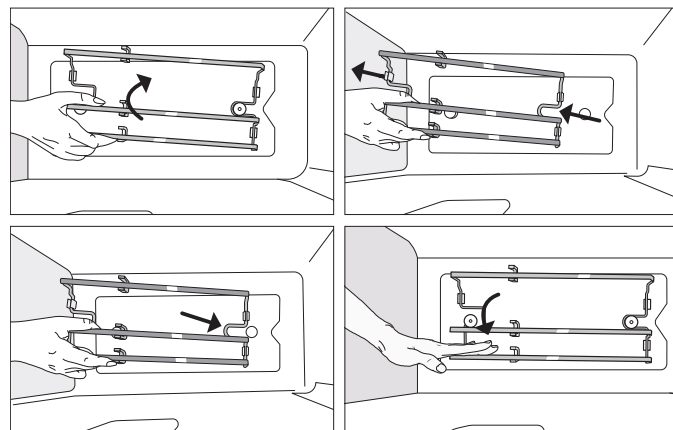
Príslušenstvo zasunúť úplne dovnútra a dbajte na to, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

DEMONTÁŽ A OPĽATOVNÁ MONTÁŽ MREŽOK RÚRY

Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú dve rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpory, pričom ho otočíte na zadnej podpore, a potom celú časť vysuňte von z priestoru.

2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podporu. Potom po ukotvení zatlačte zostavu nadol, kým sa mriežka nezasunie do prednej podpory.



FUNCTIONS (FUNKCIE)

MANUÁLNE REŽIMY



MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

Potrebné príslušenstvo: rošt, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
950	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
750	Príprava zeleniny.
600	Varenie mäsa, rýb a jedál, ktoré sa nemajú miešať.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Ohrev	2 šálky	950	1 – 2
Varenie	Piškové koláč	750	5 – 6
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 12
Varenie	Sekaná	600	15 – 25



CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytká na Crisp tanier.

JEDLO	TRVANIE (min)
Piškové koláč	10 – 12
Hamburgery*	9 – 15

* V polovici prípravy jedlo obráťte

OPEKANIE: Čerstvé a mrazené potraviny

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvé potraviny potriete štetcom alebo ochutíte malým množstvom oleja. Mrazené potraviny pripravujte priamo bez pridania oleja. Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytká na Crisp tanier.



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí. Po skončení predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu „Cirkulácia horúceho vzduchu“.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie



GRILL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6



GRIL + MIKROVLNÝ

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.



TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt



TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapiekanie jedál do hneď s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vŕhnaného vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Pečené kurča	350	Stredná	20 – 30

* V polovici prípravy jedlo obráťte



KONVENČNÉ

Na dokonalú prípravu a zabezpečenie akéhokoľvek jedla zvrchu aj zo spodnej strany len na jednej polici. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

JEDLO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)
Koláčiky v košíčkoch / malé koláčiky	160	20 – 25
Cookies	165	15 – 20



STATICKÝ OHREV + MW

Na rýchlejšiu prípravu pečených jedál kombináciou tradičnej rúry a mikrovlnnej.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu sladkých pokrmov a mäsa s cirkuláciou horúceho vzduchu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo. Je možné ju používať na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote, na viacerých policiach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.



VHÁŇANÝ VZDUCH + MW

Na prípravu akéhokoľvek pokrmu len na jednej polici kombinuje cirkuláciu horúceho vzduchu a funkciu mikrovlnnej rúry.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.



KONVENČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov a múčnikov s náplňou len na jednej úrovni. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie



KONVEKČNÉ PEČENIE + MW

Na rýchlu prípravu všetkých jedál s tekutou plnkou kombinovaním mikrovln, konvenčného ohrevu a prúdenia vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.



KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.



JOGURT

Na výrobu jogurtu.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.



SUŠENIE

Na sušenie ovocia a zeleniny. Nakrájajte na tenké plátky a poukladajte priamo na rošt.

Potrebné príslušenstvo: rošt



MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie na úrovni 2.



ECO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dverka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie.



PEČENIE 3 (NA 3. ÚROVNIACH)

Na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote na troch úrovniach súčasne bez toho, aby sa zmiešali chute a vône.

Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, mrazenej pizze a na prípravu kompletných pokrmov. Rúru je potrebné predohriať.



SUŠIENKY

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných sušienok, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



KOLÁČE

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných koláčov, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



PIZZA (MRAZENÁ)

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných druhov mrazenej pizze, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.



PEČENIE 3 PONUKA 1

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného mäsového pokrmu a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlejšej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si 6 - 10 kuracích stehienok so zemiakmi nakrájanými na kocky (500 - 800 g) priamo na plechu na pečenie na úrovni 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 50-60 minútach vyberte koláč, po 60-70 minútach lasagne, po 80-90 minútach kuracie mäso so zemiakmi.



PEČENIE 3 PONUKA 2

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného pokrmu z rýb alebo vegetariánskeho jedla a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlejšej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni

3. Pripravte si lasagne s pestom alebo zapečené cestoviny cannelloni podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v kovovom alebo pyrexovom sklenenom pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si rybie filé vo fólii (700 - 900 g) s nakrájanou zeleninou

(600 - 900 g) priamo na plechu na pečenie, ktorý umiestnite na úroveň 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 45-55 minútach vyberte koláč, po 55-65 minútach vyberte lasagne, po 60-70 minútach vyberte rybu so zeleninou.



FUNKCIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV

V automatických režimoch stačí vybrať typ a hmotnosť alebo množstvo jedál, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenia a v priebehu pečenia ich bude meniť. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

Vzhľadom na rôznorodosť jedál bude trvanie prípravy nastavené na priemerný stupeň. Odporúčame vždy skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla a v prípade, že je to potrebné, predĺžiť čas prípravy, aby sa dosiahla správna prepečenosť.

ROZMRAZOVANIE SO 6TH SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych druhov jedál. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, vždy umiestnite jedlo v nádobe priamo na rošt, s výnimkou Crisp Bread Defrost (rozmrazovanie chleba). Následne nechajte jedlo 5 minút odstáť.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. V kombinácii s touto funkciou sa musí použiť Crisp tanier, ktorý sa umiestni priamo na rošt.

JEDLO	HMOTNOSŤ
ČASOVANÉ ROZMRAZOVANIE	—
Mäso	100 g – 2,0 kg
Hydina	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg
Rozmrazenie chleba do chrumkava	50 – 800 g

6TH SENSE REHEAT (OPÄTOVNÉ ZOHRIATIE)

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Jedlo položte na tanier alebo nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Jedlo na tanieri	250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak po zohrievaní necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok.
Lasagna [mrazená]	400 g – 1,5 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.
Polievka	100 – 800 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.
Mlieko	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Voda	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.

