

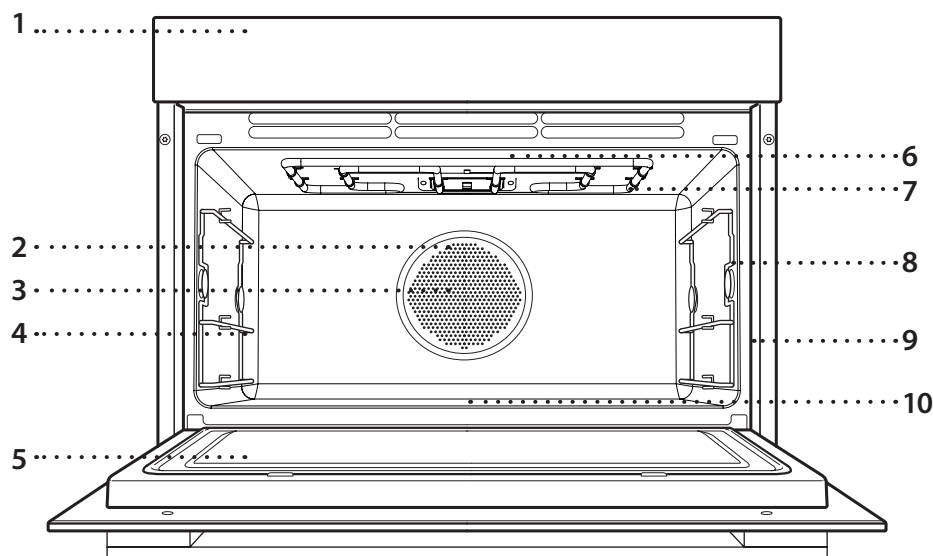


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu



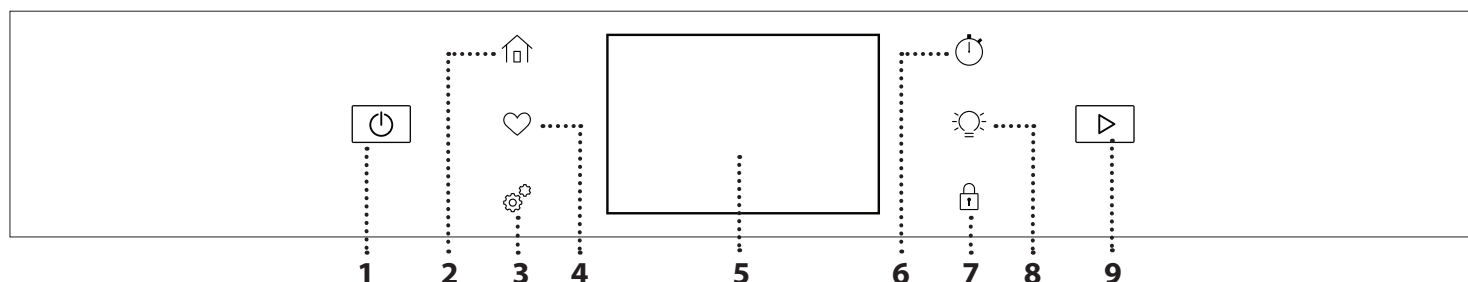
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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.

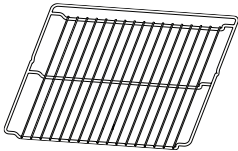
ACCESSORIES

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.



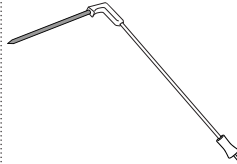
WIRE SHELF

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.



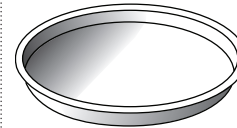
BAKING TRAY

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.



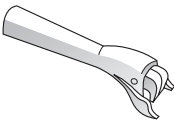
FOOD PROBE

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.



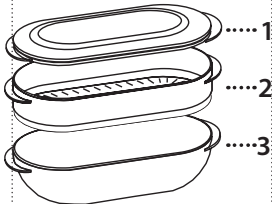
CRISP PLATE

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.

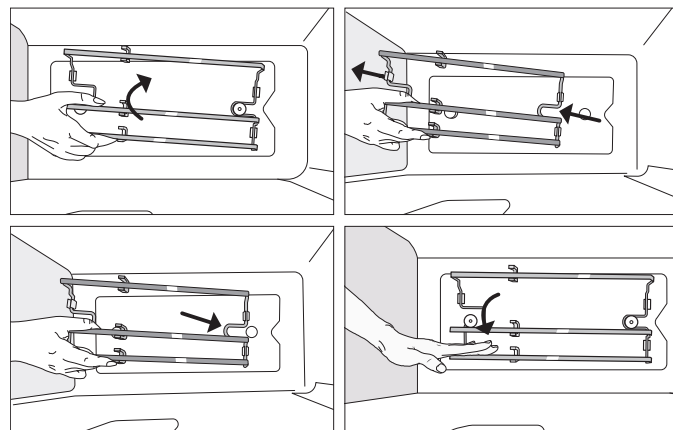
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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 eac portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	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
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fish	Fatty (salmon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Lean (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Vegetables	Root (potatoes, carrots)	pieces	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Soft (asparagus, zucchini)	whole, pieces	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Apple, pear, pineapple	pieces, wedges	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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



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.

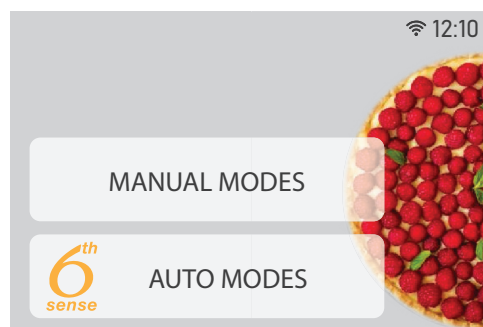
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

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.

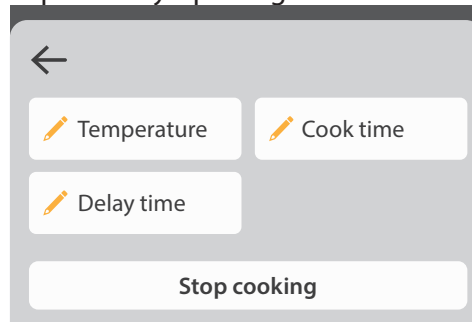
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

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.

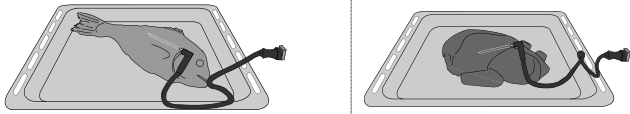
Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

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.

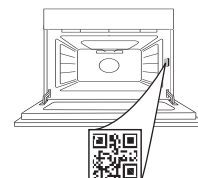
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

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



Whirlpool



400020027465



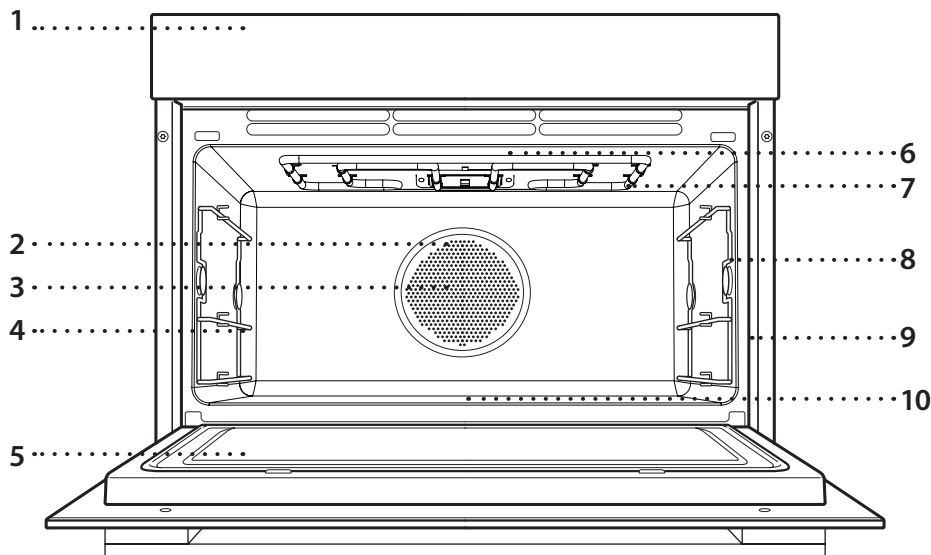
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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



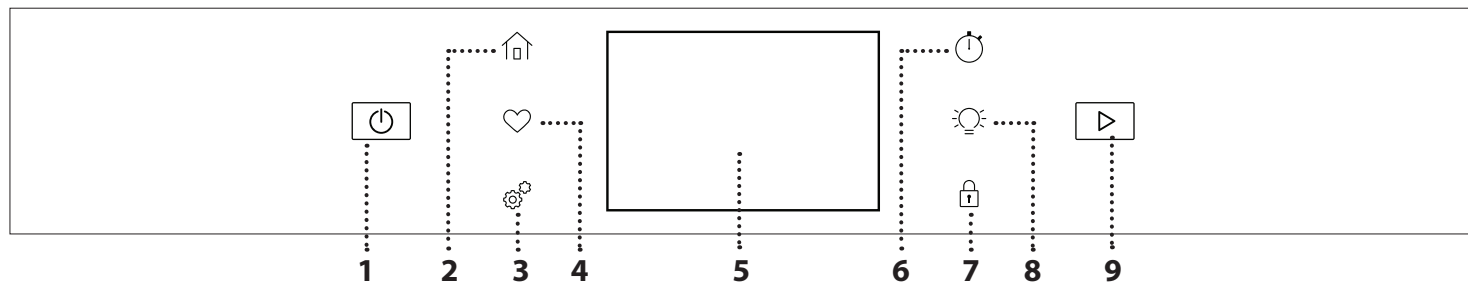
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

4. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

5. DISPLAY

6. TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

7. SPERRE

Ermöglicht Ihnen, die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

8. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und zum Energiesparen.

9. START

Für den Start einer Funktion.

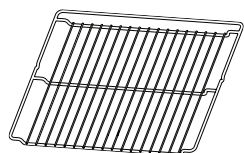
ZUBEHÖR

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

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

den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

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



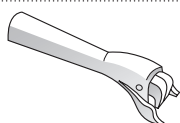
ROST

Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.



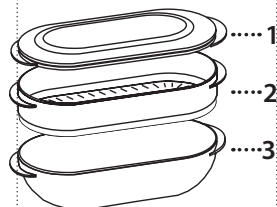
BACKBLECH

Das Backblech ist für alle Garmodi geeignet, ausgenommen für „Mikrowellen“-Funktionen. Es kann zum Garen aller Arten von Lebensmitteln ohne Behälter verwendet werden. Verwenden Sie es zum Auffangen von Garflüssigkeiten, indem Sie es unter den Rost stellen.



GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE

Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

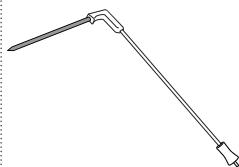


DAMPFEINSATZ* (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.



KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann er für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.



CRISP-PLATTE

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

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

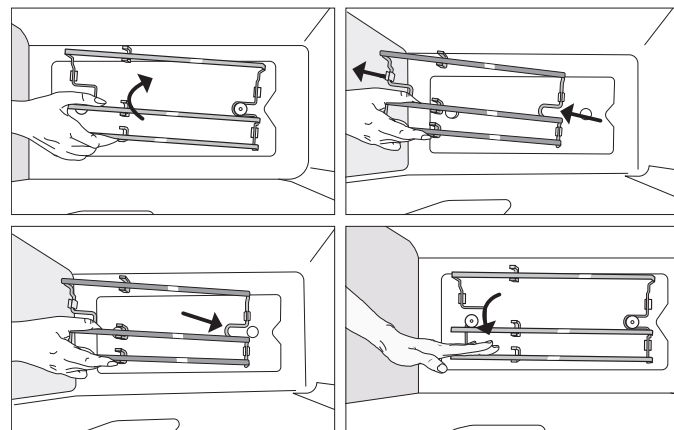
Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE
Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

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

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



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

MANUELLE MODI



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	950	1–2
Garen	Biskuitkuchen	750	5–6
Garen	Eierpudding	750	10–12
Garen	Hackbraten	600	15–25



CRISP

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

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

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	10–12
Hamburger*	9–15

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich.

Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.

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



SNHELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



ROST

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

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost



TURBOGRILL + MW

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



OBER- & UNTERHITZE

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/Kleingebäck	160	20 - 25
Kekse	165	15-20



OBER-/UNTERHITZE + MW

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

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



HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.



HEISSLUFT + MW + MW

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

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



UMLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

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



BESONDERE FUNKTIONEN



WARM HALTEN

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



AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen

lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist. Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.



JOGHURT

Für die Herstellung von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.



DÖRREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Rost



MAXI GAREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.



ECO-PROGRAMM

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.



COOK 3

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



KEKSE

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



KUCHEN

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



PIZZA (TIEFGEKÜHLT)

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



COOK 3 MENÜ 1

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

Beispiel für eine komplette Mahlzeit

Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1

einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit Kartoffeln.



COOK 3 MENU 2

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fisch- oder vegetarischen Mahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen. *Beispiel für eine komplette Mahlzeit*
Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben

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



AUTOMATIK-MODI-FUNKTIONEN

Bei den Automatik-Modi einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

6TH SENSE AUFTAUEN

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

CRISP BROT AUFTAUEN

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

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

6TH SENSE AUFWÄRMEN

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

Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis
Tellerportion	250-800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.

Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis
Lasagne [gefroren]	400 g - 1,5 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Suppe	100 - 800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Milch	100-500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Wasser	100-500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.

6TH SENSE ERWEICHEN & SCHMELZEN

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

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

6TH SENSE MW SOUS-VIDE

Sous-vide ist eine professionelle Kochtechnik, die die Verwendung von vakuumierten lebensmittelechten Kunststoffbeuteln erfordert, in denen bei genau kontrollierten Temperaturen gegart wird. Diese innovative Funktion nutzt Mikrowellen, um den Garvorgang zu beschleunigen, ohne dass die Genauigkeit und Leistung dieser Garmethode verloren geht. Das allmähliche und

präzise Garverfahren trägt zur Entwicklung einer außergewöhnlichen Zartheit und eines guten Geschmacks bei und sorgt für ein gleichmäßiges Garen des gesamten Lebensmittels. Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst garen und dabei die Ergebnisse eines Küchenchefs erzielen. Prüfen Sie die Sous-vide-Gartabelle, um die Funktion richtig zu nutzen.

