

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.whirlpool.eu/register

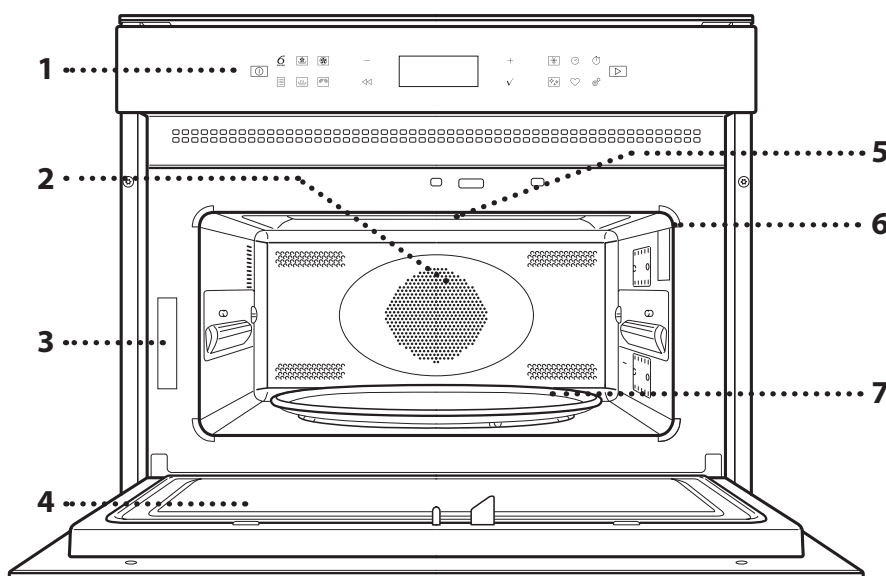


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



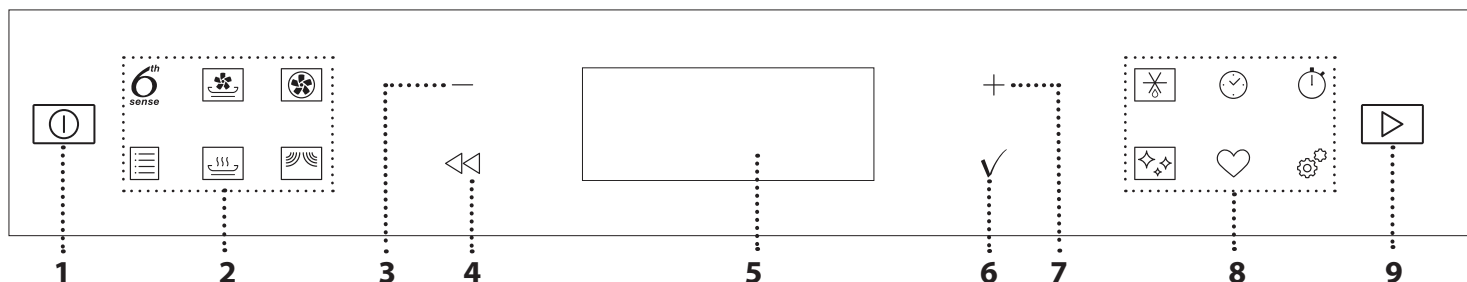
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Заводска табелка (не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО МЕНЮ / ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС

За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран.

Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС

За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

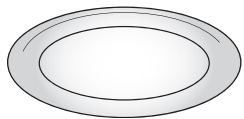
За бърз достъп до функциите, настройките и предпочитаните стойности.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

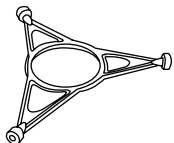
ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА



Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене.

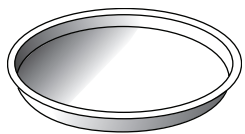
Въртящата се поставка трябва винаги да се използва като основа за други съдове или принадлежности, с изключение на правоъгълната тавичка за печене.

СТОЙКА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка. Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

ТАВИЧКА CRISP

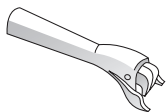


Използва се само за посочените функции.