6TH SENSE SOFT & MELT (ZMÄKČENIE A ROZTOPENIE)

Na roztápanie a zmäkčovanie jedál. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Jedlo položte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Zmäknutie masla	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, maslo položte do nádoby priamo na drôtený rošt.
Zmäknutie zmrzliny	100 – 500 g	Ak dáte nádobu so zmrzlinou priamo do rúry, uistite sa, že nádoba je vhodná do mikrovlnnej rúry.
Topenie čokolády	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, čokoládu nakrájajte na kúsky. Na záver čokoládu premiešajte, aby sa proces roztopenia dokončil.
Tavenie syra	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, syr nakrájajte na kúsky. Na záver syr premiešajte, aby sa proces roztavenia dokončil.

6TH SENSE FUNKCIA MW SOUS VIDE

Sous vide je profesionálna technika prípravy jedál, pri ktorej sa používajú vákuové plastové vrecká na potraviny a varenie prebieha pri presne kontrolovaných teplotách. Táto inovatívna funkcia využíva mikrovlny na zrýchlenie procesu varenia bez straty presnosti a výkonu, ktoré tento spôsob prípravy zaručuje. Postupné a presné varenie prispieva k dosiahnutiu výnimočnej jemnosti, chuti a tiež zabezpečuje rovnomernosť varenia v rámci celého jedla. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste túto funkciu správne používali.

PONUKA ĎALŠÍCH FUNKCIÍ



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu obľúbených funkcií.



SETTING

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolíte DEMO a potom „Vyp“. Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.

OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

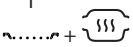
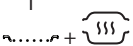
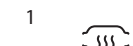
ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH REŽIMOVPRÍPRAVY JEDÁL

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/ porcie/kusy	Poznámky	Príslušenstvo
CESTOVINY A OBILNINY	Varenie cestovín	1 – 3 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Na dno paráka pridajte osolenú vodu a cestoviny a prikryte ich vekom paráka. Približne 100 g cestovín na každú porciu. Na každú porciu cestovín použite 400 g vody.	1 
	Lasagne	–	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Navrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte ju syrom, aby sa dokonale zapiekla.	1 
	Ryža	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g ryže. Na každú porciu ryže použite 300 g vody.	1 
	Špalda	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia pre špaldu. Na dno paráka pridajte vodu a špaldu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g špaldy. Na každú porciu špaldy použite 300 g vody.	1 
	Jačmeň	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia jačmeňa. Na dno paráka pridajte vodu a jačmeň a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g jačmeňa. Na každú porciu jačmeňa použite 300 g vody.	1 

PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý Parák	Crisp tanier

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/ porcie/kusy	Poznámky	Príslušenstvo
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +  + 
	Mäso na hamburgery	100 – 500 g	Pred predhriatím tanier Crisp zľahka vymastite. Pred umiestnením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 
	Pečené hovädzie mäso – pomalé varenie	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +  + 
	Pečené bravčové	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +  + 
	Pečené bravčové	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1  +  + 
	Bravčové rebierka	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte do nádoby s kosťou smerom nadol.	1 
	Slanina	50 – 400 g	Pred vložením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Po predhriatí jedlo rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 
	Údeniny a párky	200 g – 1 kg	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	1 
	Kúsky hydiny	1 dávka	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na rošt. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni.	2  + 1 
	Hydinové prsia pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Vyprážané obaľované kurča	100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 

PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý Parák	Crisp tanier

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/ porcie/kusy	Poznámky	Príslušenstvo
RYBY	Celá pečená ryba	–	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1  +  + 
	Celá ryba varená v pare	–	Na dno paráka nalejte približne 100 g vody a rybu umiestnite do stredu košíka paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1 
	Rybíe filé pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Mušle pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Krevety pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Vyprážaná ryba a hranolčeky [*]	1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybíe filé a zemiaky. Na každú porciu pripadá približne 100 g rýb a 100 g hranolčekov.	1 
	Vyprážané morské plody [*]	200 – 800 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 
	Chrumkavé krevety	200 – 800 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 
	Rybíe prsty obaľované [*]	200 – 800 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Aby ste dosiahli dokonalé výsledky, počas varenia budete musieť jedlo otáčať.	1 

PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý Parák	Crisp tanier

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/ porcie/kusy	Poznámky	Príslušenstvo
ZELENINA	Pečené zemiaky	300 g – 1 kg	Nakrájajte na kúsky, dochuťte olejom, soľou a bylinkami. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1  + 
	Vegetariánsky burger [*]	100 – 500 g	Pred vložením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Po predhriatí jedlo rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1  + 
	Plnená zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydľabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	1  + 
	Gratinované zemiaky	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom.	1  + 
	Kúsky zemiakov pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1  + 
	Koreňová zelenina pripravená na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1  + 
	Mäkká zelenina pripravená na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1  + 
	Kúsky ovocia pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1  + 
	Zelenina pripravená na pare [*]	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1  + 
	Smažené zemiaky [*]	200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
	Zemiakové kroketky [*]	200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
	Vyprážaná paprika	100 – 500 g	Nakrájajte na kúsky a dochuťte olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 

PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý Parák	Crisp tanier

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/ porcie/kusy	Poznámky	Príslušenstvo
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový bochník chleba	–	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na faširky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie.	1  +  + 
	Veľký chlieb	–	Cesto pripravte podľa obľúbeného receptu a dajte ho na plech na pečenie. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie.	2  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Cesto na pizzu si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Ingrediencie na vrch pizze si pridajte podľa vlastnej chuti.	2 
	Pizza [*]	250 – 700 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	1  + 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Hotové cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu.	1 
SLADKÉ PEČIVO	Syrové košíčky	1 dávka	Pripravte zmes na 12 – 15 kúskov z nastrúhaného mäkkého syra a slaniny alebo šunky nakrájanej na kocky. Naplňte do formičiek na mafiny. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2 
	Piškótový koláč	–	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1  +  + 
	Mramorový koláč	400 g – 1,2 kg	Cesto na mramorový koláč si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	2 
	Mafiny	1 dávka	Pripravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2 
	Cookies (Sušienky)	1 dávka	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajčiek. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvalkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech na pečenie.	2 
	Brownie sušienky	1 dávka	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1 
	Závin	1 dávka	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škoric a muškátového orieška. Vložte do kastroľa trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvalkajte ho do cesta a vonkajšiu časť preložte.	2 
ZÁKUSKY	Jablkový koláč	–	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Zo zvyškov cesta vyvalkajte vrchnú časť, utesnite okraje a potrite vajíčkom.	1  + 
	Pečené jablká	1 dávka	Vyberte stred jablka a naplňte ho marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom.	2 
VAJCIA	Horúca čokoláda	1 – 5 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochuťte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahusťenie. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1  + 
	Praženica	2 – 10 ks	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1  + 
OBČERSTVENIE	Pukance	–	Vrečko položte vždy priamo na drôtený rošt. Naraz pripravujte iba jedno vrečko. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 
	Kuracie nugety [*]	200 – 700 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 

PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý Parák	Crisp tanier

TABUĽKA METÓDY MW SOUS VIDE

Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Ak chcete funkciu správne používať, pozrite si túto tabuľku na prípravu jedál.