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

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



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.
- Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.
- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
 - Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
 - Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen, für beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	1 
	Lasagne	–	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	1   
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	1 
	Dinkel	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Dinkel ein. Wasser und Dinkel zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Dinkel pro Portion. Für jede Portion Dinkel 300 g Wasser verwenden.	1 
	Gerste	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Gerste ein. Wasser und Gerste zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Gerste pro Portion. Für jede Portion Gerste 300 g Wasser verwenden.	1 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen	Zubehör
FLEISCH	Roastbeef	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  +  + 
	Burger-Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 
	Roastbeef - Niedrigtemperaturgaren	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  +  + 
	Schweinebraten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  +  + 
	Schweinebraten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  +  + 
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochenseite nach unten verteilen.	1 
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	1 
	Geflügelstücke	1 Blech	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	2  + 1 
	Geflügelbrust gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Paniertes Backhähnchen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen	Zubehör
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	–	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1  +  + 
	Ganzer Fisch gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und legen Sie den Fisch in die Mitte des Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1  + 
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1 
	Fischfilets gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1  + 
	Muscheln gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1  + 
	Garnelen gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1  + 
	Fisch und Chips [*]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	1  + 
	Gebratene Meeresfrüchte [*]	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Knusprige Garnelen	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Fischstäbchen [*]	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1  + 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen	Zubehör
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g-1 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1
	Vegetarischer Burger [*]	100–500 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	1
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1
	Kartoffelstücke gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Wurzelgemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Zartes Gemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Fruchstücke gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Gemüse gedünstet [*]	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1
	Bratkartoffeln [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Kartoffelkroketten [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Gebratener Paprika	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen	Zubehör
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	–	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	1  +  + 
	Großes Brot	–	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	2 
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1  + 
	Quiches/ Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1  + 
	Käsekuchen- Cupcake	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung für 12-15 Stücke vor, unter Verwendung von geriebenem weichen Käse und gewürfeltem Speck oder Schinken. In einzelne Muffinformen füllen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	–	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1  +  + 
	Marmorkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen Marmorkuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	2 
	Muffins	1 Blech	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
	Kekse	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtsenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Brownies	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1 
	Strudel	1 Blech	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein.	2 
	Apfelkuchen	–	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1  + 
DESSERTS	Bratäpfel	1 Blech	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.	2 
	Heiße Schokolade	1 - 5 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  + 
EIER	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  + 
SNACKS	Popcorn	–	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Hühner Nuggets [*]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfheissatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

MW SOUS VIDE TABELLE

Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst garen und dabei die Ergebnisse eines Küchenchefs erzielen. Sehen Sie sich diese Gartabelle an, um die Funktion richtig zu nutzen.

Wählen Sie die Lebensmittelkategorie, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den vorgeschlagenen Einstellungen. Wählen Sie das Gewicht der Lebensmittel (und die Gartemperatur, nur für Rindfleisch) und beachten Sie die Angaben zur Dicke, falls vorhanden. Geben Sie die vorgeschlagene Garzeit ein: Dies ist die spezifische Garzeit für die Art der Lebensmittel und ihre Menge und beginnt nach einer Sensing-Phase, in der der Ofen die Speisen auf die optimale Temperatur für den Beginn des Garvorgangs bringt. Damit eine optimale Leistung gewährleistet wird. Die Sensing-Phase dauert bei schwererem Gewicht länger. Um Ihre Mahlzeiten besser planen zu können, verwenden Sie die Spalte in der Tabelle, in der die ungefähren Zeiten der Sensing-Phase angegeben sind.

Verwenden Sie maximal 2 Beutel mit ähnlichen Mengen an Lebensmitteln und wählen Sie in der Funktion das Gesamtgewicht der beiden Beutel aus.

Denken Sie daran, die empfohlenen Garzeiten beziehen sich auf gekühlte Lebensmittel. Die Ergebnisse hängen von der Qualität der Zutaten und einer guten Hygiene ab. Verwenden Sie lieber frische und hochwertige Lebensmittel, um beste Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speisen. Legen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel auf den Rost auf Ebene 1. Legen Sie die Beutel nicht übereinander, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

Rezept	Speise	Dicke (nicht wählbar)	Gewicht (wählbar)	Temperatur [°C]	Erfassungsphase (Zeit bis zum Erreichen der Temperatur - nicht änderbar)	Garzeit*
Rind	Zarte Stücke (Lendenstück)	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
	Zähere Stücke (Schulter)	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
Schwein	Zarte Stücke (Lendenstück)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 Min	40 - 60 Min
			275 - 500 g	-	55 - 75 Min	70 - 90 Min
	Zähere Stücke (Schulter)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 Min	50 - 80 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 Min	90 - 120 Min
Fisch	Fett (Lachs)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 Min	40 - 60 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 Min	40 - 60 Min
	Mager (Kabeljau)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 Min	30 - 60 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 Min	30 - 60 Min
Gemüse	Wurzel (Kartoffeln, Karotten)	Stücke	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 Min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 Min
	Weich (Spargel, Zucchini)	ganz, in Stücken	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 Min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit (Obst)	Apfel, Birne, Ananas	Stücke, Spalten	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Garzeit: niedrigere Werte beziehen sich auf geringere Gewichte und einen geringeren Gargrad; höhere Werte beziehen sich auf höhere Gewichte und einen höheren Gargrad.

GAREN NACH GARMETHODEN

Um die Benutzung des Produkts zu vereinfachen, sind in den folgenden Menüs alle Funktionen mit der gleichen Garmethode zusammengefasst, die bereits in den nach Lebensmitteln unterteilten Menüs enthalten sind.

Crisp Rezepte

Mit Crisp-Garmethoden erzielen Sie automatisch ein perfektes goldbraunes Ergebnis sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite der Speisen. Es wird immer die Crisp-Platte benötigt. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Crisp Fry Rezepte

Die Crisp Fry-Garmethode kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Sie ermöglicht knusprige, schmackhafte Frittiererergebnisse, wobei im Vergleich zur traditionellen Art des Frittierens deutlich weniger Öl benötigt wird. Es wird immer die Crisp-Platte benötigt. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

MW Dampf-Rezepte

Mit der MW-Dampfgarmethode können Sie optimale Ergebnisse erzielen, ähnlich wie mit der traditionellen Dampfgarmethode, aber auf einfachere und schnellere Weise. Das Dampfeinsatz-Zubehör ist immer erforderlich. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle oder am Gerätedisplay, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY

- | | |
|--|--|
|  <p>Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.</p> | <p>Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.</p> |
|  <p>Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.</p> | <p>Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
Tippen Sie auf .</p> |

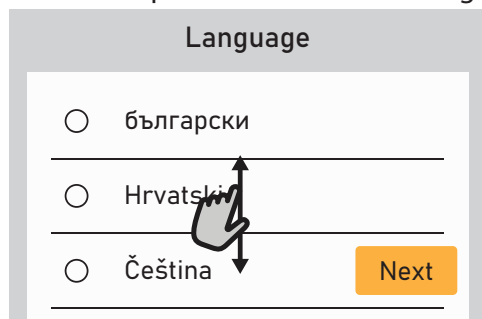
ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.



- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Die Sprache kann später durch Aufrufen des Menüs Einstellungen geändert werden.

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist.

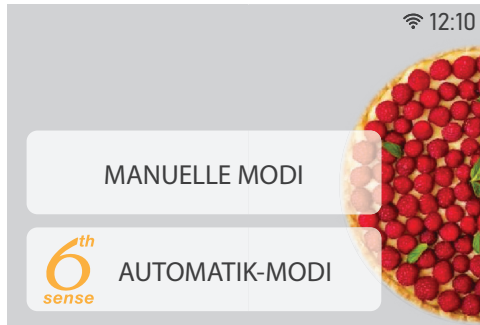
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren. Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modi und Automatik-Modi.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

JET START

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie nach dem Drücken von START auf den Bereich Zeit oder auf „Garzeit einstellen“.
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0“ einstellen oder Sie können das Drei-Punkte-Menü  öffnen und die Garzeit bearbeiten.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie „Garvorgang stoppen“.

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

Mit den Automatik-Modi können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

Dank eines speziellen Sensors, der in der Lage ist, den Feuchtigkeitsgehalt des Garguts zu erkennen, ermöglichen einige der AUTOMATIK-MODI-Funktionen außerdem ein optimales Garen für jede Art von Lebensmittel ohne jegliche Einstellung: Der Sensor stoppt den Garvorgang zum richtigen Zeitpunkt. Erst in den letzten Minuten des Garvorgangs erscheint ein Countdown auf dem Display, der die verbleibende Garzeit anzeigt.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „Automatik-Modi“ angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

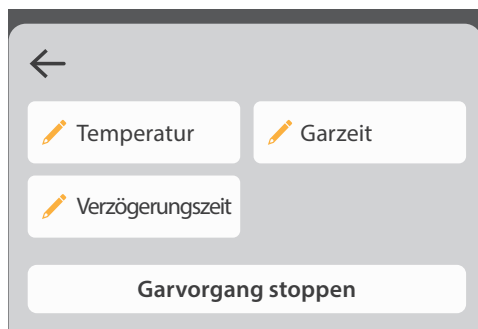
- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs  unten links



auf dem Display erkundet werden. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. PREHEATING (VORHEIZEN)

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „OFEN BEREIT“ an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf „Jetzt starten“ oder die „START“-Taste , um den Garvorgang zu starten.

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

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Automatik-Modi muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

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

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können die Gardauer verlängern oder die

Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.
- Tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.

9. FAVORITES (FAVORITEN)

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten  in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option „FAVORITEN LÖSCHEN“ .

10. TOOLS (EXTRAS)

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

STUMM

Zum schnellen Ein- oder Ausschalten der Töne Ihres Geräts.

Weitere spezifische Lautstärkeinstellungen können im Menü Voreinstellungen unter Ton und Lautstärke vorgenommen werden.

SMART CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten

auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.

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

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

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen, Auswählen des Sabbatmodus und Ausschalten des „Demo-Modus“.



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie den Kerntemperaturfühler an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTOMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

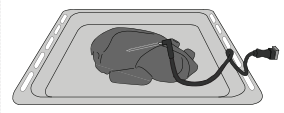
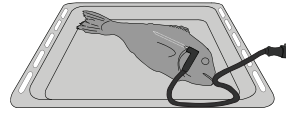
Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn der Kerntemperaturfühler entfernt wird.

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler stets aus und entfernen Sie diesen aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um den Fühler am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.



FLEISCH: Den Fühler tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel des Fühlers erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen AUTOMATIK-MODI-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie den Fühler zum Garen mit AUTOMATIK-MODI-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

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

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

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen. Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen. Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden. Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

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

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

werden.

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

BABYNAHRUNG

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

KUCHEN UND BROT

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

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

FLEISCH UND FISCH

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

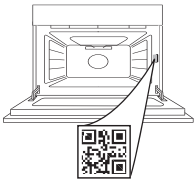
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
- Der Dampfeinsatz kann entweder von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler und die Crisp-Platte nie im Geschirrspüler.
- Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen oder halten und warten, bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben.	Softwarefehler.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Auf dem Display erscheint F3E3.	Der Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen oder hat möglicherweise keinen richtigen Kontakt.	Überprüfen Sie zunächst den Fühler. Wenn Sie richtig eingesteckt ist, der Fehler aber weiterhin besteht, rufen Sie bitte das Call Center an. Melden Sie den Fehler, der auf dem Display erscheint.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.whirlpool.eu**
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



400020027465

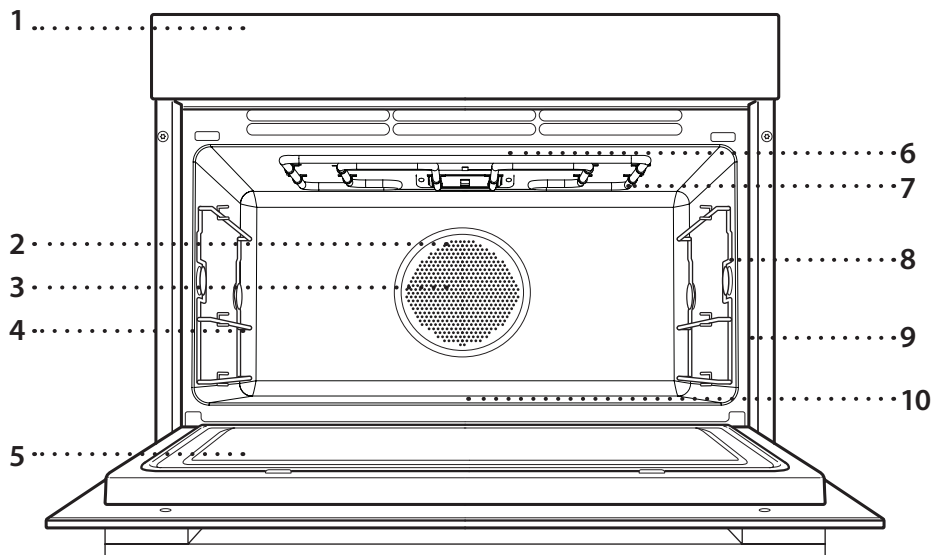


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu



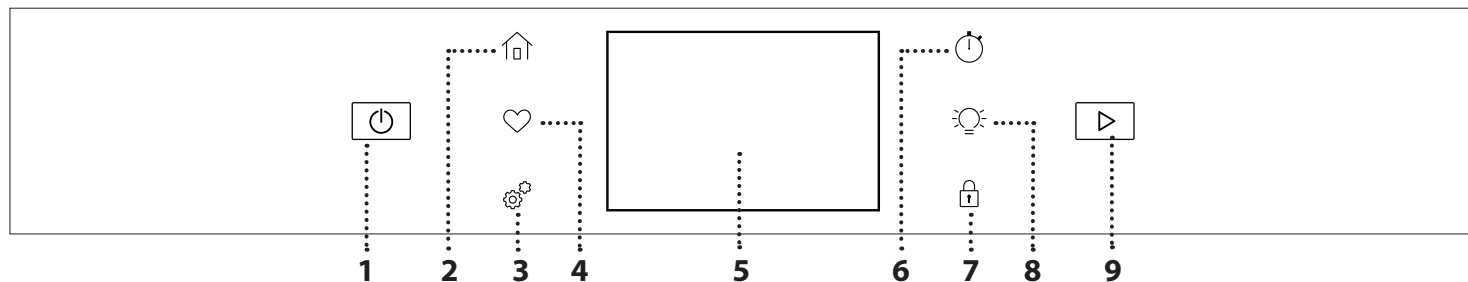
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid
5. Uks
6. Lamp
7. Grill
8. Toidusondi sisestuspunkt
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

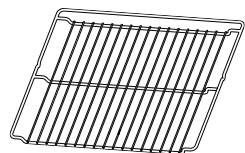
Funktsiooni käivitamiseks.

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.



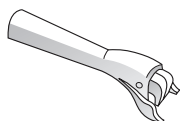
TRAATREST

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.



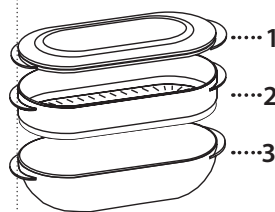
KÜPSETUSPLAAT

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

Käepidet kasutatakse kuuma küpsetusplaadi ahjust väljavõtmiseks.