Тавичката Crisp трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка

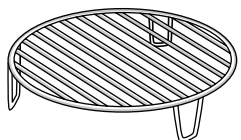
и може да се подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел. Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

ДРЪЖКА ЗА ТАВИЧКА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



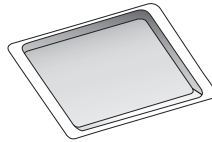
Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух.

Рафтът трябва да се използва като основа за тавичката Crisp при някои функции "CRISP ПЪРЖЕНЕ".

Поставете решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

ПРАВОЪГЪЛНА ТАВИЧКА ЗА ПЕЧЕНЕ

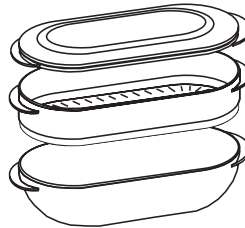


Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват готвене с конвекция; не трябва да използвате в комбинация с микровълни.

Поставете тавата хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделениято за готвене.

Моля, имайте предвид: Не е нужно да изваждате въртящата се поставка и стойката ѝ, когато използвате правоъгълната тава за печене.

ПРИБОР ЗА ЗАПАРВАНЕ



За запарване на продукти като риба или зеленчуци ги поставяйте в кошницата (2) и налейте питейна вода (100 ml) на дъното на прибора за запарване (3) за постигане на нужното количество пара.

За да варите продукти

като картофи, паста, ориз или зърнени храни, ги поставяйте директно на дъното на прибора за запарване (кошницата не е необходима) и добавяйте подходящо количество питейна вода според количеството продукти, които готвите.

За най-добри резултати покривайте прибора за запарване с предоставения капак (1).

Винаги поставяйте прибора за запарване върху стъклената въртяща се поставка и го използвайте само с подходящи функции за готвене или микровълнови функции.

Дъното на прибора за запарване е направено така, че да се използва в комбинация със специалната функция за почистване с пара.

Останалите принадлежности, които не са предоставени с уреда, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

В търговската мрежа се предлагат много принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.

Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене.

Винаги проверявайте ястията и

принадлежностите да не влизат в контакт с вътрешните стени на фурната.

Винаги проверявайте дали въртящата се поставка се върти свободно, преди да включите фурната. Внимавайте да не отместите въртящата се поставка, докато поставяте или премахвате други принадлежности.

ФУНКЦИИ

6th
sense

6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрата температура и метод за готвене за всички видове храни.

• 6th SENSE ПРЕТОПЛЯНЕ

За претопляне на готова храна, която е замразена или на стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни. Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякаво алуминиево фолио. В края на процеса на претопляне оставянето на храните, особено на замразените храни, да престоят 1-2 минути винаги ще доведе до по-добри резултати. Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

• 6th SENSE ПАРА

За готвене на пара на продукти като зеленчуци или риба с приложения прибор за запарване. Подготвителната фаза автоматично образува пара, довеждайки налятата на дъното на прибора за запарване вода до точката на кипене. Времето за тази фаза може да варира. След това фурната преминава към готвене на ястието на пара съгласно зададеното време. Задайте 1-2 минути за меки зеленчуци, като броколи и праз-лук, или 4-5 минути за по-твърди зеленчуци, като моркови и картофи. Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване

• 6th SENSE ГОТВЕНЕ

За сготвяне на различни видове ястия и храни и постигане на оптимални резултати бързо и лесно. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.



CRISP ПЪРЖЕНЕ

Тази ексклузивна функция за здравословно хранене комбинира качеството на функцията Crisp със свойствата на циркулацията на горещ въздух. Това позволява постигане на хрупкави и вкусни резултати като след пържене, със забележително намаляване на необходимото количество олио в сравнение с традиционния начин на готвене, като при някои рецепти нуждата от олио дори е премахната. С функцията е възможно да изпържите разнообразие от предварително зададени храни, пресни или замразени. Следвайте съветите, дадени в долната таблица, за това кои принадлежности да използвате и как да постигнете най-добрите резултати от готвенето за всеки тип храна (прясна или замразена).

ХРАНА

ПРЕСНИ ХРАНИ

Панирано пилешко филе

Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт.

100 - 500

Патладжани

Накълцайте, поръсете със сол и оставете да поеме за 30 мин. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Намажете със зехтин (5%). Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт. Обърнете, когато сте подканени да го направите.