Vyberte kategóriu jedla, ktoré chcete pripraviť, a postupujte podľa navrhovaných nastavení. Zvoľte hmotnosť jedla (a teplotu prípravy, len v prípade hovädzieho mäsa) a postupujte podľa údajov o hrúbke, ak sú k dispozícii. Zadaťte navrhovaný čas prípravy: je to špecifický čas prípravy pre daný typ jedla a jeho množstvo a začne sa po fáze Snímania (Sensing), v ktorej rúra uvedie jedlo do optimálneho teplotného stavu na začatie prípravy, aby sa zabezpečil optimálny výkon. Fáza snímania bude pri väčších hmotnostiach dlhšia. Na lepšie plánovanie jedál použite stĺpec v tabuľke, v ktorom sú uvedené približné časy fázy snímania.

Použite maximálne 2 vrecká s podobným množstvom jedla a vo funkcii vyberte ich celkovú hmotnosť. Nezabudnite, že odporúčané časy prípravy sa vzťahujú na chladené jedlá. Výsledky závisia od kvality surovín a dobrých hygienických návykov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte radšej čerstvé a vysokokvalitné potraviny. Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie jedla. Vákuovo uzavreté jedlo položte na rošt na úrovni 1. Aby sa teplo rovnomerne rozložilo, neukladajte vrecká na seba.

Recept	Jedlo	Hrúbka (nie je možné vybrať)	Hmotnosť (možnosť výberu)	Teplota [°C]	Fáza snímania (čas do dosiahnutia teploty – nie je možné upravovať)	Doba prípravy*
Hovädzie	Jemné kúsky (sviečková)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 – 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Tvrdé kúsky (roštenka)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 – 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Bravčové	Jemné kúsky (sviečková)	3 – 5 cm	100 – 250 g	–	30 – 50 min	40 – 60 min
			275 – 500 g	–	55 – 75 min	70 – 90 min
	Tvrdé kúsky (pliecko)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	30 – 50 min	50 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	55 – 75 min	90 – 120 min
Ryby	Mastné (losos)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	45 – 65 min	40 – 60 min
	Chudé (treska)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	45 – 65 min	30 – 60 min
Zelenina	Koreňová (zemiaky, mrkva)	kúsky	100 – 225 g	–	10 min	5 min
			250 – 350 g	–	15 min	10 min
			375 – 500 g	–	20 min	15 min
	Mäkká (špargľa, cuketa)	celé, kusy	100 – 225 g	–	10 min	3 min
			250 – 350 g	–	15 min	8 min
			375 – 500 g	–	20 min	12 min
Ovocie	Jablko, hruška, ananás	kúsky,	100 – 250 g	–	35 min	5 min
		polmesiačiky	275 – 500 g	–	45 min	5 min

* Doba prípravy: nižšie hodnoty znamenajú nižšiu hmotnosť a prepečenosť; vyššie hodnoty znamenajú vyššiu hmotnosť a prepečenosť.

AKO VARIŤ PODĽA METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

Na zjednodušenie používania produktu sú v nasledujúcich ponukách zoskupené všetky funkcie s rovnakou metódou varenia, ktoré sa už nachádzajú v ponukách rozdelených podľa jedál.

Zapekané Crisp Recepty

Zapekacia Crisp metóda umožňuje automaticky dosiahnuť dokonalé dozlatista upečené výsledky na hornej aj spodnej strane jedla. Vždy je potrebný zapekací Crisp tanier. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov.

Vyprážané Crisp Fry Recepty

Pri metóde vyprážaním Crisp Fry sa spája kvalita funkcie Crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka tomu je možné dosiahnuť chrumkavé a chutné výsledky vyprážania s výrazným znížením množstva oleja v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy. Vždy je potrebný zapekací Crisp tanier. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov.

MW Steam Recepty na pare

Metóda prípravy jedál v pare MW vám umožňuje dosiahnuť optimálne výsledky podobne ako pri tradičnej metóde prípravy jedál v pare, ale jednoduchšie a rýchlejšie. Vždy je potrebné naparovacie príslušenstvo. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, riadte sa údajmi v príslušnej tabuľke prípravy alebo displejom rúry.



AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

-  **Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:**
Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.
-  **Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:**
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.
- Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:**
Ťuknite na **NASTAVIŤ** alebo **ĎALŠIE**.
- Návrat na predchádzajúcu obrazovku:**
Ťuknite na .

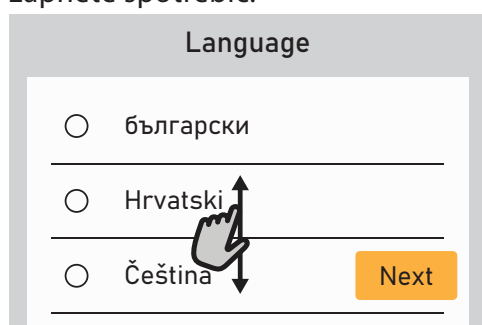
PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.



- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Jazyk môžete zmeniť otvorením ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na **NASTAVIŤ**.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na **NASTAVIŤ**.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na **OK**.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Zápach a dym sú normálne, keď sa rúra používa niekoľkokrát po prvýkrát alebo keď je veľmi znečistená.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

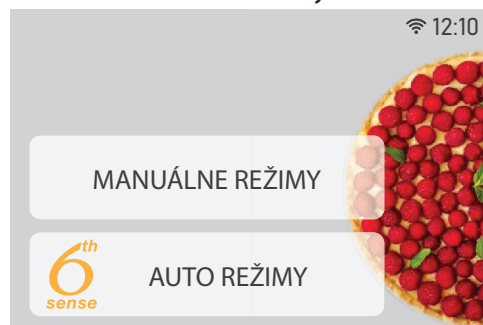
Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Rýchly predohrev“. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky. Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami.



- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

JET START (RÝCHLY ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte  na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovln nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

MIKROVLNNÝ VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodovú ponuku  a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV

Automatické režimy umožňujú prípravu širokej škály jedál, pričom si môžete vybrať z jedál uvedených v

zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky. Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť jedla, umožňujú niektoré funkcie AUTO REŽIMOV dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „Auto Modes (Automatické režimy)“ (pozri príslušné tabuľky).

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potravin (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. SET START TIME DELAY (NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA)

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť. Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

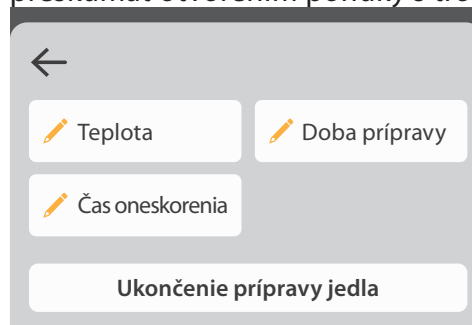
- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami  v



ľavej dolnej časti displeja. Aktivovanú funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením .

6. PREDHRIEVANIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na tlačidlo „Start now (Spustiť teraz)“ alebo „START (Spustiť)“  spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Pomocou prepínača *Preheating (Predhrievanie)* v pravej dolnej časti displeja aktivujte alebo deaktivujte predhrievanie. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých automatických režimoch bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „START“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „START“ pokračujte v príprave jedla.