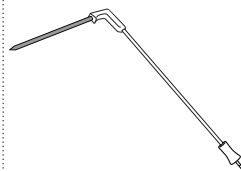
AURUTI*

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

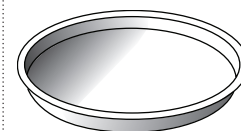
Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

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

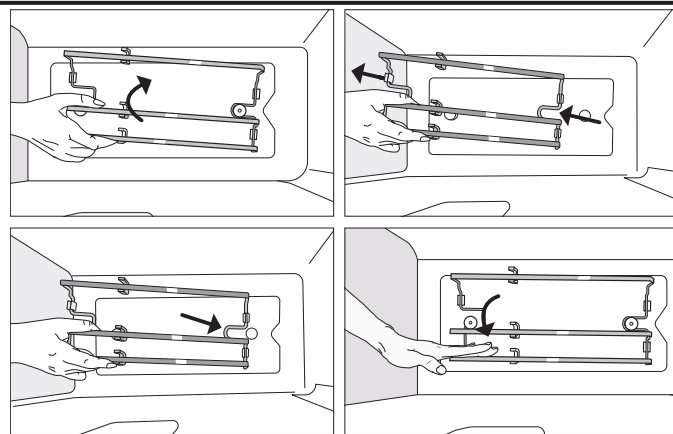
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

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. Redeliriivulite ümberpaigutamiseks libistage tagumine osa tagumisele toele. Seejärel, kui see on kinnitatud, lükake seadeldist alla, kuni redelihoidik on sisestatud esioatsae sisse.



FUNKTSIOONID

MANUAALREŽIIMID



MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

Nõutud tarvikud: traatriiul, mikrolaineahjus ja kuumakindel anum.

VÕIMSUS (W)	SOOVITATUD
950	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige väiksem võimsus.
750	Köögilviilade 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 vähesese koguse 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 konveksioonküpsetuse 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 konveksioonahju 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 riilil. 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: traatriul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

SUNDÖHK

Magustoitade 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 samaaegselt 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 riilil, kombineerides ainult kuuma õhu tsirkulatsiooni ja mikrolaineahju.

Nõutud tarvikud: traatriul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riilil. 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 konvektsioonküpsutuse.

Nõutud tarvikud: traatriul 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 traatriuli 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.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Piim	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.
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 TEHASLÄHTESTUSE, 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.



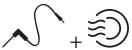
NUPULUKK

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 toitude 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	 Crisp 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 rinna poolne 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 

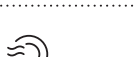
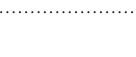
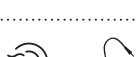
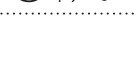
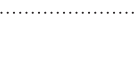
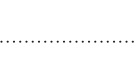
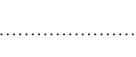
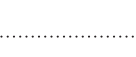
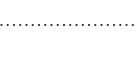
TARVIKUD								
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Aurutus alus ja kaas	Kogu auruti	Crisp plaat

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 tsükel 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 tsükel 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 tsükel 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 tsükel 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	Crisp plaat
----------	-----------	--------------------------	--------------------------------	----------------------------------	------------------	---------------------	-------------	-------------

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/ tükid	Kommentaarid	Tarvikud
KÖÖGIVILI	Rõstitud 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  + 
	Kartulig ratäänid	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/ Kúpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Toidutermomeeter	Aurutus alus ja kaas	Kogu auruti	Crisp plaat

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 
	Strudel	1 ahjutäis	Valmistage segu õunakuubikutest, seederännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklitest. 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 
MAGUSTO IDUD	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 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1 
SUUPISTED	Popcorn	—	Asetage kott alati otse traatriilile. 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	Crisp plaat

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 soovitatud 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 soovitatud 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 traatriiuli 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
			275-500 g	—	45-65 min	40-60 min
	Lahja (tursk)	2-3 cm	100-250 g	—	20-40 min	30-60 min
			275-500 g	—	45-65 min	30-60 min
Köögivili	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 kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

puudutage nuppu ← .

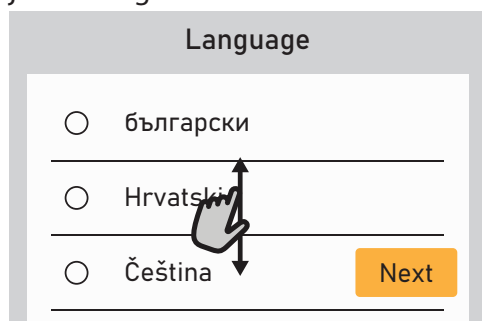
ESIMEST KORDA KASUTAMINE

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.

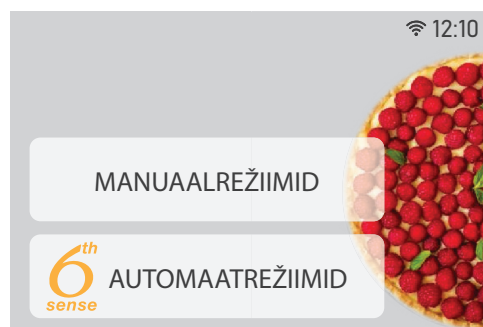
Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

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 nupu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbraid.
- 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 tabeleid).

- 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.

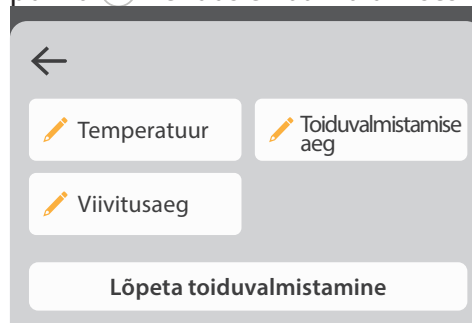
- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

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 puhastussükkel, 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: puhastussükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ning seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või käsna.

EELISTUSED

Mitmete ahjuseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitide 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 pesa. 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.

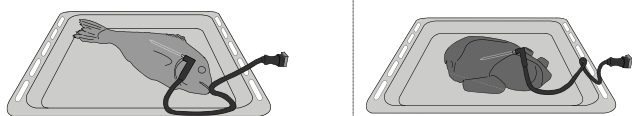
Kui küpsetussfunktsioon on käivitunud, tühistatakse see, kui sond eemaldatakse.

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 toiduaineid 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 sängud 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 anumas või lutipudelis 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 aroomatseks.

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 aurupuhastusseadmeid. 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 toitade 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

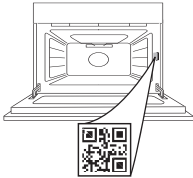
- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.
- Aurutit võib pesta kas käsitsi või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi puhastage toidu sondi ja pruunistusplaati nõudepesumasinas.
- 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.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte **docs.whirlpool.eu**
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



400020027465

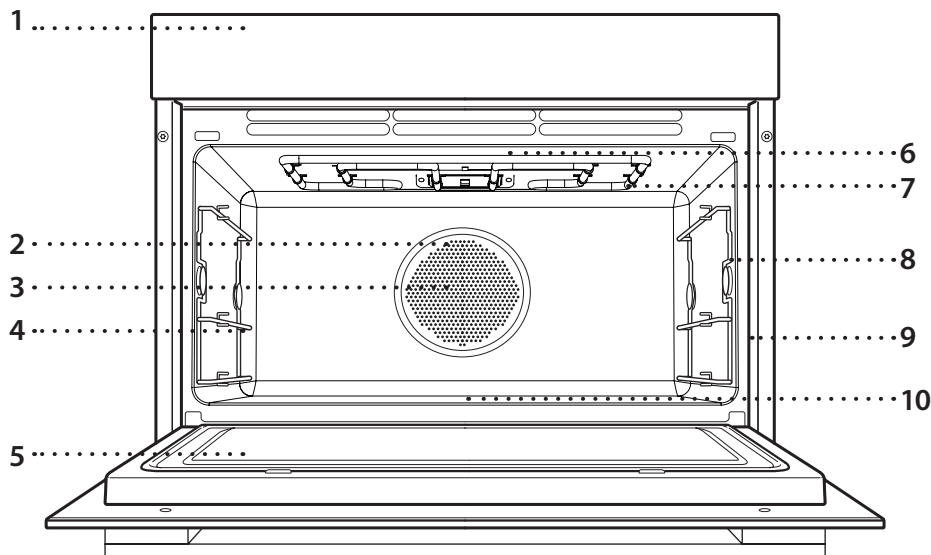


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu



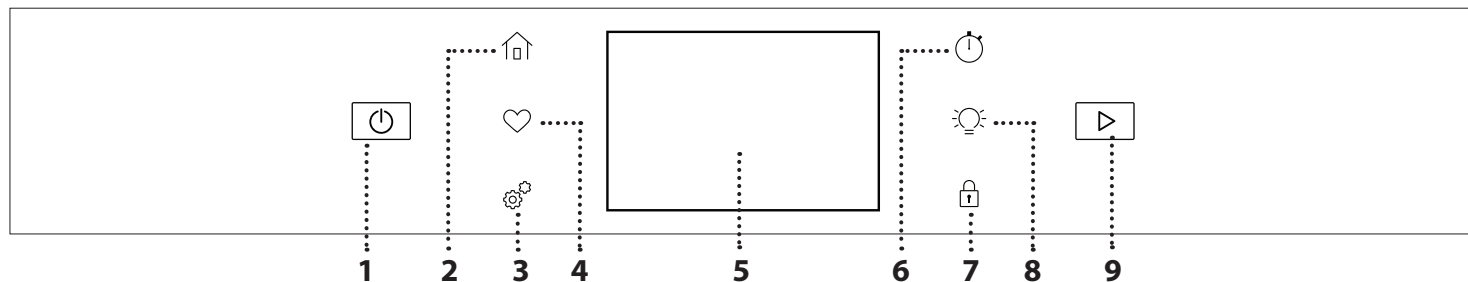
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

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

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN

6. MINUTERIE

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

7. VERROUILLAGE

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

8. ÉCLAIRAGE

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

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

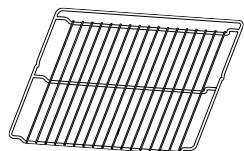
ACCESSOIRES

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

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

de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

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



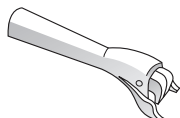
GRILLE MÉTALLIQUE

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



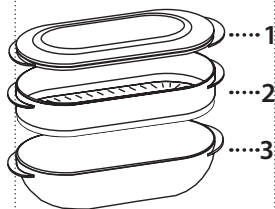
LÈCHEFRITE

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



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

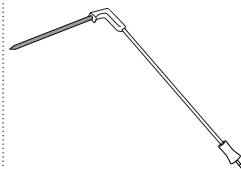


CUIT-VAPEUR*

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

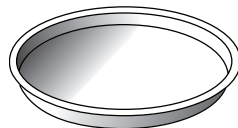
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.



SONDE AUTOPORTANTE

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



PLAT CRISP

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

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

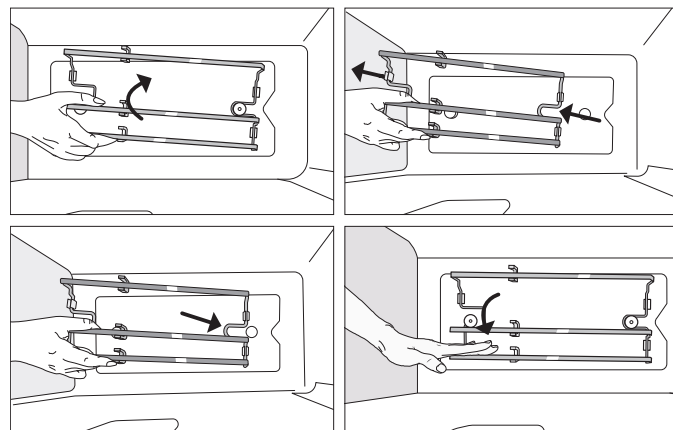
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

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

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



CRISP

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

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

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



PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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



GRIL + MICRO-ONDES

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

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



TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson



CONVECTION NATURELLE

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

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

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



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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



CHALEUR PULSÉE

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

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



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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



CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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



FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

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



LEVAGE

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

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



YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

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



DÉSHYDRATATION

Pour déshydrater des fruits et des légumes.

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

Accessoires nécessaires : grille



CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.



PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme ECO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

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



COOK 3

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



BISCUITS

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



TARTE

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



PIZZA (SURGELÉE)

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



MENU 1 COOK 3

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

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 - 2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à 10 pilons de poulet

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



MENU 2 COOK 3

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

Exemple de repas complet



FONCTIONS MODES AUTO

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

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

DÉCONGÉLATION 6TH SENSE

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

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

6TH SENSE RÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

6TH SENSE SOFT & MELT

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

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

6TH SENSE MO SOUS VIDE

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

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

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

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



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

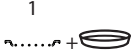
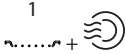
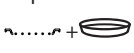
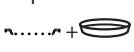
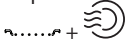
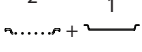
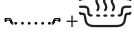
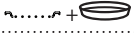
Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

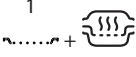
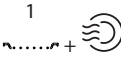
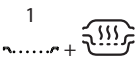
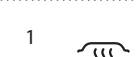
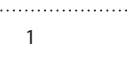
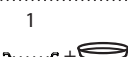
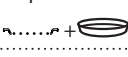
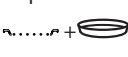
Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1
	Lasagnes	-	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.	1
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.	1

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Saucisses et Würstel	200 g - 1 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	1 
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2  1
	Poitrine de volaille à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Poisson entier cuit à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et positionnez le poisson au centre du panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Filets de poisson à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Moules à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Crevettes à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 
	Fruits de mer frits [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Crevettes croustillantes	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Bâtonnets de poissons panés [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1
	Burger végétarien [*]	100 - 500 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
BOULANGERIE SALÉE	Pain de mie	-	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	1  + 
	Gros pain	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1 
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;	1 
	Gâteau au fromage	1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2 
PÂTISSERIE	Génoise	-	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1  + 
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	2 
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2 
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2 
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1 
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	2 
	Tarte aux pommes	-	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1 
DESSERTS	Pommes au four	1 fournée	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre.	2 
	Chocolat chaud	1-5 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
ŒUFS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
COLLATIONS	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

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

TABLEAU MO SOUS VIDE

Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction. Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : Il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection. Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction. N'oubliez pas que les temps de cuisson suggérés se rapportent à des aliments réfrigérés. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur l'étagère métallique au niveau 1. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

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

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

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

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

Recettes Crisp

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

Recettes Crisp Fry

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

Recettes à la vapeur au MO

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



COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

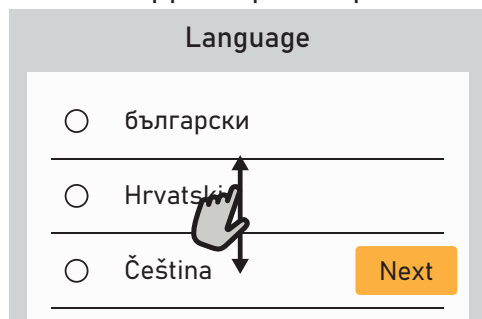
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

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

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale.

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

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

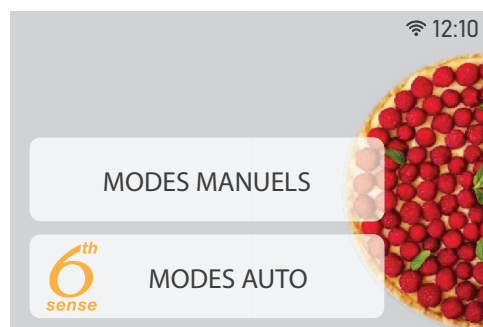
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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

JET START

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

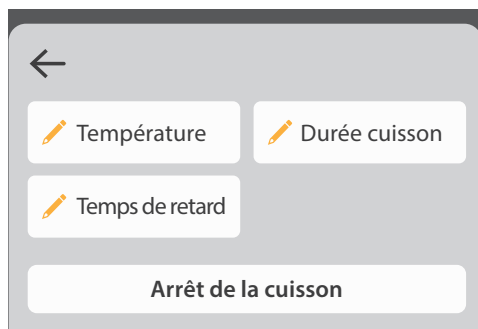
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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



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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

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

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

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Certaines fonctions permettent de prolonger le temps de cuisson ou d'enregistrer la fonction en

tant que favori.