200 - 600

Тиквички

Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт.

200 - 500

ЗАМРАЗЕНИ

Пилешки хапки

Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт.

200 - 600

Панирано сирене

Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт.

100 - 400

Лучени кръгчета

Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху решетъчния рафт.

100 - 500

Риба и пържени картофи

Разпределете по равно в тавичката Crisp.

1 - 3

Пържена риба микс

Разпределете по равно в тавичката Crisp.

100 - 500

Панирани рибени пръчици

Разпределете по равно в тавичката Crisp. Обърнете, когато сте подканени да го направите.

100 - 500

Пържени картофи

Разпределете по равно в тавичката Crisp. Обърнете, когато сте подканени да го направите.

200 - 500



FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна. При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Суфле	175	30 - 35
Кексче със сирене	170 *	25 - 30
Курабийки	175 *	12 - 18

* Необходимо е предварително загряване

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тавичка за печене / решетъчен рафт



ТРАДИЦИОННИ

• ГРИЛ

За запичане, гриловане и гратиниране. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

ХРАНА	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Препечен хляб	3	5 - 6
Кралски скариди	2	18 - 22

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ГРИЛ + MW

За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Картофен огретен	650	2	20 - 22
Небелени картофи	650	3	10 - 12

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ТУРБО ГРИЛ

За идеални резултати, комбинирайки грил и готвене с конвекция. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

ХРАНА	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Пилешки кебап	3	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ТУРБО ГРИЛ + MW

За бързо приготвяне и запичане на храната ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и готвене с конвекция.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Канелони [замразени]	650	3	20 - 25
Свински пържоли	350	3	30 - 40

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ

За приготвяне на ястия на фурна за кратко време. Препоръчително е да използвате рафта, за да оптимизирате циркулацията на въздух.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Печено месо	350	170	35 - 40
Пай с месо	160	180	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• СПЕЦИАЛНИ

» БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната преди програма за готвене. Изчакайте функцията да завърши, преди да поставите храна във фурната.

След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Форсиран въздух“.

» ПОДДЪРЖА ТОПЛО

За запазване на току-що сготвена храна

гореща и хрупкава, включително месо, пържени храни или сладкиши.

» RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.



CRISP

За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

ХРАНА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Кекс	7 - 10
Хамбургер	8 - 10 *

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp



МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

МОЩНОСТ (W)	ПРЕПОРЪЧАНА ЗА
900	Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода.
750	Готвене на зеленчуци.
650	Готвене на месо и риба.
500	Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста.
350	Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад.
160	Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене.
90	Разтопяване на сладолед.

ДЕЙСТВИЕ	ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)
Претопляне	2 чаши	900	1 - 2
Претопляне	Картофено пюре (1 kg)	900	10 - 12
Размразяване	Кайма (500 g)	160	15 - 16
Готвене	Пандишпан	750	7 - 8
Готвене	Яйчен крем	500	16 - 17
Готвене	Руло 'Стефани'	750	20 - 22



JET DEFROST

За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им. За най-добри резултати винаги поставяйте храната направо върху стъклената въртяща се поставка.

ХРУПКАВ ХЛЯБ РАЗМРАЗЕН

Тази ексклузивна Whirlpool функция Ви позволява да размразявате замразен хляб. В комбинация с технологиите Defrost и Crisp Вашият хляб ще има вкус

като на току-що изпечен. Използвайте тази функция за бързо размразяване и затопляне на замразени кифли, багети и кроасани. Тавичката Crisp трябва да се използва с тази функция.

ХРАНА	ТЕГЛО
ХРУПКАВ ХЛЯБ РАЗМРАЗЕН 	50 - 800 g
МЕСО	100 g - 2,0 kg
ПТИЧЕ МЕСО	100 g - 3,0 kg
РИБА	100 g - 2,0 kg
ЗЕЛЕНЧУЦИ	100 g - 2,0 kg
ХЛЯБ	100 g - 2,0 kg



ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.



БРОЯЧ НА МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.



SMART CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания

и остатъци от храна. Налейте чаша питейна вода на дъното на предоставения прибор за запарване (3) или в подходящ за микровълнова фурна съд и активирайте функцията.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване



ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.



НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на уреда.

Когато е активиран режим "ЕКО", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните.

Когато режим "ДЕМО" е на "ВКЛЮЧЕНО", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".

Ако изберете "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрити.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".



Натиснете + или —, за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желания от Вас език.

Натиснете ✓, за да потвърдите избора си.

Моля, имайте предвид: Езикът може да бъде променен впоследствие, като изберете "ЕЗИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на .

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете език, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете + или —, за да зададете точния час, и натиснете ✓: Двете цифри за минутите ще мигат

на дисплея.

Натиснете + или —, за да зададете минутите, и натиснете ✓, за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: След продължително прекъсване на храняващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника. Изберете "ЧАСОВНИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на .

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Нагreete фурната до 200°C за около един час, като използвате функцията "Бързо предварително загряване". Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

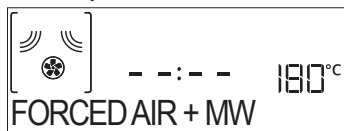
ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете , за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в някое меню.

За да изберете функция, която се съдържа в дадено меню, натиснете **+** или **-**, за да изберете желаната функция, след което натиснете **✓**, за да потвърдите.

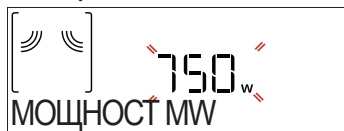


Моля, имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция.

2. ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на **⏮** Ви позволява да промените предходната настройка отново.

МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да я промените, след което натиснете **✓** за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско).

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата  мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете **✓** за потвърждение.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете  : натиснете **+** или **-**, за да я промените, и натиснете **✓** за потвърждение.

При използване на функции без микровълни не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без зададено време): Натиснете **✓** или , за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При функции, които не активират микровълните, като "Грил" или "Турбо грил", когато сте задали време на готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате времето на спиране на готвенето. При микровълновите функции времето на спиране на готвенето е равно на продължителността.

На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата  мига.

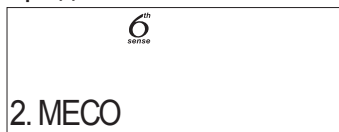


Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете **✓**, за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне зададената от Вас температура, което означава, че времето на готвене ще бъде малко по-дълго от очакваното. Докато изчаквате, може да натиснете **+** или **-**, за да промените програмираното време на край, или да натиснете **⏮**, за да промените останалите настройки. С натискане на , за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

6th SENSE

Тези функции избират автоматично най-добрия режим на готвене, мощност, температура и продължителност за всички налични ястия.



Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да постигнете оптимален резултат.

ТЕГЛО / ПОРЦИИ



За да зададете функцията правилно, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете **+** или **-**, за да зададете необходимата стойност, и натиснете **✓** за потвърждение.

При някои функции 6th Sense не е необходимо да се въвежда количество: благодарение на смарт датчика за влажност фурната може автоматично

да настройва продължителността на готвенето спрямо количеството на храната.

СГОТВЯНЕ

При функциите 6th Sense е възможно да регулирате степента на сготвяне на храната.



Когато бъдете подканени, натиснете + или - , за да изберете желаната степен между Light/Low (-1) и Extra/High (+1). Натиснете ✓ или [▶], за да потвърдите и да стартирате функцията.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете [▶] , за да активирате функцията.

Всеки път когато [▶] бъде натиснато отново, времето за готвене ще се увеличава с още 30 секунди (или на стъпки от по 5 минути за функциите, които не активират микровълните).

По време на фазата на отлагане, ако натиснете [▶] , фурната ще пропусне тази фаза и ще стартира функцията незабавно.

Моля, имайте предвид: Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на [⏏] .

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Натиснете «» , за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

JET START

Когато фурната е изключена, натиснете [▶] , за да активирате готвене с микровълнова функция на пълна мощност (900 W) за 30 секунди.

4. ЗАГРЯВАНЕ

Функцията "ФОРСИРАН ВЪЗДУХ" изисква фаза на предварително загряване: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура, което означава, че трябва да се постави храната.

На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате + или - .