8. END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách môžete predĺžiť čas prípravy alebo uložiť funkciu ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite
- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek  v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“ (DELETE FAVORITE) .

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

STLMIŤ ZVUK

Na rýchle zapnutie alebo vypnutie zvukov zariadenia.

Ďalšie špecifické nastavenia hlasitosti zvuku môžete spravovať v ponuke Predvoľby (Preferences) v časti Zvuk a hlasitosť (Sound & Volume).

SMART CLEAN

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

Stlačením  sa funkcia aktivuje: displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).

INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POTRAVINOVÁ SONTA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri rôznych jedál počas ich prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy

naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry. Ak je použitie sondy povolené alebo požadované, môžete si vybrať medzi funkciami manuálnych režimov (podľa spôsobu varenia) a AUTOMATICKÝCH REŽIMOV (podľa typu jedál).

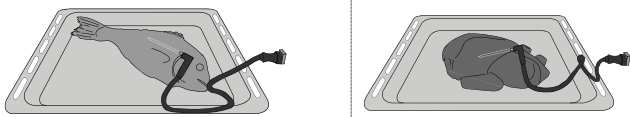
Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší.

Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

Vložte jedlo do rúry a pripojte konektor zasunutím do prípojky na pravej strane vnútorného priestoru rúry.

Kábel je čiastočne pevný a možno ho podľa tvarovať tak, aby sa sonda dala zastrčiť do rôznych typov jedál čo najefektívnejšie. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.



MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam.

Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Na vykonávanie prípravy týchto druhov jedál pomocou sondy je potrebné používať kompatibilné funkcie AUTO REŽIMOV. Ak pri príprave jedla s funkciami AUTO REŽIMOV použijete sondu, príprava jedla sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu teplotu v strede, bez toho, aby ste museli nastavovať teplotu rúry.

POZOR!

Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry dodržiavajte tieto pokyny.

- Ak sa kov dostane do kontaktu so stenou vnútorného priestoru rúry, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kovové súčasti, napríklad čajové lyžičky v pohároch, musia zostať vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien vnútorného priestoru rúry a od vnútornej strany dvierok. Príslušenstvo

umiestnené priamo na sebe vytvára iskry.

- Príslušenstvo vkladajte len do príslušných výšok. Mohli by sa vytvoriť iskry a poškodiť vnútorný priestor rúry.
- Spotrebič bude poškodený v dôsledku vzniku iskier.
- V spotrebiči nepoužívajte hliníkové plechy.
- Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore vedie k preťaženiu.
- Nikdy nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez toho, aby ste do nej predtým vložili jedlo. Jedinou povolenou výnimkou je krátka skúška riadov.

TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovln. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť.

Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

ZMRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovanie priamo na drôtenom rošte. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú

lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddelte jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

KOLÁČE A CHLIEB

Pre koláče a chlieb odporúčame použiť funkciu „Forced Air“ (Horúci vzduch), zatiaľ čo pre koláče obsahujúce tekutinu odporúčame funkciu „Convection bake“ (Konvekčné pečenie). Ak chcete skrátiť čas pečenia, vyberte funkciu „Forced Air + microwave“ (Horúci vzduch + mikrovlnka), pričom mikrovlnku nastavte na maximálny výkon 160 W, aby pokrm zostal mäkký a voňavý.

Pri funkciách „Forced Air“ (horúci vzduch) a „Convection Bake“ (konvekčné pečenie) použite tmavé kovové formy na koláče a umiestnite ich na dodaný drôtený rošt.

MÄSO A RYBY

Na perfektné rýchle zhnednutie povrchu, pričom vnútro mäsa alebo rýb zostane mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkcie, ktoré kombinujú konvekčný ohrev a mikrovlny.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 160 W.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
- Parák môžete umývať ručne alebo v myčke riadu.
- Potravinovú sondu a tanier Crisp nikdy neumývajte v myčke riadu.
- Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

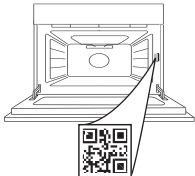
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra sa nezapína.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte prítomnosť elektrickej siete a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým sa proces chladenia neskončí.
Na displeji sa zobrazí písmeno „F“, za ktorým nasleduje číslo alebo písmeno.	Chyba softvéru.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“. Stlačte  , ťuknite na možnosť „Info“ a potom vyberte možnosť „Obnoviť továrenské nastavenia“. Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
Na displeji sa zobrazí F3E3.	Sonda nie je dobre pripojená alebo nemusí mať správny kontakt.	Najskôr skontrolujte sondu; ak je zadaný správne, ale chyba pretrváva, zavolajte na call centrum. Nahláste chybu, ktorá sa zobrazuje na displeji.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke).
Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



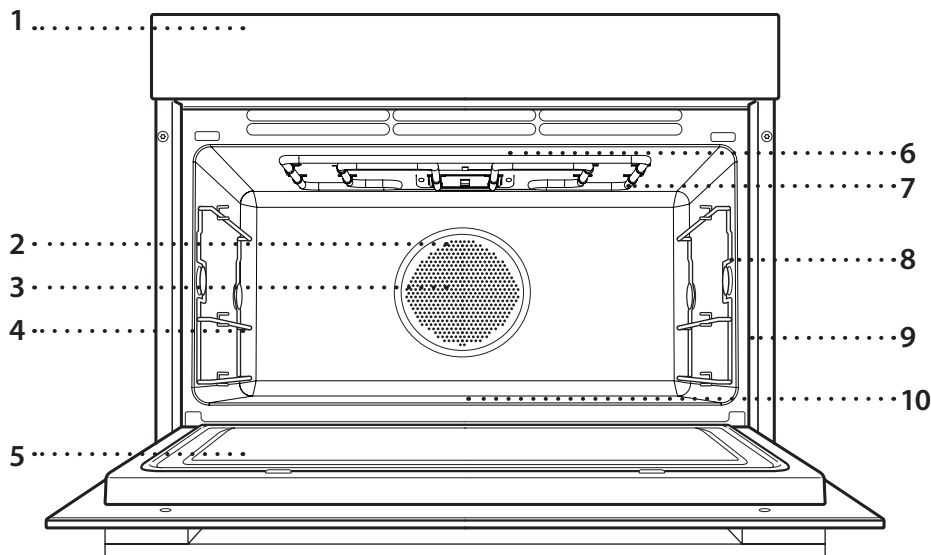
400020023880

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

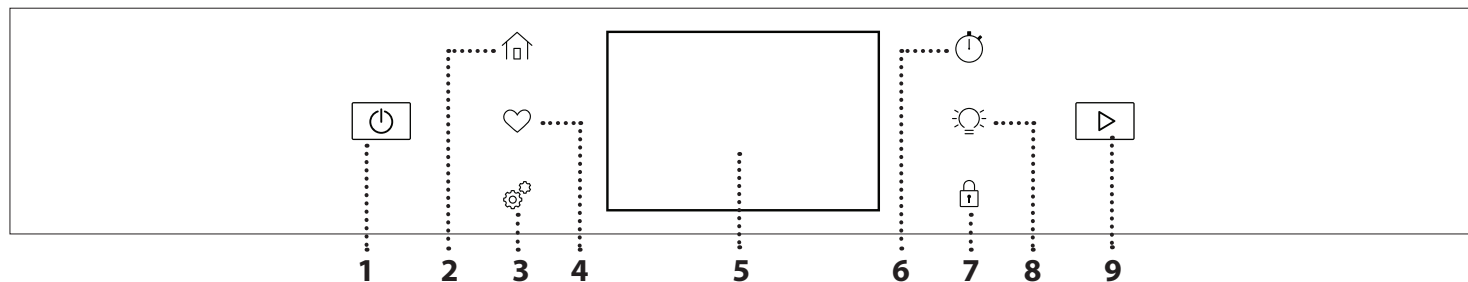
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій пристрій на сайті
www.register10.eu