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PRÉFÉRENCES

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



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

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

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

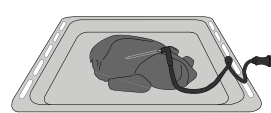
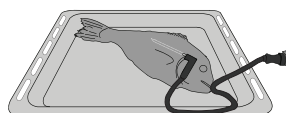
Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace.

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



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

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

BOULANGERIE ET PÂTES: Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions MODES AUTO compatibles pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

ATTENTION !

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

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

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

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

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

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

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes. La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

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

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

ALIMENTS CONGELÉS

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

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

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

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

GÂTEAUX ET PAIN

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

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

VIANDES ET POISSONS

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

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

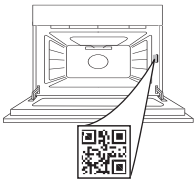
DÉPANNAGE

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



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.



400020027465



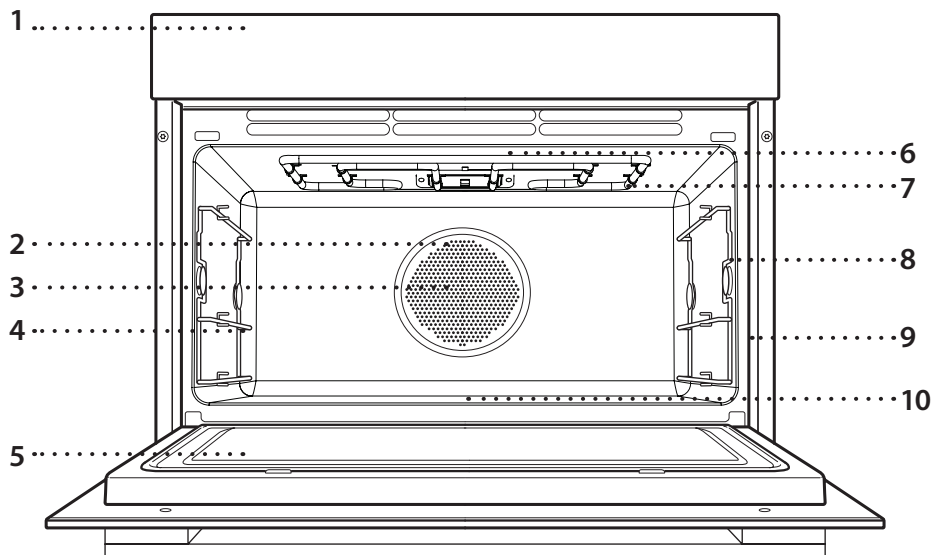
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja
termékét honlapunkon: www.register10.eu



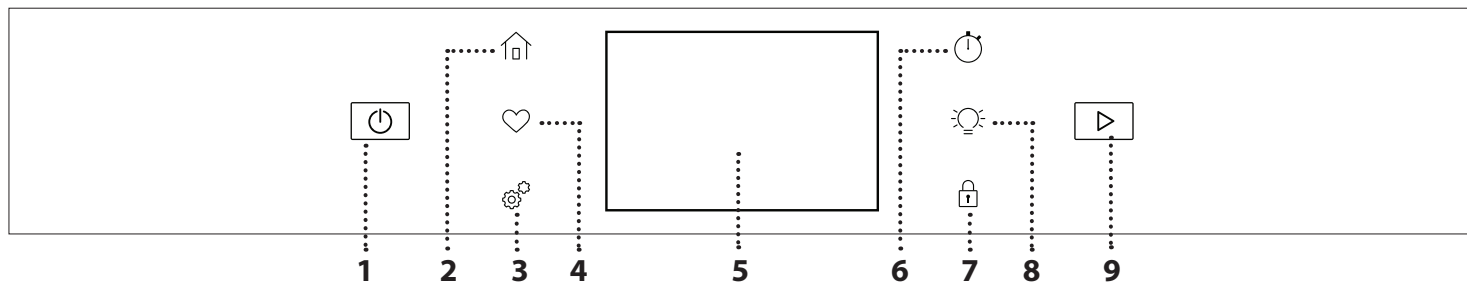
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

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. KIJELEZŐ

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.

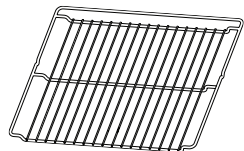
TARTOZÉKOK

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.



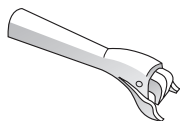
RÁCSPOLC

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.



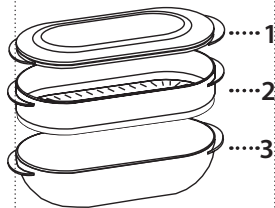
SÜTEMÉNYES TEPSI

A süteményes tepsik 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*

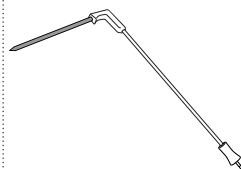
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

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).

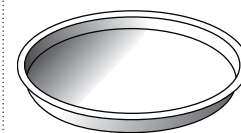
A párolót mindig a sütőrácsra tegye az 1. szintre, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.



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 modelttől 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.

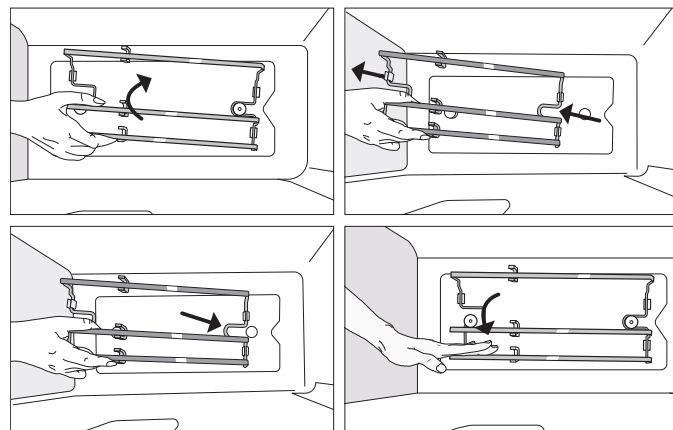
Nyomja be teljesen a tartozékokat, ügyelve arra, hogy ne érjenek a készülék ajtajához.

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 + MIKRÓ

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 vagy 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 zömlé, 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 süssse 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 tésztahoz 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 tésztahoz.	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

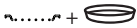
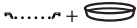
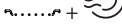
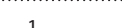
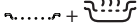
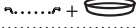
TARTOZÉKOK								
	Sütőrács	Hőálló sütőtepsi rácson	Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi	Hő- és mikrohullámálló edény	Ételszonda	Pároló alsó része és fedő	Teljes pároló	Crisp tálca

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 tálcat. A crisp tálcat 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 tálcat 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 tálcan. 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 tálcan. 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 tálcan.	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 halfiléket 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  + 
	Halrudacskák [*]	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 burgonya 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 
	Gyökérzöldségek 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	Szendvicstenyér	-	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 sütőre. 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 sütőre. Tetszés szerint adjon hozzá felteket.	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 sütőre.	2 
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta	-	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapi, 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 sütőpapi, és öntse bele a tésztát.	2 
	Muffin	1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltsen a papírkébe. Helyezze el a sütőre.	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 sütőre.	2 
	Brownie	1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapi a sütőre, és terítse rá a tésztát.	1 
	Rétes	1 csomag	Készítsen töltelék szezletelt 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 hajtson 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 töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal.	2 
	Forró csokoládé	1–5 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjunk hozzá vaníliát vagy fahéjat. Adjunk 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 sütőpapi	Cseppfelfogó tálca/ Sütőpapi	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 élelmiszerekkel, 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 KIJELZŐ 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.

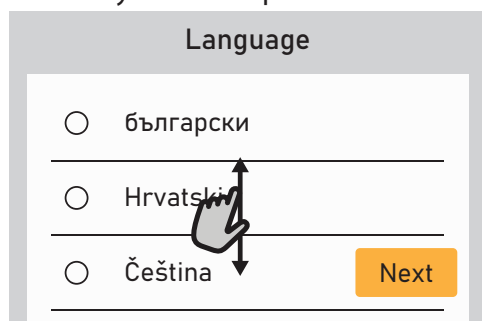
ELSŐ HASZNÁLAT

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 az 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 idő 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 távozzhat, 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

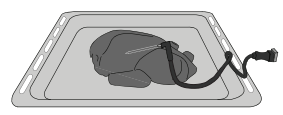
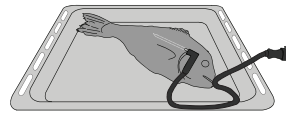
A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa 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 ÉTEL SZONDA 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 sütőtér.
- 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 zárósinórját, 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.

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 + mikroh. 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.

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 tisztítószerrel 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 belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

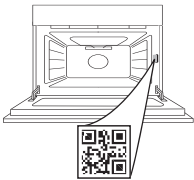
- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
- A gőzölőt kézzel és mosogatógépben is el lehet mosni.
- Az ételszondát és a crisp tálcát soha ne mosogassa mosogatógépben.
- 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 vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálat
- hoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.



400020027465



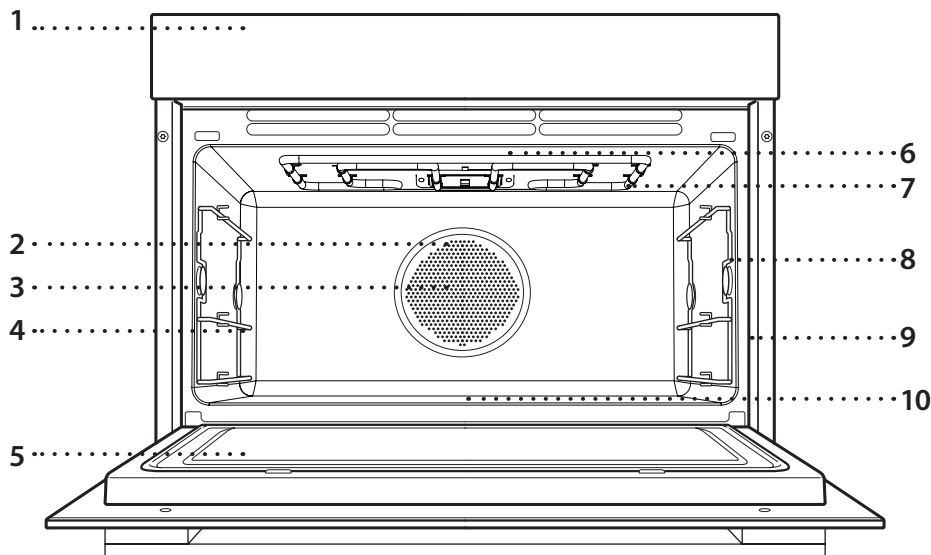
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



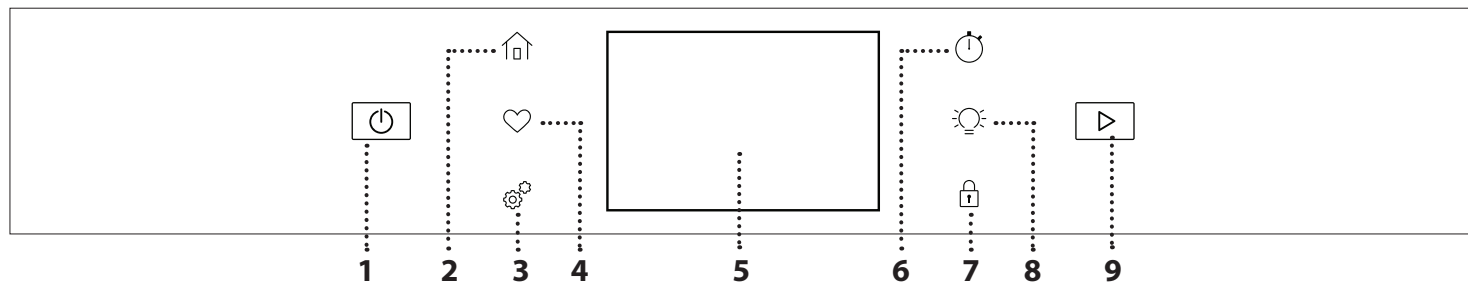
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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.

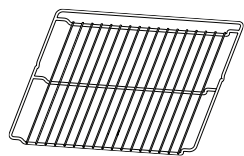
GLI ACCESSORI

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.



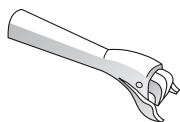
GRIGLIA

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.



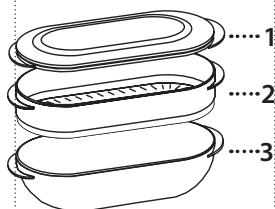
TEGLIA

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.

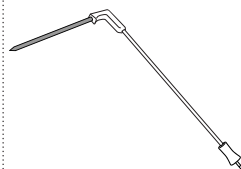


VAPORIERA*

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

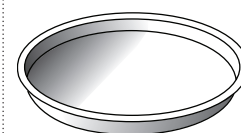
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non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

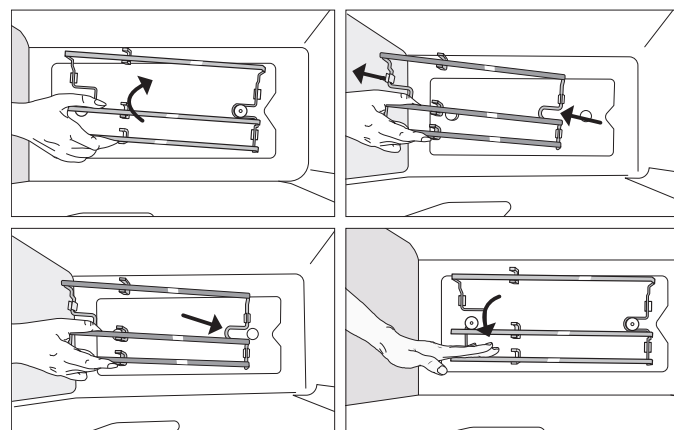
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

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	Scongelerare 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.

6th
sense**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.

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

6TH SENSE SOFT & MELT

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.



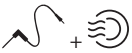
BLOCCO TASTI

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

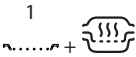
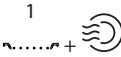
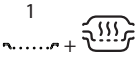
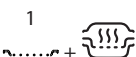
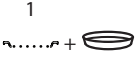
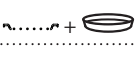
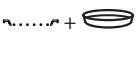
Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

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 imburata.	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 imburata.	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. Imburare 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)	intere, a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frutta	Mela, pera, ananas	a pezzi, a spicchi	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette Crisp

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

Ricette Crisp Fry

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

Ricette con cottura a vapore MW

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



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.