5. ПОСТАВЯНЕ ГОТВЕНОТО НА ПАУЗА / ДОБАВЯНЕ, ОБРЪЩАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

ПАУЗА

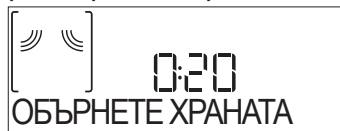
Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

За да подновите процеса на готвене, затворете вратичката и натиснете [▶] .

Моля, имайте предвид: По време на функции "6th Sense" отваряйте вратичката само ако бъдете подканени за това.

ДОБАВЯНЕ, ОБРЪЩАНЕ ИЛИ РАЗБЪРКВАНЕ НА ХРАНАТА

Някои 6th Sense готварски рецепти изискват храната да бъде добавяна след фазата на предварително загряване или да бъдат добавяни съставки, за да завърши готвенето. По същия начин ще бъдете подканяни да обръщате или разбърквате храната по време на готвене.



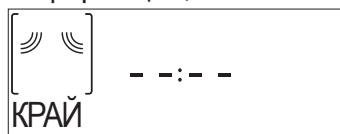
Ще чуete сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

Отворете вратичката, извършете действието, което се показва на дисплея, затворете вратичката и натиснете [▶] , за да продължите готвенето.

Моля, имайте предвид: Когато е необходимо обръщане или разбъркване, ако действието не бъде извършено в рамките на 2 минути, фурната ще продължи готвенето. Фазата "ДОБАВЕТЕ ХРАНАТА" трае 2 минути: Ако не бъде извършено действие, функцията ще бъде прекратена.

6. КРАЙ НА ГОТВЕНОТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило.



Натиснете [▶] , за да продължите готвенето в ръчен режим, като добавяте време на стъпки от по 30 секунди (при микровълнови функции) или 5 минути (без микровълни) или натиснете + , за да увеличите времето на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

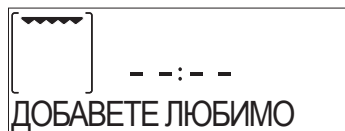
С натискане на [▶] готвенето започва отново.

. ПРЕДПОЧИТАНИ

За по-лесно използване на фурната е предвидено тя да може да запамятава до 9 предпочитани от Вас функции.

След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запаметите функцията на номер между

1 и 9 във Вашия списък с предпочитани функции.



Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ✓ ; в противен случай натиснете ⏏ , за да игнорирате това искане.

След като натиснете ✓ , натиснете + или — , за да изберете номер на позиция, и натиснете ✓ за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.

Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете ♥ : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.



Натиснете + или — , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на ✓ , след което натиснете ▶ , за да я активирате.

. SMART CLEAN

Извадете всички принадлежности (с изключение на стъклената въртяща се поставка) от микровълновата фурна, преди да активирате функцията.

Натиснете ⚙ за достъп до функцията "Smart Clean".



Натиснете ▶ , за да активирате почистващата функция: дисплеят ще изписва последователните действия, които трябва да се извършат, преди да започне почистването. Натиснете ✓ по всяко време, когато сте готови.

Когато бъдете подканени, налейте чаша питейна вода на дъното на предоставения прибор за запарване или в подходящ за микровълнова фурна съд, след което затворете вратичката.

След последното потвърждение натиснете ▶ , за да стартирате цикъла на почистване.

След като цикълът завърши, извадете съда, довършете почистването с мек парцал и изсушете вътрешността на фурната с леко влажен микрофибрен парцал.

. БРОЯЧ МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или — : Иконата ⌚ мига на дисплея.



Чрез + или — изберете продължителността на изчакването и след това натиснете ✓ , за да активирате таймера.

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете + или — , за да промените зададеното на таймера време.

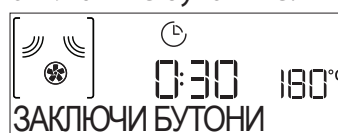
След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функцията. Натиснете ⌚ , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.

По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата ⌚ ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете ⌚ , за да спрете активната в момента функция.

. ЗАКЛЮЧИ БУТОНИ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте ⏏ за поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.



Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на ⌚ .