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ

1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки
5. Дверцята
6. Лампочка
7. Grill
8. Місце введення кухонного термометра
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ**

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи

2. НА ГОЛОВНУ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

4. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

5. ДИСПЛЕЙ**6. ТАЙМЕР**

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

7. БЛОКУВАННЯ

Дає змогу заблокувати кнопки на дотик, щоб їх не можна було випадково натиснути.

8. ОСВІТЛЕННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи та зекономити енергію.

9. ПУСК

Запуск функції.

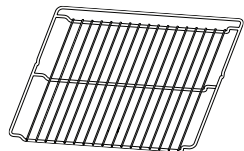
ПРИЛАДДЯ

Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі.

Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше

30 мм, щоб забезпечити достатній потік пари.

Акcesуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з акcesуарами в кінці циклу.



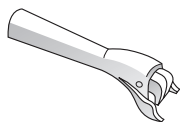
РЕШІТКА

Решітка підходить для всіх режимів приготування, в тому числі для мікрохвильової печі. Під час використання мікрохвиль розміщуйте решітку на рівні 1 (нижній). Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та дека для випікання або інший жаростійкий посуд.



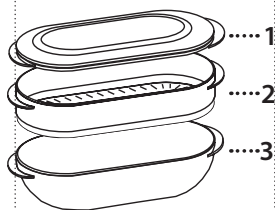
ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ

Деко для випікання підходить для всіх режимів приготування, окрім функції «Мікрохвильова піч». Можна використовувати для приготування будь-яких страв без контейнера. Можна використовувати його для збору кухонного соку, якщо розмістити під решіткою.



РУЧКА ДЛЯ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP

Застосовується для витягування гарячого блюда для запікання Crisp з духової шафи.



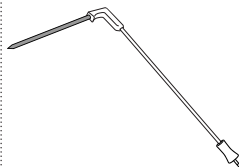
ПАРОВАРКА*

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налейте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари.

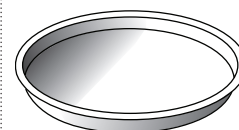
Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви.

Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті. Завжди ставте пароварку на решітку на рівні 1 та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.



ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП

Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP

Лише для використання з відповідним функціями. Блюдо для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати в центрі решітки; блюдо можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію, призначену тільки для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp. Для забезпечення додаткової стійкості розмістіть силіконові підставки між планками решітки.

Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

* Інші акcesуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі. Інші акcesуари, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

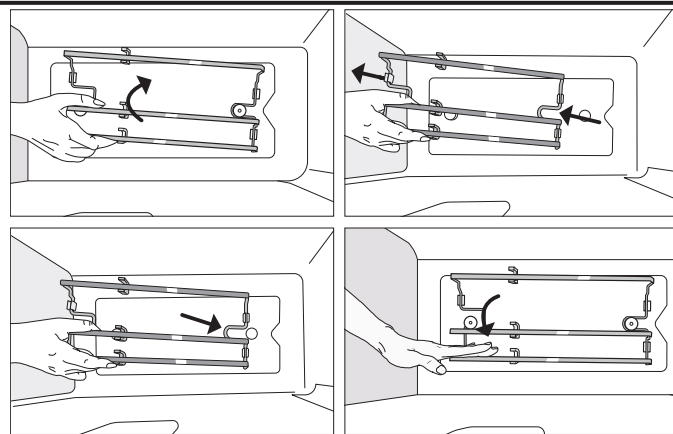
Повністю вставте акcesуар й переконайтеся, що він не торкається дверцят пристрою.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СТЕЛАЖІВ

З обох боків робочої камери духової шафи є два стелажі, закріплені на двох опорах у формі гудзиків. Для зручного очищення стелажі можна зняти.

1. Щоб зняти стелажі, міцно візьміться за зовнішню частину напрямної та потягніть її вгору, щоб витягнути з передньої опори, обертаючи її на задній опорі, а потім витягніть усю частину з камери.

2. Щоб переставити стелажі, насуньте задню частину на задню опору. Після закріплення штовхайте стелаж у зборі вниз, доки його не буде вставлено в передню опору.



ФУНКЦІЇ

РУЧНІ РЕЖИМИ



МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

Необхідне приладдя: решітка, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
950	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність.
750	Готування овочів.
600	Приготування м'яса, риби та страв, які не можна перемішувати.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Підігрівання	2 чашки	950	1 - 2
Готування	Бісквітний торт	750	5—6
Готування	Яєчний крем	750	10 - 12
Готування	М'ясний рулет	600	15 - 25



CRISP

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Дріжджовий пиріг	10 - 12
Гамбургери*	9 - 15

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

СМАЖЕНІ СТРАВИ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ:

Свіжі та заморожені продукти

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «Crisp» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуюваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах.

Для досягнення найкращих результатів при використанні свіжих продуктів, почистьте їх щіткою або заправте невеликою кількістю олії. Заморожені продукти готуйте як є без додавання олії.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого прогрівання духової шафи перед циклом приготування. Дочекайтеся завершення функції, перш ніж класти їжу в духову шафу. Після завершення прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Конвекція».

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці



ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Тост	Високий	5—6



ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.



ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Рекомендується перевертати їжу під час готування. Рекомендоване приладдя: решітка



ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий

контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Жарена курятина	350	Середня	20 - 30

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для ідеального приготування та підрум'янювання будь-якої страви як зверху, так і знизу лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.

Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.

ПРОДУКТ	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Кекс / Тістечко	160	20 - 25
Печиво	165	15 - 20



ТРАДИЦІЙНИЙ+МІКРОХВИЛІ

Для швидшого приготування випічки поєднуються духова шафа та мікрохвильова піч. Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.



КОНВЕКЦІЯ

Для приготування солодкої випічки та м'яса за допомогою циркуляції гарячого повітря. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу. Можна використовувати для приготування різних страв, що потребують однакової температури приготування, на кількох полицях одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.



FORCED AIR + MW (КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ)

Для приготування будь-яких страв лише на одній полиці, поєднуючи циркуляцію гарячого повітря та мікрохвильову піч.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса, випікання тортів і пирогів із начинкою лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ + МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Для швидшого приготування всіх страв з рідкою начинкою в комбінації з мікрохвильовою піччю, традиційним режимом нагрівання та піччю з повітряною конвекцією.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



ПІДІГРІВАННЯ

Шойно приготована страву (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.



ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.



YOGURT (ЙОГУРТ)

Для приготування йогурту.

Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.



ДЕГІДРАТАЦІЯ

Для дегідратації фруктів і овочів. Наріжте тонкими скибочками та покладіть безпосередньо на решітку.

Необхідне приладдя: решітка



ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

Необхідне приладдя: деко для випікання на рівні 2.



ЦИКЛ ЕКО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці.



ПРИГОТУВАННЯ 3

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування без змішування смаків та запахів.

Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, заморожених піц, а також для приготування повноцінних страв. Духову шафу потрібно прогріти.



ПЕЧИВО

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакового пісочного печива для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.



ПІСОЧНИЙ ПИРІГ

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакових пісочних пирогів для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.



ПІЦА (ЗАМОРОЖЕНА)

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакової піци для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.



МЕНЮ 1 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної м'ясної страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Готуйте лазанью відповідно до своїх

уподобань (1,5-2 кг) у піддоні на решітці на рівні 2. Готуйте 6-10 курячих гомілок із нарізаною кубиками картоплею (500-800 г) безпосередньо в деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 50–60 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 60–70 хвилин — лазанью, через 80–90 хвилин — курку з картоплею.



МЕНЮ 2 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної рибної або вегетаріанської страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви



6th SENSE ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

За допомогою автоматичних режимів просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Зважаючи на різноманітність продуктів, тривалість приготування встановлюється на середньому рівні. Ми завжди рекомендуємо перевіряти внутрішню готовність страв і в разі потреби подовжувати час приготування для досягнення належної готовності.

6th SENSE – РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування різних типів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди ставте продукти в контейнері безпосередньо на решітку, за винятком розморожування хрусткого хліба. У кінці дайте страві постояти протягом 5 хвилин.

CRISP BREAD DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА CRISP)

Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом із цією функцією слід використовувати блюдо для запікання Crisp, розміщене прямо на решітці.

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування з таймером	-
М'ясо	100 г - 2,0 кг
Птиця	100 г - 3,0 кг
Риба	100 г - 2,0 кг
Розморожування хрусткого хліба	50 - 800 г

6th SENSE РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть їжу на термостійку тарілку або блюдо, придатне для використання в мікрохвильовій печі, і розмістіть

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Приготуйте лазанью з песто або каннелоні відповідно до своїх уподобань (1,5-2 кг) на металевому або пірексовому деко на решітці на рівні 2. Готуйте рибне філе у фользі (700-900 г) з нарізаними овочами (600-900 г) безпосередньо на деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 45–55 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 55–65 хвилин — лазанью, через 60–70 хвилин — рибу з овочами.

його безпосередньо на решітку на рівні 1.

Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Страва на тарілці	250 - 800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Після повторного розігрівання 1–2 хвилини відстоювання завжди покращують результат.
Лазанья [заморожена]	400 г – 1,5 кг	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.
Суп	100-800 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Молоко	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Вода	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.

6th SENSE ПЛАВЛЕННЯ ТА ПОМ'ЯКШЕННЯ

Для плавлення та пом'якшення продуктів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Розмістіть їжу в термостійкому контейнері, придатному до використання в мікрохвильовій печі, безпосередньо на решітці на рівні 1.

Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Розтоплене масло	100 - 500 г	Для найкращого результату покладіть масло в контейнер безпосередньо на решітку.
Розтоплене морозиво	100 - 500 г	Якщо ви ставите контейнер для морозива безпосередньо в духовку, переконайтеся, що він придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Розтоплений шоколад	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте шоколад шматочками. В кінці перемішайте шоколад, щоб він повністю розтопився.
Розтоплений сир	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте сир шматочками. В кінці перемішайте сир, щоб він повністю розплавився.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide — це професійна технологія приготування їжі, яка передбачає використання вакуумованих харчових пластикових пакетів і приготування при точно контрольованій температурі. Ця інноваційна функція використовує мікрохвилі для прискорення процесу приготування без втрати точності та продуктивності, гарантованих цим методом приготування. Поступовий і точний процес приготування сприяє розвитку виняткової ніжності, аромату, а також забезпечує однорідність приготування всієї страви. Ця функція дає змогу готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, досягаючи результатів шеф-кухаря. Перевірте таблицю готування Sous Vide, щоб правильно використовувати функцію.

МЕНЮ «ІНШІ ФУНКЦІЇ»



ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку вибраних функцій.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духовка шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як під час використання функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.
- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ ДЛЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

Для швидкого й легкого приготування декількох видів страв і продуктів та досягнення оптимальних результатів. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Категорія	Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітки	Приладдя
МАКАРОННІ ВИРОБИ ТА КРУПИ	Приготування макаронів	1—3 порції	Встановіть рекомендований час готування макаронів. Додайте підсолену воду й макарони в нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г макаронних виробів. На кожну порцію використовуйте 400 г води.	1 
	Лазанья	-	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання.	1  +  + 
	Рис	1 - 4 порції	Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г рису. На кожну порцію потрібно 300 г води.	1 
	Спельта	1 - 4 порції	Установіть рекомендований час готування спельти. Додайте воду й спельту в нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г спельти. На кожну порцію потрібно 300 г води.	1 
	Ячмінь	1 - 4 порції	Установіть рекомендований час готування ячменю. Додайте воду і ячмінь у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г ячменю. На кожну порцію потрібно 300 г води.	1 

ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Теплонепроникне деко на решітці	Піддон/Деко для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка пароварки	Ціла пароварка	Crisp блюдо

Категорія	Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітки	Приладдя
М'ЯСО	Запечена яловичина	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  +  + 
	Котлети для бургерів	100 - 500 г	Перед розігріванням злегка змастіть блюдо для запікання Crisp. Блюдо необхідно розігріти перед тим, як класти в нього їжу. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перевертати їжу.	1 
	Ростбіф — повільне приготування	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  +  + 
	Жарена свинина	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  +  + 
	Жарена свинина	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1  +  + 
	Свинячі реберця	400 г – 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть на контейнері, поклавши реберця кістками донизу.	1 
	Бекон	50-400 г	Перед тим, як покласти їжу, блюдо для запікання Crisp потрібно попередньо розігріти. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть його по блюду для запікання Crisp. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перевертати їжу.	1 
	Сосиски і ковбаски	200 г - 1 кг	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Проколите сосиски виделкою, щоб запобігти розриванню. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перевертати їжу.	1 
	Жарена курятина	800 г - 2,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудиною догори.	1 
	Шматочки м'яса птиці	1 порція	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на решітці. Використовуйте решітку на рівні 2 і деко для випікання з однією чашкою води на рівні 1 для збору харчового ексудату.	2  + 1 
	Грудка птиці на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1  + 
	Смажене куряче філе в паніровці	100 - 500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 

ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Теплонепроникне деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка пароварки	Ціла пароварка	Crisp блюдо