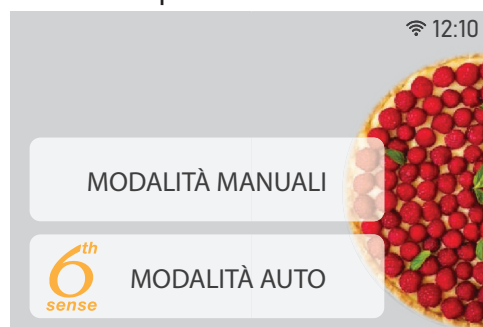
Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

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.

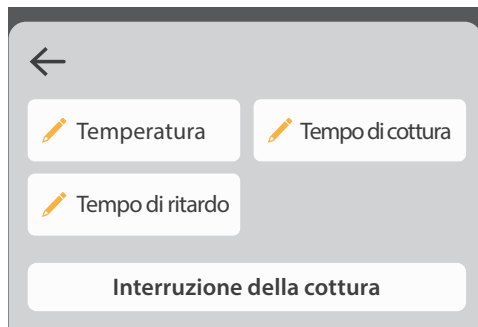
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

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.

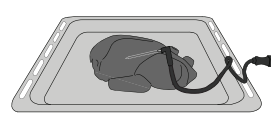
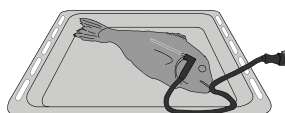
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

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

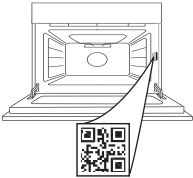
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
- La vaporiera può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- Mai pulire la sonda per alimenti 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. Spegner 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.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



400020027465

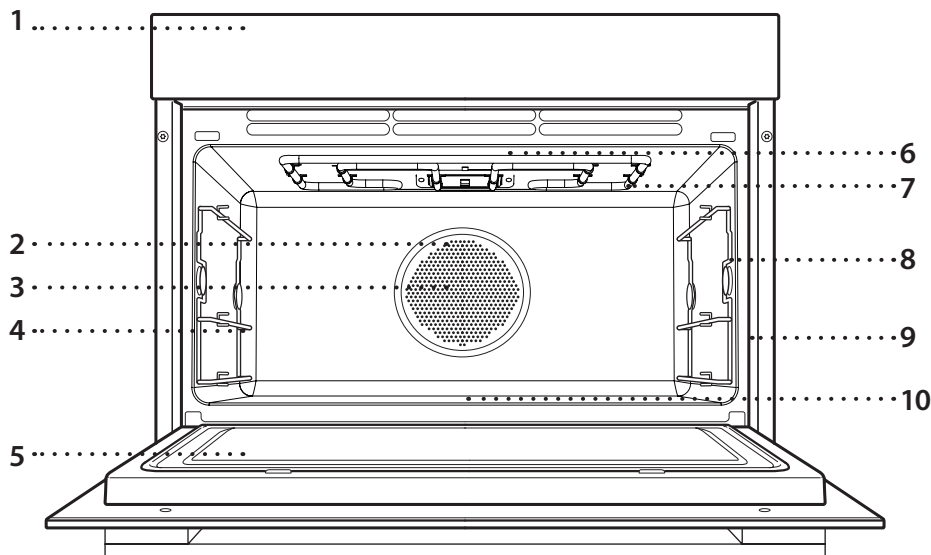


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu



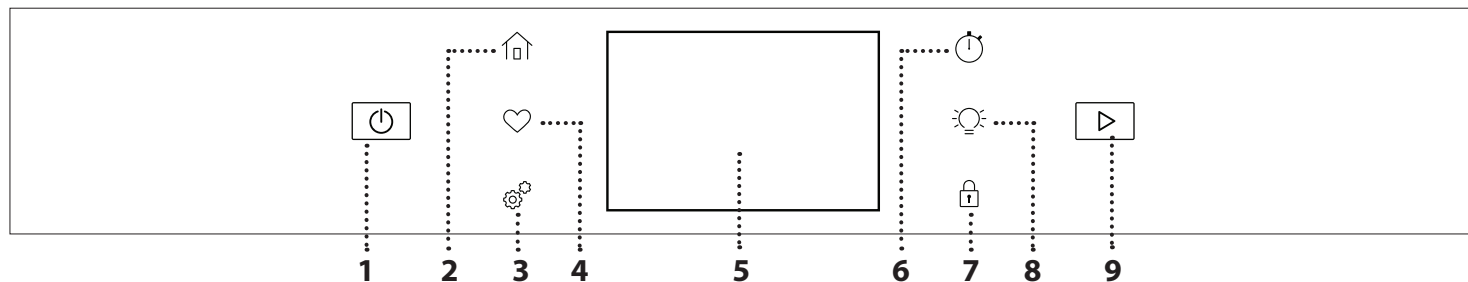
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

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. PRADŽIA

Greita prieiga prie pagrindinio meniu.

3. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

4. MĖGSTAMIAUSI

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. LEMPUTĖ

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitės lemputę ir taupyti energiją.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija.

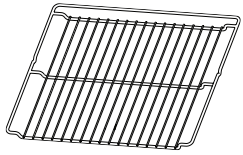
PRIEDAI

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.



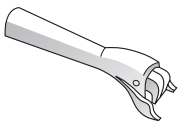
GROTELĖS

Grotelės tinka visiems gaminimo režimams, taip pat pasirinkus mikrobangų režimą. Naudodami mikrobangų režimą, grotelės visada dėkite 1 lygyje (apatiniaime). Galite sudėti maistą tiesiai ant grotelių arba naudokite jas, kad prilaikytų kepimo padėklus ir skardas arba kitus karščiui ir mikrobangoms atsparius kepimo indus.



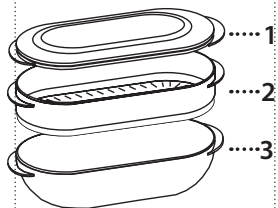
KEPIMO PADĖKLAS

Kepimo padėklas tinka visiems gaminimo režimams, išskyrus mikrobangų funkcijas. Galima naudoti visų rūšių maistui gaminti be indo. Šį dėklą įstatę po grotelėmis, jame surinkite gaminimo metu iš maisto išsiskiriančias sultis.



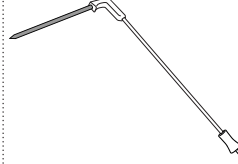
SKRUDINIMO LĖKŠTĖS RANKENA

Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.



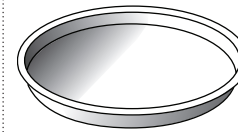
GARPUODŽIO INDAS* (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (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 nebūtinai) 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.



SKRUDINIMO LĖKŠTĖ

Naudojama tik su specialiomis funkcijomis. Skrudinimo lėkštę reikia padėti grotelių lentynos centre, o pasirinkus tik šiam tikslui skirtą specialią funkciją galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės. Kad grotelės būtų stabilesnės, tarp grotelių stipinų įstatykite silikonines kojeles.

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

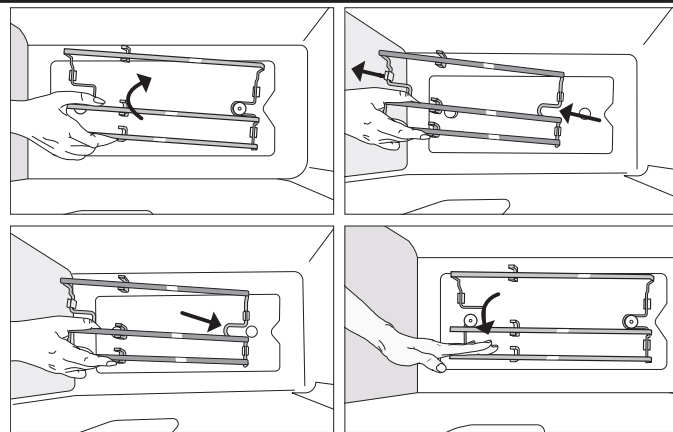
Įstumkite priedus iki galo, kad jie nesiliestų su prietaiso durelėmis.

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 įstatytas 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)	KAM 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	Mėsos, žuvų ir patiekalų, kurių negalima maišyti, gaminimas.
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



SKRUDINIMAS

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Šią funkciją galima naudoti tik su specialia skrudinimo lėkšte.

Būtinai priedai: Grotelės 1 lygyje, skrudinimo lėkštė, skrudinimo 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: Grotelės 1 lygyje, skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudekant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.

Būtinai priedai: grotelės su kepinio indu ar skarda



KEPINIMAS

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.



KEPINIMAS PADIDINTA GALIA

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos.

Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

Rekomenduojami priedai: grotelės



KEPINIMAS PADIDINTA GALIA + 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

*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.

Būtini 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. Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelės ir karščiui atsparus indas.

PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS

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 kepančiais keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Būtini priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS IR MIKROBANGOS

Bet kokio patiekalo gaminimas ant vieno grotelių, derinant karšto oro cirkuliaciją ir mikrobangas.

Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelės 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.

Būtini 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.

Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelės 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.

Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.



JOGURTAS

Jogurtui gaminti.

Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.



DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves.

Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.

Būtini priedai: grotelės

„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.

Būtini 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.

Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda



COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant skonių 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 geriausius 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 MENU 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 MENU 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

metaliname arba pireksiniame inde paruoškite lazaniją su pesto arba vamzdelinius makaronus (1,5–2 kg). 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite žuvies filė folijoje (700–900 g) su daržovių griežinėliais (600–900 g).

Iškaitintoje 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 AUTOMATINIŲ REŽIMŲ 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 nustatyto 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 / vnt.	Pastaba
Maistas lėkštėje	250–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Palikus pastovėti 1–2 minutes po pašildymo proceso, rezultatas visada būna geresnis.
Lazanija [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.

Maistas	Svoris / porcijos / vnt.	Pastaba
Pienas	100–500 g	Šildykite neuždengtą viename inde.
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 / vnt.	Pastaba
Sviesto suminkštinimas	100–500 g	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, sviestą inde dėkite tiesiai ant grotelių.
Ledų suminkštinimas	100–500 g	Jei ledų indą dėsate tiesiai į orkaitę, įsitikinkite, kad indas tinka mikrobangų krosnei.
Šokolado lydymas	100–500 g	Šokoladą rekomenduojama susmulkinti gabalėliais. Pabaigoje šokoladą išmaišykite, kad jis visiškai išsilydytų.
Sūrio lydymas	100–500 g	Sūrį rekomenduojama supjaustyti gabalėliais. Pabaigoje sūrį išmaišykite, kad jis visiškai išsilydytų.

„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 pagreitintų 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



MĖGSTAMIAUSIEJI

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.



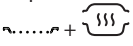
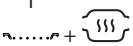
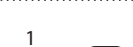
VALDIKLIO UŽRAKTAS

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 / vnt.	Pastabos	Priedai
PASTA IR GRŪDAI	Makaronų virimas	1–3 porcijos	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir sudėkite makaronus, uždenkite garpuodžio dangčiu. Vienai porcijai reikia maždaug 100 g makaronų. Vienai makaronų porcijai pilkite maždaug 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 supilkite vandenį ir ryžius, uždenkite dangčiu. Vienai porcijai reikia maždaug 100 g ryžių. Vienai ryžių porcijai pilkite maždaug 300 g vandens.	1 
	Spelta	1–4 porcijos	Nustatykite speltai rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite vandenį ir speltą, uždenkite dangčiu. Vienai porcijai reikia maždaug 100 g speltos. Vienai speltos porcijai pilkite maždaug 300 g vandens.	1 
	Miežiai	1–4 porcijos	Nustatykite miežiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite vandenį ir miežius, uždenkite dangčiu. Vienai porcijai reikia maždaug 100 g miežių. Vienai miežių porcijai pilkite maždaug 300 g vandens.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garpuodis	Skrudinimo lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vnt.	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 skrudinimo lėkštę, ją šiek tiek patepkite riebalais. Prieš dedant maistą skrudinimo lėkštę reikia pašildyti. Orkaitė praneš, kai bus laikas įdėti 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, dėdami kaulų pusę žemyn.	1 
	Šoninė	50-400 g	Prieš dedant maistą skrudinimo lėkštę reikia pašildyti. Orkaitė praneš, kai bus laikas įdėti maistą. Tolygiai paskirstykite pašildytoje skrudinimo lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 
	Dešros ir dešrelės	200 g-1 kg	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Subadykite dešrelės šakute, kad jos nesutrūkinėtų. 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 
	Paukštiesos gabaliukai	1 porcija	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2  + 1 
	Garuose troškinta paukštiesos krūtinėlė	-	Į garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1 
	Kepta vištiena su džiovėsėliais	100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garpuodis	Skrudinimo lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vnt.	Pastabos	Priedai
ŽUVIS	Kepta žuvis	-	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1  +  + 
	Garuose troškinta visa žuvis	-	I garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir įdėkite žuvį garpuodžio krepšelio viduryje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1 
	Keptas žuvies kepsnys	200–800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1 
	Garuose troškinta žuvies filė	-	I garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1 
	Garuose troškintos midijos	-	I garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1 
	Garuose troškintos krevetės	-	I garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1 
	Žuvis ir bulvytės [*]	1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, pakaitomis dėdami žuvų filė ir bulves. Vienai porcijai reikia maždaug 100 g žuvies ir 100 g 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. Gaminimo metu busite paprašyti maistą apversti, kad rezultatai būtų nepriekaištingi.	1 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garpuodis	Skrudinimo lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vnt.	Pastabos	Priedai
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	300 g - 1 kg	Supjaustykite gabalėliais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir mėgstamomis žolelėmis. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Siekiant geriausių rezultatų, gaminimo metu maistą reikės išmaišyti.	1  + 
	Vegetariškas mėsainis [*]	100–500 g	Prieš dedant maistą skrudinimo lėkštę reikia pašildyti. Orkaitė praneš, kai bus laikas įdėti maistą. Tolygiai paskirstykite pašildytoje skrudinimo lėkštėje. Kad paploteliai 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 garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens. Maistą supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1  + 
	Garuose virtos šakniavaisinės daržovės	-	Į garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens. Maistą supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1  + 
	Garuose virtos minkštos daržovės	-	Į garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens. Maistą supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1  + 
	Garuose virti vaisių gabaliukai	-	Į garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens. Maistą supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1  + 
	Garuose virtos daržovės [*]	-	Į garpuodį įpilkite maždaug 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garpuodžio krepšelyje. Uždenkite dangčiu.	1  + 
	Keptos bulvės [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1  + 
	Bulvių kroketai [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1  + 
	Keptos paprikos	100–500 g	Supjaustykite gabalėliais ir apšlakstykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1  + 

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garpuodis	Skrudinimo lėkštė

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / vnt.	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 norimą receptą ir padėkite ant kepimo skardos. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	2
	Pica	400 g–1,2 kg	Paruoškite picos tešlą pagal mėgstamą receptą. Palikite iškilti, nustatę specialią orkaitės funkciją. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepito 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 išklorkite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Uždėkite priedų pagal savo mėgiamą receptą.	1
	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
SALDŪS KEPINIAI	Biskvitinis 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 išklorkite 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. Dėl tirštumo įdėkite kukurūzų krakmolo. Siekiant geriausių rezultatų, gaminimo metu maistą reikės išmaišyti.	1
KIAUŠINIAI	Plakta kiaušiniene	2–10 vnt.	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Siekiant geriausių rezultatų, gaminimo metu maistą reikės išmaišyti.	1
UŽKANDŽIAI	Sprag. kukurūzai	-	Maišelį visada dėkite ant grotelių. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu. Per šį ciklą naudojami jutikliai: Gaminimo metu neatidarykite durelių.	1
	Vištienos kepsneliai [*]	200-700 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1

PRIEDAI								
	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo padėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garpuodis	Skrudinimo 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 2 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 (nepasirenkamas)	Svoris (pasirenkamas)	Temperatūra [°C]	„Sensing“ fazė (laikas, kol pasiekama temperatūra – neredaguojamas)	Ruošimo trukmė*
Jautiena	Minkšti gabalėliai (nugarinė)	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 gabalėliai (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 gabalėliai (nugarinė)	3-5 cm	100–250 g	-	30-50 min.	40–60 min.
			275-500 g	-	55-75 min.	70-90 min.
	Kieti gabalėliai (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.
Daržovės	Šakniavaisiai (bulvės, morkos)	gabalėliai	100–225 g	-	10 min.	5 min.
			250-350 g	-	15 min.	10 min.
			375-500 g	-	20 min.	15 min.
	Minkštos (šparagai, cukinijos)	nepjaustytos arba 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: mažesnė reikšmė reiškia mažesnį svorį ir paruošimo lygį; didesnė reikšmė reiškia didesnį svorį ir paruošimo lygį.