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНА / РЕЦЕПТИ		ПРИНАД-ЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО	ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕТО
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	ЛАЗАНЯ		4-10 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Залейте със сос Бешамел и поръсете със сирене, за да се получи перфектно запичане
	ЗАМРАЗЕНА ЛАЗАНЯ		500 g - 1,2 kg	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
ОРИЗ, ПАСТА И ЗЪРНЕНИ ХРАНИ	ОРИЗ		100 - 400 g *	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на ориза. Сложете подсолена вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2-3 чаши вода за всяка чаша ориз
	ПАСТА		1-4 порции *	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на паста. Поставете пастата, когато фурната ви подкани за това, и я гответе покрита с капак. Използвайте припл. 750 ml вода за всеки 100 g паста
	КИНОА		100 - 400 g	Сложете подсолена вода и спелта на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша киноа
	ЛИМЕЦ		100 - 400 g	Сложете подсолена вода и спелта на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша спелта
	ЕЧЕМИК		100 - 400 g	Сложете подсолена вода и ечемик на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша ечемик
	КУС КУС		100 - 400 g	Сложете подсолена вода и ечемик на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша кус кус
	ОВЕСЕНА КАША		1-2 порции *	Сложете подсолена вода и овесени люспи в съд с високи ръбове, смесете добре и поставете във фурната
МЕСО	ГОВЕЖДО МЕСО		800 g - 1,5 kg	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
			2-6 броя	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете по равно върху решетъчния рафт
			100 - 500 g	Намаслете леко тавичката Crisp, преди да пуснете предварителното загряване
	СВИНСКО		800 g - 1,5 kg	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
			700 g - 1,2 kg	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Разпределете по равно в тавичката Crisp, като страната с костта да сочи надолу
			50 - 150 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	ПИЛЕШКО		800 g - 2,5 kg	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре
			400 g - 1,2 kg	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавичката Crisp, като страната с кожата да сочи надолу
			300 - 800 g *	Разпределете по равно в прибора за запарване
			100 - 500 g	Намажете с олио. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	МЕСНИ ЯСТΙΑ		4-8 броя *	Сложете кренвиршите на дъното на прибора за запарване и ги покрийте с вода. Гответе без капак
			4-8 порции	Пригответе по предпочитана от Вас рецепта, оформете на руло в подходящ съд и натиснете, за да не се образуват джобове с въздух
			200 - 800 g	Намаслете леко тавичката Crisp, преди да пуснете предварителното загряване. Надупчете наденичките с вилица, за да не се пръснат

* Препоръчано количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Съд, подходящ за микровълнова	Прибор за запарване (цял)	Прибор за запарване (дъно + капак)	Прибор за запарване (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тавичка за печене	Тавичка Crisp
							