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітки	Приладдя
FISH (РИБА)	Запечена ціла риба	-	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1  +  + 
	Ціла риба на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і розташуйте рибу в центрі кошика пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1  + 
	Запечений рибний стейк	200 - 800 г	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1  + 
	Рибне філе на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1  + 
	Мідії на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1  + 
	Креветки на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1  + 
	Риба й чипси [*]	1-3 порції	Рівномірно розподіліть по деко для запікання, перевертаючи рибне філе й картоплю. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г риби та 100 г чіпсів.	1  + 
	Смажені морепродукти [*]	200 - 800 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
	Хрусткі креветки	200 - 800 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 
	Рибні палочки в паніровці [*]	200 - 800 г	Розмістіть їх рівномірно на блюді для запікання Crisp. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перевертати їжу.	1  + 

ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Теплонепроникне деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка пароварка	Ціла пароварка	Crisp блюдо

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітки	Приладдя
ОВОЧІ	Запечена картопля	300 г — 1 кг	Наріжте шматочками, заправте олією, посоліть і приправте травами. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перемішати їжу.	1
	Вегетеріанський бургер [*]	100 - 500 г	Перед тим, як покласти їжу, блюдо для запікання Crisp потрібно попередньо розігріти. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть його по блюду для запікання Crisp. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перевертати їжу.	1
	Фаршировані овочі	600 г – 2,0 кг	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.	1
	Картопляна паніровка	400 г – 1,5 кг	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.	1
	Шматочки картоплі на парі	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте на шматки і рівномірно покладіть продукти в кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1
	Коренеплоди на парі	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте на шматки і рівномірно покладіть продукти в кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1
	М'які овочі на парі	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте на шматки і рівномірно покладіть продукти в кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1
	Шматочки фруктів на парі	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте на шматки і рівномірно покладіть продукти в кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1
	Овочі на парі [*]	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1
	Смажена картопля [*]	200 - 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1
	Картопляні крокети [*]	200 - 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1
	Смажений перець	100 - 500 г	Наріжте шматочками та заправте олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1

ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Теплопроникне деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка пароварки	Ціла пароварка	Crisp блюдо

Категорія	Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітки	Приладдя
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб для сендвічів	-	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.	1  +  + 
	Великий хліб	-	Підготуйте тісто відповідно до улюбленого рецепта і помістіть його на деко для випікання. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.	2 
	Піца	400 г - 1,2 кг	Приготуйте піцу за своїм улюбленим рецептом. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку за бажанням.	2 
	Піца [*]	250-700 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.	1  + 
	Солоний пиріг	800 г - 1,5 кг	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколите її виделкою. Заправте тісто згідно з улюбленим рецептом.	1  + 
	Сирний кекс	1 порція	Приготуйте суміш для 12-15 штук, використовуючи подрібнений м'який сир і нарізаний бекон або шинку. Заповніть індивідуальні форми для печива. Рівномірно розподіліть на деко для випікання.	2 
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	-	Підготуйте 500–900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання.	1  +  + 
	Мармуровий торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте тісто для мармурового торта згідно з вашим улюбленим рецептом. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання.	2 
	Мафіни	1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деко для випікання.	2 
	Печиво	1 порція	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктову есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуйте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання.	2 
	Брауні	1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деко для випікання, накритому папером для випікання.	1 
	Штрудель	1 порція	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в каструлю, посипте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть у тісто і складіть зовнішню частину.	2 
ДЕСЕРТИ	ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ	-	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею. Скатайте обрізки випічки, щоб зробити решітку, закріпіть краї та змажте яйцем.	1  + 
	Печені яблука	1 порція	Видаліть серцевину та наповніть марципаном або корицею, цукром і маслом.	2 
	Гарячий шоколад	1-5 порцій	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері. Заправте ваніллю або корицею. Додайте кукурудзяний крохмаль, щоб збільшити концентрацію. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перемішати їжу.	1  + 
ЯЙЦЯ	Омлет	2 - 10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вас попросять перемішати їжу.	1  + 
ЗАКУСКИ	Попкорн	-	Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.	1 
	Курячі нагетси [*]	200-700 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1  + 

ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Теплонепроникне деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка	Ціла пароварка	Crisp блюдо

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ MW SOUS VIDE

Ця функція дає змогу готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, досягаючи результатів шеф-кухаря. Перевірте цю таблицю, щоб правильно використовувати функцію.

Виберіть категорію страви, яку ви хочете приготувати, і дотримуйтесь запропонованих налаштувань. Виберіть вагу продукту (і температуру приготування, тільки для яловичини) і дотримуйтесь вказівок щодо товщини, якщо вони є. Введіть запропонований час приготування: це конкретний час приготування для певного типу страви та її кількості, який розпочинається після фази зондування, під час якої піч доводить страву до оптимального температурного стану, щоб забезпечити оптимальну продуктивність. Фаза зондування довша для більшої ваги. Щоб краще спланувати свій раціон, скористайтеся колонкою в таблиці, де вказано приблизний час фази зондування.

Використовуйте максимум 2 пакети з однаковою кількістю продуктів і виберіть загальну вагу двох пакетів у функції.

Пам'ятайте, що запропонований час приготування стосується охолоджених продуктів. Результати залежать від якості інгредієнтів і дотримання правил гігієни. Надавайте перевагу свіжим і якісним продуктам, щоб досягти найкращих результатів. Не використовуйте цю функцію для розігрівання їжі. Покладіть запаковані у вакуумі продукти на решітку на рівні 1. Не кладіть пакети один на одного, щоб забезпечити рівномірний розподіл тепла.

Рецепт	Продукт	Товщина (не обирається)	Вага (на вибір)	Температура (°C)	Фаза зондування (час досягнення температури — не редагується)	Час приготування*
Яловичина	Делікатна нарізка (вирізка)	2-3 см	100-250 г	60 - 65	25-45 хв.	40-60 хв.
		4-5 см	275-500 г		50-70 хв.	70-120 хв.
	Жорстка нарізка (ошийок)	2-3 см	100-250 г	65—70	25-45 хв.	60-80 хв.
		4-5 см	275-500 г		50-70 хв.	70-120 хв.
Свинина	Делікатна нарізка (вирізка)	3-5 см	100-250 г	-	30-50 хв.	40-60 хв.
			275-500 г	-	55-75 хв.	70-90 хв.
	Жорстка нарізка (плече)	2-3 см	100-250 г	-	30-50 хв.	50-80 хв.
			275-500 г	-	55-75 хв.	90-120 хв.
Риба	Жирна (лосось)	2-3 см	100-250 г	-	20-40 хв.	40-60 хв.
		4-5 см	275-500 г	-	45-65 хв.	40-60 хв.
	Пісна (тріска)	2-3 см	100-250 г	-	20-40 хв.	30-60 хв.
		4-5 см	275-500 г	-	45-65 хв.	30-60 хв.
Овочі	Коренеплоди (картопля, морква)	шматки	100-225 г	-	10 хв.	5 хв.
			250-350 г	-	15 хв.	10 хв.
			375-500 г	-	20 хв.	15 хв.
	М'які (спаржа, кабачки)	цілі, шматки	100-225 г	-	10 хв.	3 хв.
			250-350 г	-	15 хв.	8 хв.
			375-500 г	-	20 хв.	12 хв.
Фрукти	Яблуко, груша, ананас	шматочки, скибочки	100-250 г	-	35 хв.	5 хв.
			275-500 г	-	45 хв.	5 хв.