KAIP GAMINTI MAISTĄ PASIRINKUS GAMINIMO BŪDĄ

Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, šiuose meniu gaminimo funkcijos pateikiamos pagal gaminimo būdą.

Skrudinimo receptai

Pasirinkus skrudinimo funkciją maistas automatiškai apskrudinamas iki tobulai auksinės rusvos spalvos tiek iš viršaus, tiek iš apačios. Būtina naudoti skrudinimo lėkštę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

„Crisp Fry“ receptai

Gaminimo būdas „Crisp Fry“ suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacija. Ši funkcija leidžia iškepti skanų ir traškų maistą, o aliejaus, palyginti su tradiciniu kepimo būdu, reikia gerokai mažiau. Būtina naudoti skrudinimo lėkštę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

„MW Steam“ receptai

„MW Steam“ gaminimo būdas leidžia pasiekti optimalių rezultatų – panašiai kaip įprastu būdu ruošiant garuose, bet greičiau ir paprasčiau. 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.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

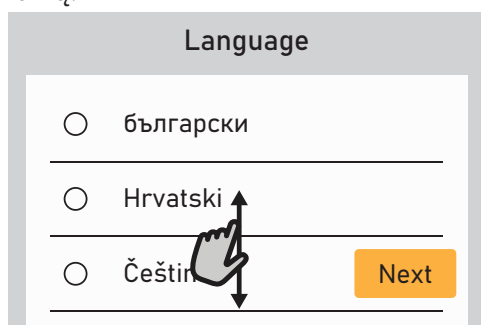
NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

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.

Vėliau kalbą galite keisti atidarę nustatymų 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 sklisti 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 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 geriausio rezultato, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį 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.

Funkcijos automatinių režimų meniu 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.

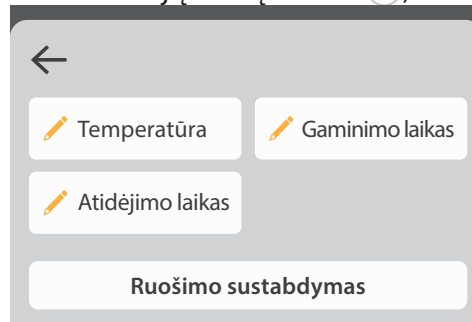
- Norėdami iš karto įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą uždelimo laiką, bakstelėkite „SKIP DELAY“.

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, pasibaigus gaminimo procesui 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. MĖGSTAMIAUSIEJI

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

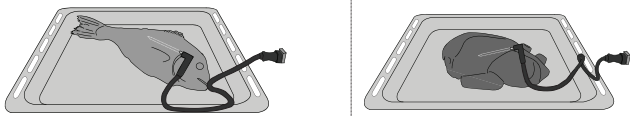
Termometru galite matuoti įvairių rūšių maisto produktų vidinės dalies temperatūrą gaminimo metu ir užtikrinti, kad jie pašiltų iki optimalios temperatūros. Orkaitės temperatūra galis skirtis

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 stambiausioje 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 dalies temperatūrą. 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. Dėl to 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.

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 nusiplikyti arba nudegti.

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Pyragaičiams ir duonos gaminiams 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.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

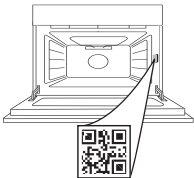
- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
- Garpuodį galima plauti rankomis arba indaplovėje.
- Maisto zondo ir skrudinimo lėkštės negalima plauti indaplovėje.
- 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 jis įvestas teisingai, bet klaida išlieka, kreipkitės į skambučių 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.
- ©/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



400020027465



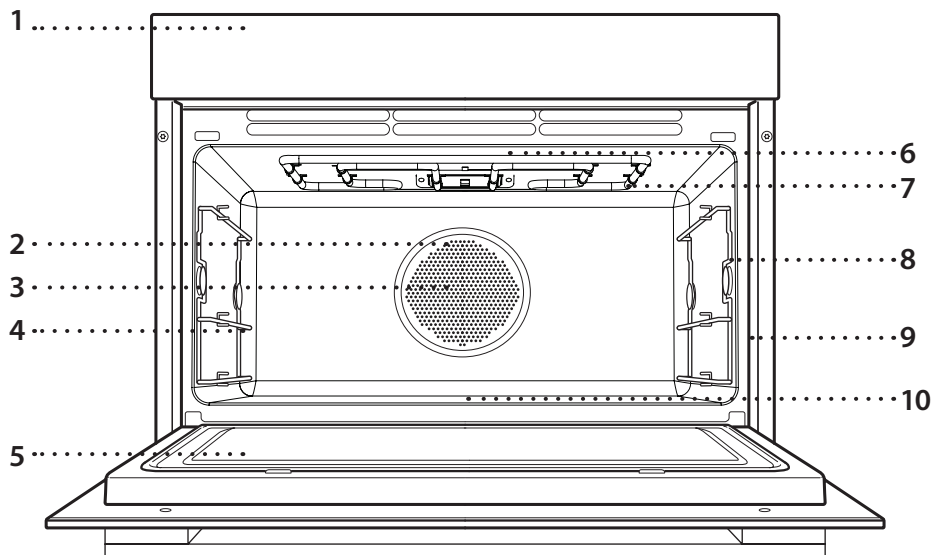
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu ierīci vietnē www.register10.eu



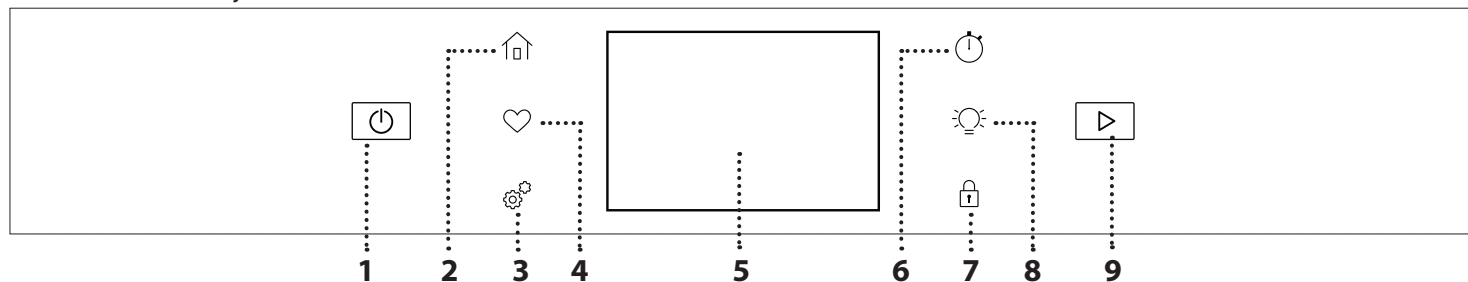
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

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
(nenovērt)
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.

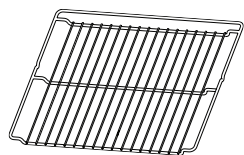
PIEDERUMI

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.



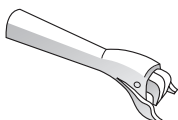
STIEPLU PLAUKTS

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.



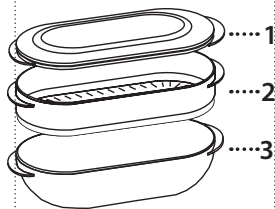
CEPEŠPANNA

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.



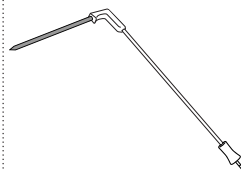
TVAICĒTĀJS*

(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.

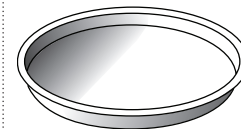
Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, apklājiet tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1). Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz stieplu plaukta 1. līmenī un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas funkcijām vai ar mikroviļņu funkciju.



ĒDIENA ZONDE

Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mēritu 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 bīdīt to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

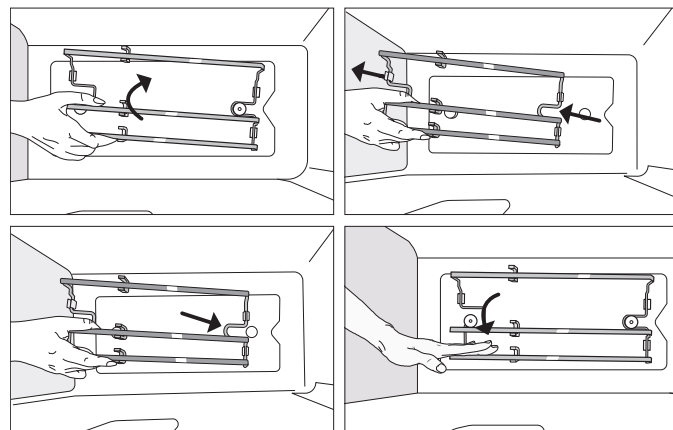
Iespiediet piederumus līdz galam, pārlicinoties, ka tie nepieskaras ierīces durvīm.

KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA 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



MIKROVIĻŅI

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, vienmērīgai 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	Biskvītkūka	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.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts

PRODUKTI	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Graudzēta maize	Augsts	5-6



GRILS+MIKROVIĻŅI

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 MIKROVIĻŅU 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 uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stieplu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Groziņš / 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 uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas 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 uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas 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 neizzūtu, 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 ĒKO 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 mīklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Iznemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GROZIŅPĪRĀGS

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu groziņpīrāgu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Iznemiet 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. Iznemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 1

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu pilnvērtīgu maltīti uz gaļas bāzes un desertu. Cepeškrāsnī nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu 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 uzkarsēšanas

cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50-60 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, 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. Sagatavojiet zivs filejas folijā (700-900 g) ar šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem (600-900g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkaršanās cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 45-55 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 55-65 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 60-70 minūtēm izņemiet zivi ar dārzeņiem.



AUTOMĀTISKO REŽĪMU FUNKCIJAS

Izmantojot automātiskos 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 apbrūnināšanas tehnoloģijas jūsu maize garšos kā svaigi cepta. Izmantojiet šo funkciju, lai ātri atkausētu un uzsildītu apaļmaizītes, bagetes un kruasānus. Kraukšķu šķīvī 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 uz 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.
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 drošā 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, sagriežiet šokolādi gabalos. Beigās samaisiet šokolādi, lai pabeigtu kausēšanas procesu.
Siera kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, sagriežiet 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 pabeigtu gatavošanas procesu, nezaudējot precizitāti un veiktspēju, ko garantē

ši 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.



IESTATĪJUMI

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 "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", 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 taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



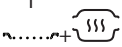
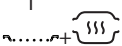
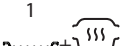
VADĪBAS BLOĶĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

AUTOMATISKO REŽIMU GATAVOŠANAS TABULA

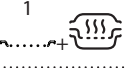
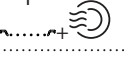
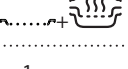
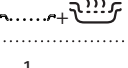
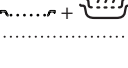
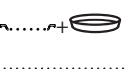
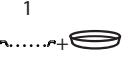
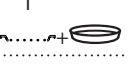
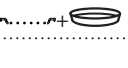
Lai gatavotu dažādus ēdienus un pārtikas produktus, viegli un ātri panākot labākos rezultātus. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/ gabali	Piezīmes	Piederumi
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Makaronu vārīšana	1–3 porcijas	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā sāļu 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	Notekaptiņš/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp plāksne

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 

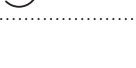
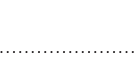
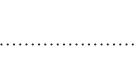
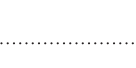
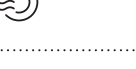
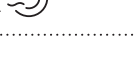
PIEDERUMI								
	Metāla režģis	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Noteknaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp plāksne

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 plates 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	Noteknaplāte/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp plāksne

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 pārlejiet 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	Noteknaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurļaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Crisp plāksne

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 kūkss	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu 12–15 gabaliem, izmantojot sasmalcinātu mīkstu sieru un sagrieztu speķi vai šķiņķi. Iepildiet maisījumu vienreiz izmantojamās kūksu veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2 
SALDI KONDITO REJAS IZSTRĀ DĀJUMI	Biskvīt kūka	-	Ieļaujiet 500–900 g beztauku miklas biskvīt kūkai. 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. Izrullējiet 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 plāksne

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 šķīvīši. 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 šķīvīši. 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 ← .

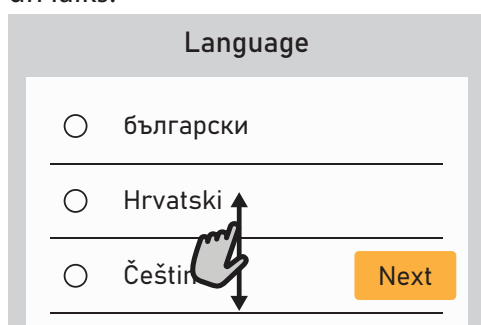
PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

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 mājāsaimniecībā 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.

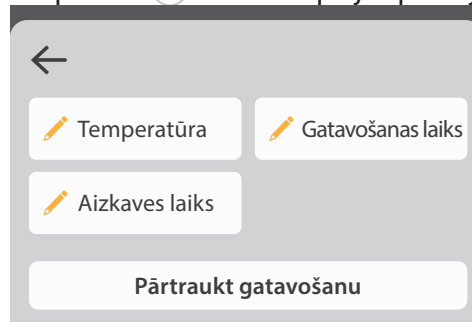
- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

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 izvēlētajās 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).

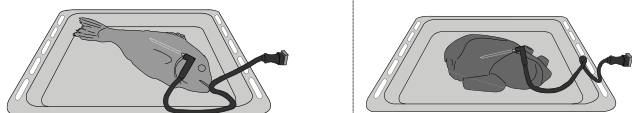
Palaižot gatavošanas funkciju, tā tiks atcelta, izņemot ēdiena termometru.

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 izvēlēta recepte 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 ierīcē 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 iespējams 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 acimredzamu 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

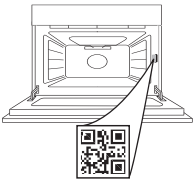
- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
- Tvaicētāju var mazgāt gan ar rokām, gan trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nekad netīriet ēdienu termometru un kraukšķu šķīvi trauku 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 cepeškrāsns 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.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



400020027465

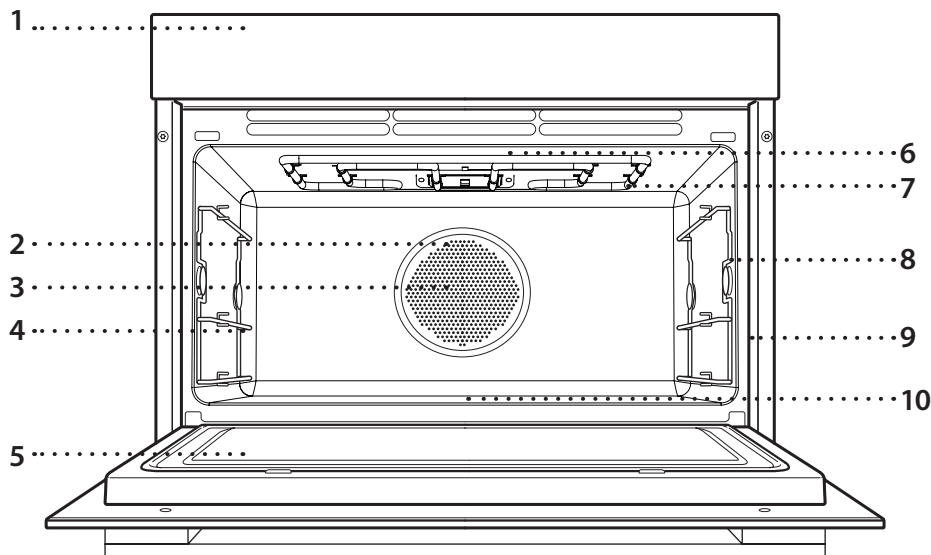


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu



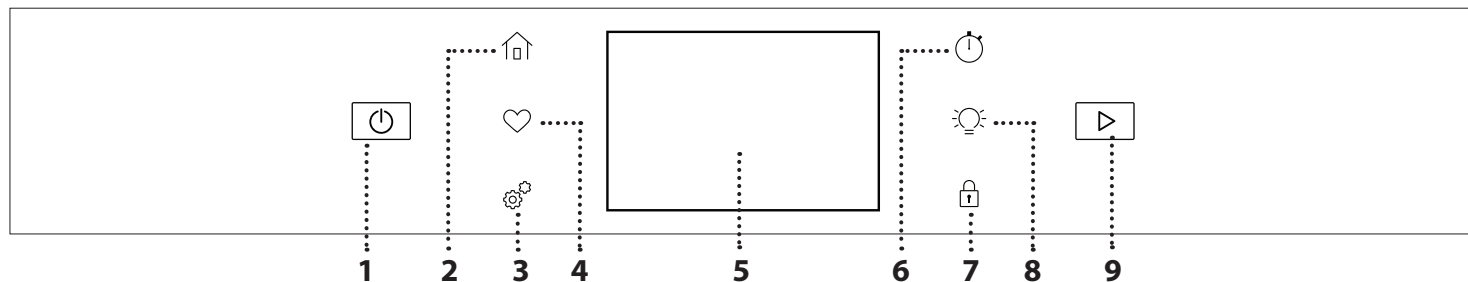
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders
5. Deur
6. Lamp
7. Grill
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien

2. HOME

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. TOOLS

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

4. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

5. DISPLAY

6. TIMER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

7. SLOT

Hiermee kunt u de knoppen op de touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

8. LICHT

Om het ovenlampje in of uit te schakelen en energie te besparen.

9. START

Om een functie te starten.

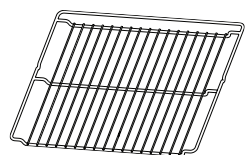
ACCESSOIRES

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de

wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.



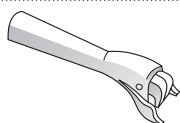
ROOSTER

Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (de onderste). Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.



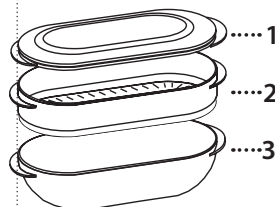
BAKPLAAT

De bakplaat is geschikt voor alle bereidingsmodi, behalve voor "magnetron"-functies. Kan worden gebruikt om allerlei soorten voedsel te koken zonder pan. Gebruik het om het kookvocht op te vangen en plaats het onder het rooster.



HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT

Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



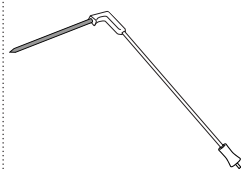
STOOMPAN*

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

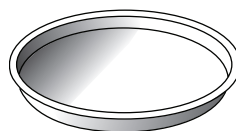
Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.



VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.



CRISPERPLAAT

Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat. Plaats de siliconen voetjes tussen de spijlen van het rooster voor extra stabiliteit.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

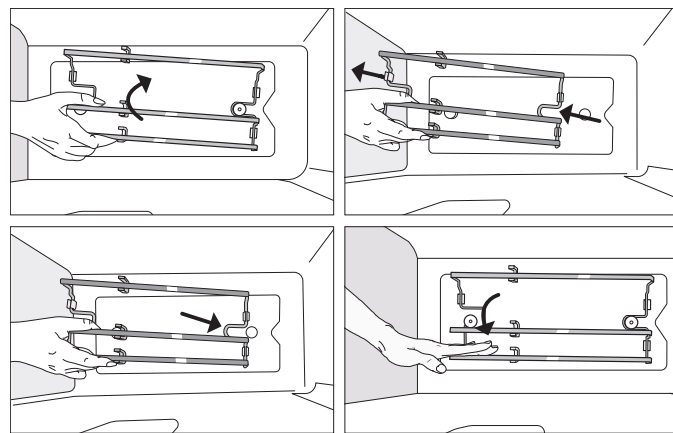
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Er zijn twee ladderrekken aan beide kanten van de ovenholte, verankerd op twee knopvormige steunen. De ladderrekken zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.

2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



FUNCTIES

HANDMATIGE MODI



MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
950	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	950	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	750	5 - 6
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	600	15 - 25



CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig.

Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.



SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat



GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6



GRILL + MG

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1,

magnetronbestendige en hittebestendige bak.

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Gebraden Kip	350	Gemiddeld	20 - 30

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank.

Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	160	20 - 25
Koekjes	165	15 - 20



CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van zoetigheden en vlees met heteluchtcirculatie. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst. Voor het tegelijkertijd op verschillende plateaus bereiden van verschillende voedingsmiddelen die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.



HETELUCHT + MAGN.

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtcirculatie en de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat



CONVECTIEBAKKEN + MG

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvector te combineren.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES



WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.



RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig

deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.



YOGHURT

Om yoghurt te maken.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.



DEHYDRATATIE

Om fruit en groenten te dehydrateren. Snijd in dunne plakjes en leg direct op een rooster.

Benodigde accessoires: rooster



MAXI-COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.



ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.



COOK 3

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.

Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.



KOEKJES

Gebruik deze functie om drie gelijke platen zandkoekjes te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.



TAART

Gebruik deze functie om drie gelijke platen taarten te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.



PIZZA (BEVROREN)

Gebruik deze functie om drie gelijke platen pizza's te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.



COOK 3 MENU 1

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een lasagne naar wens (1,5 - 2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 - 800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk.

Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.



COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een

pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 - 2 kg) in een metalen of pyrex plaat die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 - 900 g) met gesneden groenten (600 - 900 g) direct in de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.



AUTOMATISCHE MODI

Met de Automatische modi hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

6TH SENSE DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats het voedsel altijd in een bakje direct op het rooster voor de beste resultaten, behalve voor knapperig brood ontdooien. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve Whirlpool-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie, direct op het rooster.

GERECHT	GEWICHT
Getimede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Gevogelte	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

6TH SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Melk	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

6TH SENSE ZACHT EN SMELTEN

Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Zacht laten worden van boter	100 - 500 g	Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat.
Zacht laten worden van ijs	100 - 500 g	Als u de bak met ijs direct in de oven zet, zorg er dan voor dat de bak magnetronbestendig is.
Chocolade smelten	100 - 500 g	Snijd de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien.
Kaas smelten	100 - 500 g	Snijd de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien.

6TH SENSE MAGNETRON SOUS VIDE

Sous vide is een professionele kooktechniek waarbij gevaccineerd plastic zakjes van voedselkwaliteit worden gebruikt, die bereiden bij precies gecontroleerde temperaturen. Deze innovatieve functie maakt gebruik van microgolven om het kookproces te versnellen zonder de nauwkeurigheid en prestaties te verliezen die deze kookmethode garandeert. Het geleidelijke en nauwkeurige bereidingsproces draagt bij aan de ontwikkeling van uitzonderlijke malsheid en smaak en zorgt ook voor een gelijkmatige garing in het hele gerecht. Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef. Raadpleeg de Sous Vide-bereidingstabel om de functie goed te gebruiken.

MENU OVERIGE FUNCTIES



FAVORIET

Om de lijst van de favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.



KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.
- Raak "ANNULEREN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.



LAMPJE

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1 
	Lasagne	-	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	1  + 
	Rijst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	1 
	Spelt	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de spelt. Doe water en spelt op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g spelt voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie spelt.	1 
	Gerst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de gerst. Doe water en gerst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g gerst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie gerst.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
VLEES	Rosbief	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  +  + 
	Burgerpasteitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Rosbief- Langzame garing	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  +  + 
	Gebraden varkensvlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  +  + 
	Gebraden varkensvlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1  +  + 
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	1 
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	1 
	Stukjes gevogelte	1 baksel	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	2  + 1 
	Gevogelteborst stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gepaneerde, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
VIS	Geroosterde hele vis	-	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  +  + 
	Gestoomde Hele Vis	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en leg de vis in het midden van de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  + 
	Visfilets stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde mosselen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde Garnalen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Vis en friet [*]	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	1  + 
	Gebakken zeevruchten [*]	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Krokante garnalen	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Vissticks [*]	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
	Vegetarische burger [*]	100 - 500 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	1  + 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1  + 
	Gestoomde aardappel partjes	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Wortelgroenten stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Zachte groente stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde stukjes fruit	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde groente [*]	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	Gebakken aardappelen [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Aardappel kroketten [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
HARTIGE BAKSELS	Brood	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1  + 
	Groot brood	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	2 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1  + 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1  + 
	Cupcake met Kaas	1 baksel	Maak een mix voor 12-15 stuks van geraspte zachte kaas en spek- of hamblokjes. Vul de muffinvormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	-	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1  + 
	Marmercake	400 g - 1,2 kg	Bereid een cakebeslag voor marmercake volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	2 
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
	Koekjes	1 baksel	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Brownies	1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	1 
	Strudel	1 baksel	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht.	2 
	Appeltaart	-	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkrumels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijdsels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1  + 
GEBAK	Gebakken appels	1 baksel	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	2 
	Warme chocolademelk	1 -5 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maizetmeel toe om de dichtheid te verhogen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
EIEREN	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Kipnuggets [*]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschale op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

MW SOUS VIDE TABEL

Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef. Raadpleeg deze bereidingstabel om de functie correct te gebruiken.

Selecteer de voedselcategorie die u wilt bereiden en volg de voorgestelde instellingen. Selecteer het voedselgewicht (en de bereidingstemperatuur, alleen voor rundvlees) en volg de dikte-indicaties indien aanwezig. Voer de voorgestelde bereidingstijd in: Dit is de specifieke bereidingstijd voor het type voedsel en de hoeveelheid en start na een sensorfase waarin de oven het voedsel op de optimale temperatuur brengt om te beginnen met koken om optimale prestaties te garanderen. De sensorfase duurt langer voor zwaardere gewichten. Om uw maaltijden beter te kunnen plannen, kunt u de kolom in de tabel gebruiken die bij benadering de tijden van de sensorfase aangeeft.

Gebruik maximaal 2 zakken met vergelijkbare hoeveelheden voedsel en selecteer het totale gewicht van de twee in de functie.

Denk eraan dat de voorgestelde bereidingstijden gelden voor gekoeld voedsel. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en goede hygiëne. Gebruik bij voorkeur verse voeding van hoge kwaliteit voor de beste resultaten. Gebruik deze functie niet om voedsel opnieuw op te warmen. Plaats het vacuümverpakte voedsel op het rooster op niveau 1. Plaats de zakken niet op elkaar om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

Recept	Gerecht	Dikte (niet selecteerbaar)	Gewicht (selecteerbaar)	Temperatuur [°C]	Detectiefase (tijd tot temperatuur - niet bewerkbaar)	Bereidingsduur*
Biefstuk	Malse stukken (varkenshaas)	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
	Taaiere stukken (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
Varkensvlees	Malse stukken (varkenshaas)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Taaiere stukken (schouder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Vis	Vet (zalm)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (kabeljauw)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Groenten	Wortel (aardappelen, wortelen)	Kip in stukken	100 - 225 g	-	10 minuten	5 minuten
			250 - 350 g	-	15 minuten	10 minuten
			375 - 500 g	-	20 min	15 minuten
	Zacht (asperges, courgette)	heel, stukken	100 - 225 g	-	10 minuten	3 min
			250 - 350 g	-	15 minuten	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Appel, peer, ananas	stukken, partjes	100 - 250 g	-	35 min	5 minuten
			275 - 500 g	-	45 min	5 minuten

* Bereidingsduur: lagere waarden verwijzen naar lagere gewichten en gaarheid; Hogere waarden verwijzen naar hogere gewichten en gaarheid.

KOKEN VOLGENS KOOKMETHODE

Om het gebruiksgemak van het product te vergroten, zijn in de volgende menu's alle functies gegroepeerd die dezelfde bereidingswijze hebben en die al aanwezig zijn in de menu's opgedeeld per voedsel.

Crisp-recepten

Met de Crisp-kookmethode krijgt u automatisch een perfect goudbruin resultaat op zowel de boven- als onderkant van het voedsel. Crisperplaat is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Crisp Fry-recepten

De Crisp Fry-kookmethode combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warme luchtcirculatie. Hiermee kunnen knapperige, smakelijke frituurresultaten worden bereikt, met een opmerkelijke vermindering van de benodigde olie in vergelijking met de traditionele manier van koken. Crisperplaat is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

MW Stoom-recepten

Met de MW stoom-kookmethode kunt u optimale resultaten bereiken, vergelijkbaar met de traditionele stoomkookmethode, maar op een eenvoudiger en snellere manier. Stoompanaccessoire is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel of de ovendisplay.



GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

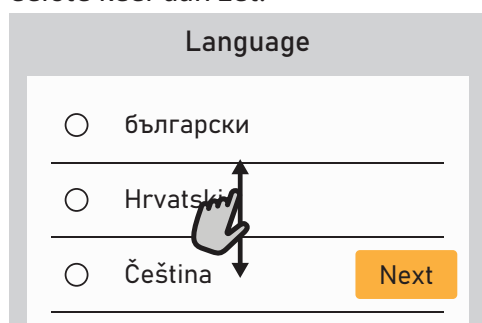
EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.



- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

U kunt de taal ook later veranderen in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
 - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.
- Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in
- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
 - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Geuren en rook zijn normaal als de oven de eerste paar keer wordt gebruikt of als hij erg vuil is.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

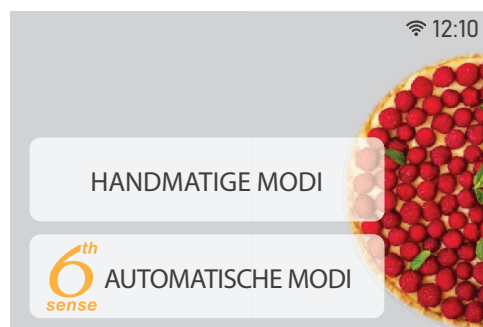
Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen handmatige en automatische modi.



- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.

Afhankelijk van de geselecteerde functie kunt u de voorverwarming activeren of deactiveren met een specifieke schakelaar.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Om de tijdsduur in te stellen, tikt u op het gedeelte Tijd of op "Kooktijd instellen" nadat u op START hebt gedrukt.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Om een ingestelde duur tijdens het koken te annuleren en dus handmatig het einde van het koken te beheren, kunt u op de duurwaarde tikken en "0" instellen of u kunt het menu met de drie puntjes  openen en de kooktijd bewerken.

Als u de cyclus wilt stoppen, opent u het menu met de drie puntjes en selecteert u "Stop bereiding".

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

Met de automatische modi kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden, waarbij u kunt kiezen uit gerechten die in de lijst worden getoond. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te krijgen.

Dankzij een speciale sensor die het vochtgehalte van het voedsel kan herkennen, kunt u met sommige AUTOMATISCHE MODI-functies bovendien een optimale bereiding voor elk soort voedsel bereiken, zonder enige instelling: de sensor stopt op het perfecte moment met de bereiding. Alleen tijdens de laatste paar minuten van de bereiding verschijnt er een aftelklok op het display die de resterende bereidingstijd aangeeft.

- Kies een recept uit de lijst.

Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "Automatische modi" (zie relatieve tabellen).

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen. U kunt de starttijd selecteren of de tijd waarop u het voedsel klaar wilt hebben volgens de geselecteerde functies.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "INSTELLEN" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

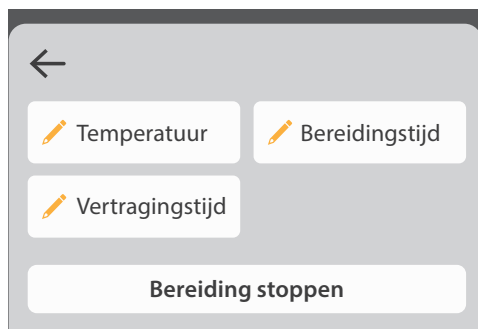
- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

5. DE FUNCTIE STARTEN

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes  linksonder op het display te



openen. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Zodra deze fase is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en geeft het display "OVEN GEREED" weer.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en tik op de knop "Start nu" of de knop "START"  om te beginnen met bereiden.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Gebruik de speciale schakelaar *Voorverwarming* rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige automatische modi wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kunt u de bereidingstijd verlengen of de functie opslaan als favoriet.

- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen
- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is voltooid, tikt u op "TOEVOEGEN AAN FAVO" om deze als favoriet op te slaan. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op  : Alle opgeslagen functies worden in dit menu weergegeven. Raak "START" aan om de geselecteerde bereidingsfunctie in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Tik op het pictogram met de drie puntjes  in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

Als u een specifieke functie wilt verwijderen, vindt u in dit menu de optie "FAVORIETEN VERWIJDEREN" .

10. HULPMIDDELEN

Druk op  om op elk gewenst moment het menu "Tools" te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

GEEN GELUID

Om de geluiden van uw apparaat snel aan of uit te zetten.

Andere specifieke instellingen voor het geluidsvolume kunnen worden beheerd in het voorkeurenmenu, onder Geluid & volume.

SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

Druk op  om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knippen op het display, zodra de cyclus is voltooid. Laat de oven volledig afkoelen en veeg de binnenkant van het apparaat af met een doek of spons.

VOORKEUREN

Voor het wijzigen van verschillende oveninstellingen, het selecteren van de sabbatmodus en het uitschakelen van de "Demomodus".



INFO

Voor meer informatie over het product.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en AUTOMATISCHE MODI (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd.

Trek de thermometer altijd uit het contact en verwijder deze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

LET OP!

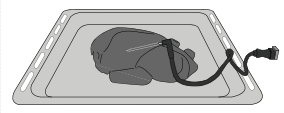
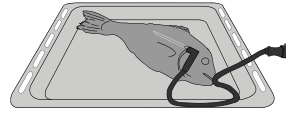
Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van het kookcompartiment, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van niet minder dan 2 cm van de wanden van het kookcompartiment en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar

DE VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende voedseltypes te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.



VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKKERIJ EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Het is vereist om de compatibele AUTOMATISCHE MODI-functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de thermometer gebruikt bij bereidingen met de functie AUTOMATISCHE MODUS, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

geplaatst worden, genereren vonken.

- Plaats accessoires alleen op hun respectieve hoogtes. Er kunnen vonken ontstaan en het kookcompartiment kan beschadigd raken.
- Het apparaat raat beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat.
- Gebruik van het apparaat zonder voedsel in het kookcompartiment leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder het voedsel er eerst in te plaatsen. De enige uitzondering die is toegestaan, is een korte test voor gerechten.

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven. Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig

een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons. Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden. Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.

CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + magnetron" met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden. Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAGEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

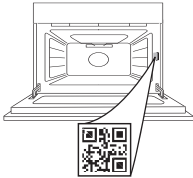
- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
- De stoompan kan met de hand of in de vaatwasser worden gewassen.
- Reinig de voedselsonde en crisperplaat nooit in de vaatwasser.
- De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur en ud open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter.	Softwarefout.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'. Druk op  , tik op "Info" en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
Op het display verschijnt F3E3.	De sonde is niet goed aangesloten of maakt mogelijk niet goed contact.	Controleer eerst de sonde; Als deze correct is ingevoerd, maar de fout blijft bestaan, bel dan het Callcenter. Meld de fout die op het display verschijnt.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website **docs.whirlpool.eu**
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.
- ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



400020027465



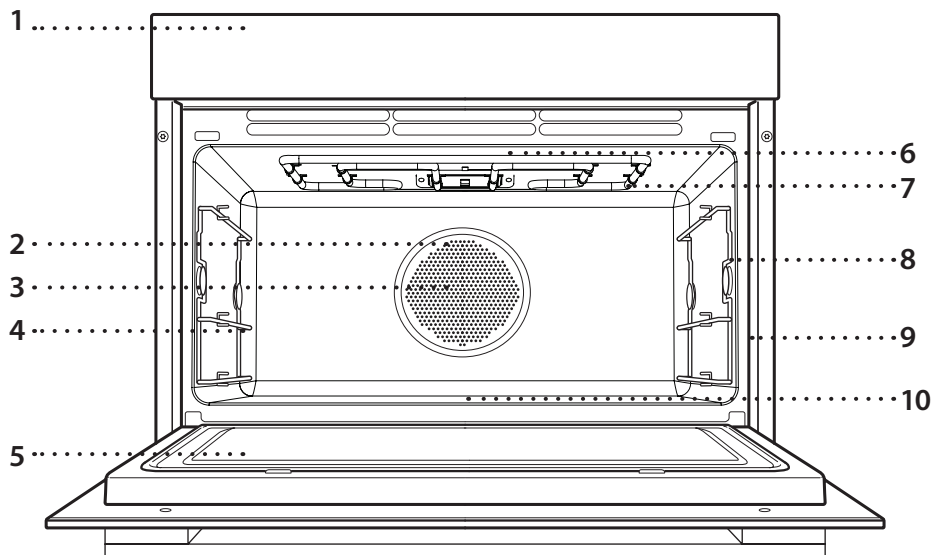
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu



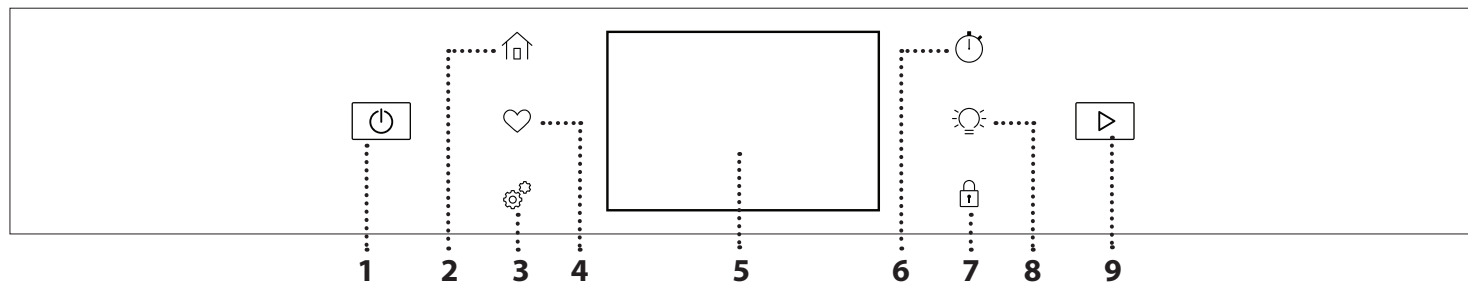
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

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.

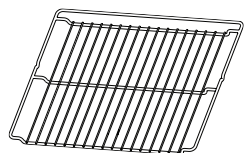
AKCESORIA

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.



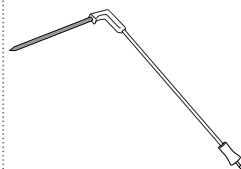
RUSZT

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.



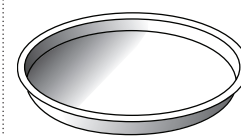
BLACHA DO PIECZENIA

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.



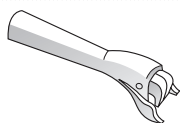
SONDA DO POTRAW

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.



UCHWYT DO TALERZA CRISP

Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

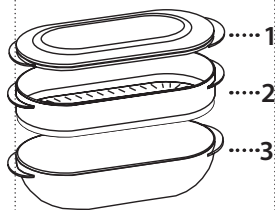
NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE*

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary. Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na ruszcie na poziomie 1 i używać je tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylać go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

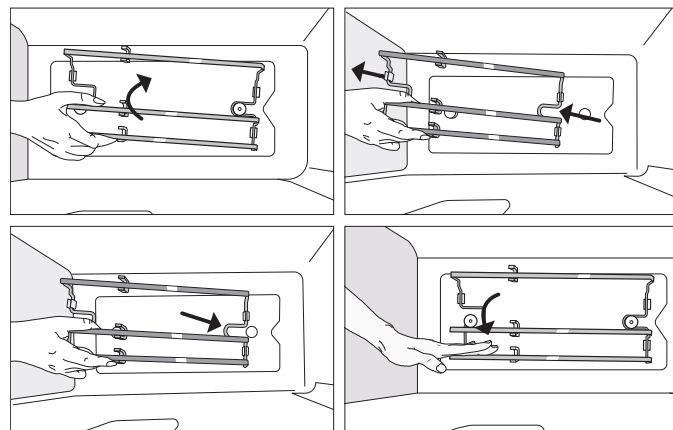
Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny. Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

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)	ZAŁECANE 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	Biszkopt	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 „Termoobiegi”.

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 mikrofali.

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 mikrofali, 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, światło kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.



COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów. Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



PIZZA (MROŻONA)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



GOTOWANIE 3 MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5- 2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6–10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami

(500–800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.



GOTOWANIE 3 MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania. *Przykład kompletnego posiłku*

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi

preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5–2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700–900 g) z pokrojonymi warzywami (600–900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.



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 rozmrażanie	-
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.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Danie na talerzu	250 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu odgrzewania poprawia rezultat końcowy.
Lazania [mrożona]	400 g - 1,5 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.
Zupa	100 - 800 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.
Mleko	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.
Woda	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.

6TH SENSE MIĘKKIE I STOPIONE

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 SENSE 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 jakiegось 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 ŚNIA DANIOWE	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 mikrofa	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
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 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
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 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	Aksesoria
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  + 
	Smażona papryka	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 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
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	Biszkopt	-	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe 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 mikrofałę	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 ← .

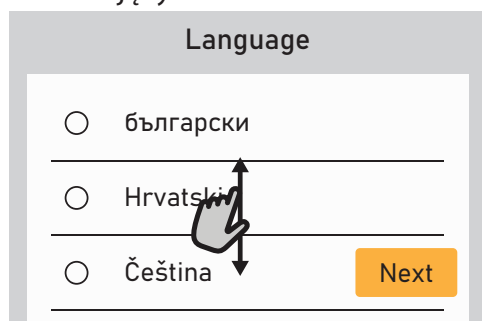
PIERWSZE UŻYCIE

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.

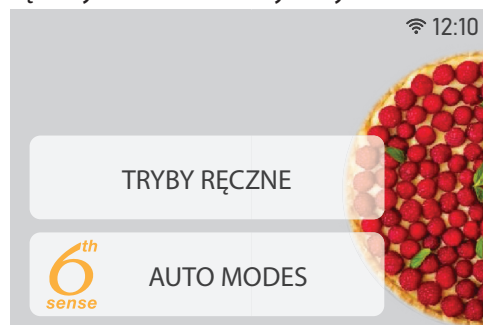
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

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.

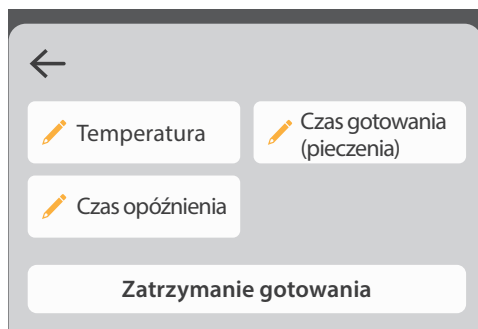
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

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 proponuje 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.

UWAGA!

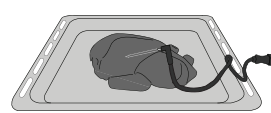
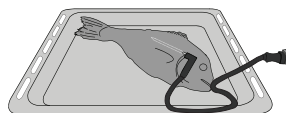
Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przestrzegać tych instrukcji.

- 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.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest pól sztywny 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.

- 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 zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę. Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

MROŻONA ŻYWNÓŚĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego

plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszkamy. 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 rozprzowanie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i wyrobów piekarniczych polecamy stosowanie funkcji "Termoobieg", a w przypadku ciast z nadzieniem funkcji "Pieczenie Konwekcyjne". Ewentualnie, żeby skrócić czas pieczenia, wybrać "Termoobieg+Mikrofał" z mikrofałą ustawioną na maksymalną moc 160 W, żeby utrzymać świeżość i smak potrawy.

Przy funkcjach "Termoobieg" i "Pieczenie Konwekcyjne" stosować formy z ciemnego metalu i umieszczać je zawsze na załączonym ruszcie.

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofał.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofały na wartość 160 W.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu 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

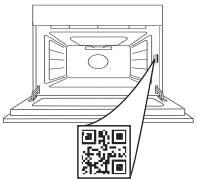
- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy 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
Piernik 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 głośne 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.
- ©/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



400020027465