* Час приготування: менші значення означають меншу вагу та в'яленість, більші значення означають більшу вагу та вищу в'яленість.

ЯК ГОТУВАТИ ЗА СПОСОБОМ ПРИГОТУВАННЯ

Для підвищення зручності використання приладу в наступних меню згруповані всі функції, що використовують один і той самий метод приготування, розділені за типами страв.

Рецепти приготування Crisp

Метод приготування Crisp дозволяє автоматично досягти ідеальної золотистої скоринки як зверху, так і знизу страви. Потрібне блюдо для запікання Crisp. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Рецепти приготування Crisp Fry

Метод приготування Crisp Fry поєднує в собі якість хрусткої скоринки з властивостями циркуляції теплого повітря. Цей метод дає змогу досягти хрусткої, смачної скоринки при значному зменшенні кількості олії порівняно з традиційним способом приготування. Потрібне блюдо для запікання Crisp. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Рецепти страв на парі MW

Метод приготування на парі MW дає змогу досягти оптимальних результатів, подібних до традиційного методу приготування на парі, але більш простим і швидким способом. Потрібен аксесуар для пароварки. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування чи дисплеї духової шафи.



ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.



- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

Ви можете змінити мову, відкривши меню налаштувань.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Неприємні запахи та дим є нормальним явищем під час першого використання духовки або коли вона сильно забруднена.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрівайте духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

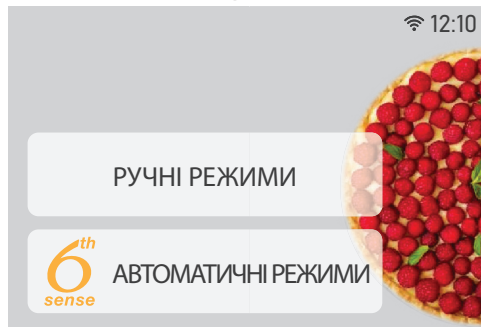
Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дає змогу обрати між ручними та автоматичними режимами.



- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

JET START

Коли духова шафа вимкнута, натисніть кнопку , щоб запустити готування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬ / ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЯ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духова шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість у процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками  й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

Автоматичні режими дають змогу готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу у страві, деякі функції АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ дають змогу досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються в меню «Автоматичні режими» (див. відповідні таблиці).

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

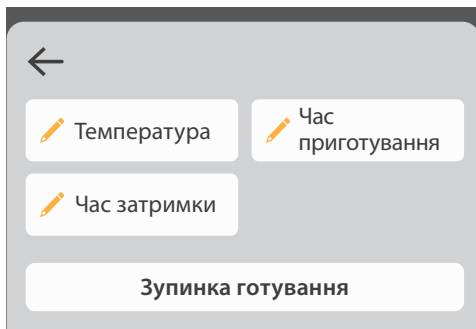
- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

Усі змінні параметри можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками  в нижній



лівій частині дисплея. У будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

6. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Зачиніть дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ» , щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач розігрівання в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духову шафу запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування

завершено. За допомогою деяких функцій можна збільшити час приготування або зберегти функцію як вибрану.

- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування
- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками  в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ»  в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

БЕЗ ЗВУКУ

Для швидкого увімкнення або вимкнення звуків вашого пристрою.

Іншими параметрами гучності звуку можна керувати у меню Параметри, у розділі Звук і гучність.

SMART CLEAN

Дія парів води, які вивільнюються під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, сприяє видаленню бруд. Увімкніть функцію, коли духову шафу холодна.

Натисніть , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

УПОДОБАННЯ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.



ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Можна вибирати між ручним режимом (за методом готування) та АВТОМАТИЧНИМИ РЕЖИМАМИ (за типом страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

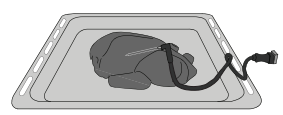
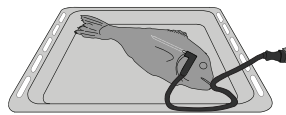
Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп.

Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.



М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

ВИПІЧКА ТА ПАСТА: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ.

Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ, готування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.

УВАГА!

Дотримуйтеся цих інструкцій під час використання мікрохвильової печі.

- Якщо метал торкається стінки робочої камери, виникають іскри, що можуть пошкодити пристрій або зруйнувати внутрішнє скло дверцят.
- Металеві компоненти, як-от чайні ложки, що містяться в склянках, повинні знаходитися на відстані не менше 2 см від стінок робочої камери та від внутрішньої сторони дверцят. Розміщення аксесуарів безпосередньо одне на

одному призводить до утворення іскор.

- Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті. Можуть утворитись іскри та пошкодити робочу камеру.
- Утворення іскор може призвести до пошкодження пристрою.
- Не використовуйте алюмінієві деко в пристрої.
- Експлуатація приладу без продуктів у робочій камері призводить до перевантаження.
- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, не поклавши в неї їжу. Єдиний виняток — перевірка посуду протягом короткого періоду часу.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ. Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру. Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування. Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль. У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове викіпання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку. Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на решітці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий

контейнер придатний для мікрохвильової печі. Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опіарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнера кришка або соска зняті.

ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для тортів та хлібобулочних виробів ми рекомендуємо використовувати функцію «Конвекція», тоді як для тістечок, що містять рідину, — функцію «Випікання з конвекцією». Крім того, щоб скоротити час приготування, виберіть «Конвекція + мікрохвилі», встановивши мікрохвильову піч на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти продукти м'якими та ароматними. З функціями «Конвекція» та «Випікання з конвекцією» використовуйте форми для випічки темного кольору й кладіть їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеально підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують циркуляцію повітря з використанням мікрохвиль.

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 160 Вт.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочишувачі. Носіть захисні рукавиці.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволоконна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікроволоконна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДА

- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.
- Пароварку можна мити як вручну, так і в посудомийній машині.
- Ніколи не мийте термошпатель і блюдо для запікання Crisp у посудомийній машині.
- Деко Crisp слід мити розчином м'якого мийного засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити деко Crisp, завжди дайте йому спершу охолонути.

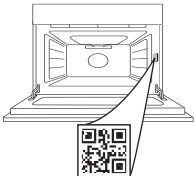
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Піч не вмикається.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відчиніть дверцята й притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F". Натисніть  , торкніться «Відомості» й оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Дисплей показує F3E3.	Щуп погано під'єднаний або може не контактувати належним чином.	Перш за все перевірте щуп; якщо він введений правильно, але помилка не зникає, зателефонуйте до колл-центру. Повідомте про помилку, яка з'явиться на дисплеї.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. "ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



400020023880