КАТЕГОРИЯ ХРАНА / РЕЦЕПТИ		ПРИНАД-ЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО	ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕТО	
РИБА	НА ПАРА	ЦЯЛА РИБА		600 g - 1,2 kg	Намажете с олио. Овкусете с лимонов сок, чесън и магданоз
		РИБА ФИЛЕ		300 - 800 g *	Разпределете по равно в прибора за запарване
		РИБА СТЕК		300 - 800 g *	Разпределете по равно в прибора за запарване
		МИДИ		400 g - 1,0 kg	Овкусете с олио, пипер, лимон, чесън и магданоз преди готвене. Смесете добре
		СКАРИДИ		100 - 600 g	Разпределете по равно в прибора за запарване
	ПЕЧЕНО	ЦЯЛА РИБА		600 g - 1,2 kg	Намажете с олио. Овкусете с лимонов сок, чесън и магданоз
		ОГРЕТЕН-ЗАМРАЗЕН		600 g - 1,2 kg	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	ПЪРЖЕНО	ФИШ ЕНД ЧИПС-ЗАМРАЗЕНИ		1-3 порции	Разпределете по равно в тавичката Crisp, като редувате филетата риба и картофите
		ЗАМРАЗЕНА РИБА		100 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
		ПАНИРАНИ ПРЪЧИЦИ-ЗАМРАЗЕНИ		100 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
		РИБА СТЕК		300 - 800 g	Намаслете леко тавичката Crisp, преди да пуснете предварителното загряване. Намажете стековете от риба с олио и ги поръсете със сусам
ЗЕЛЕНЧУЦИ	ПЕЧЕНО	НАРЯЗАНИ КАРТОФИ		300 g - 1,2 kg	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		УЕДЖИС КАРТОФИ		300 - 800 g	Нарежете ги на резени, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		ПЪЛНЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ		600 g - 2,2 kg	Издълбайте зеленчука с лъжица и го напълнете със смес от самия зеленчук, мляно месо и настъргано сирене. Овкусете по Ваш вкус с чесън, сол и подправки
		ВЕГ. БУРГЕР-ЗАМРАЗЕН		2-6 броя	Намаслете леко тавичката Crisp
	ОГРЕТЕН	КАРТОФИ		4 -10 порции	Нарежете ги и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене
		БРОКОЛИ		600 g - 1,5 kg	Нарежете на парчета и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене
		КАРФИОЛ		600 g - 1,5 kg	Нарежете на парчета и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене
		ОГРЕТЕН-ЗАМРАЗЕН		400 g - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	НА ПАРА	ЗЕЛЕНЧУЦИ-ЗАМРАЗ.		300 - 800 g *	Разпределете по равно в прибора за запарване
		КАРТОФИ		300 g - 1 kg *	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно на дъното на прибора за запарване
		БРОКОЛИ		200 - 500 g *	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно в прибора за запарване
		МОРКОВИ		200 - 500 g *	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно в прибора за запарване
		КАРФИОЛ		200 - 500 g *	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно в прибора за запарване
	ПЪРЖЕНО	КАРТОФИ-ЗАМРАЗ.		200 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
		ПАТЛАДЖАНИ		200 - 600 g	Нарежете и го оставете потопен в студена, подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Смесете с олио, припл. 10 g олио за всеки 200 g сух патладжан. Разпределете по равно в тавичката Crisp
		ТИКВИЧКИ		200 - 500 g	Нарежете, претеглете и смесете с олио, припл. 10 g олио за всеки 200 g суха тиквичка. Овкусете със сол и черен пипер. Разпределете по равно в тавичката Crisp

* Препоръчано количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Съд, подходящ за микровълнова	Прибор за запарване (цял)	Прибор за запарване (дъно + капак)	Прибор за запарване (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тавичка за печене	Тавичка Crisp
							

КАТЕГОРИЯ ХРАНА / РЕЦЕПТИ		ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО	ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕТО
ДЕСЕРТИ И СЛАДКИШИ	ШОКОЛАДОВИ БИСКВИТИ		1 партида	Направете тесто от 250 g брашно, 150 g масло, 100 g захар, 1 яйце, 25 g какао на прах, сол и бакпулвер. Добавете ванилова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете го, така че да достигне 5 mm дебелина, оформете, колкото е необходимо, и разпределете по равно в тавичката Crisp
	ПЛОДОВ ПАЙ		1 партида	Пригответе тесто от 180 g брашно, 125 g масло и 1 яйце. Покрийте тавичката Crisp с блат и напълнете със 700 -800 g пресни плодове, нарязани на парчета и поръсени със захар и канела
	ПЛОДОВ ПАЙ - ЗАМРАЗЕН		300 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	ПЛОДОВ КОМПОТ		300 - 800 ml *	Обелете плода и извадете сърцевината. Нарезжете на парчета и ги поставете в кошницата на прибора за запарване
	ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ		4-8 броя	Отстранете сърцевината и напълнете с марципан или със смес от канела, захар и масло
	ГОРЕЩ ШОКОЛАД		2-8 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд. Сложете ванилия или канела за аромат. Добавете царевично нишесте, за да стане по-плътен
	БРАУНИТА		1 партида	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Намажете с масло тавата за печене и покрийте с хартия за печене
КЕКСОВЕ & ХЛЯБ	ПЛОДОВ ПАЙ С ПЛЪНКА	 + 	800 g - 1,5 kg	Покрийте формата за пай с блат и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела
	МЪФИНИ		1 партида	Пригответе тесто за 16-18 броя по предпочитана от Вас рецепта и ги сложете в хартиени формички. Разпределете по равно в тавата за печене
	КЕЙК ПАНДИШПАНВ ТАВА	 + 	1 партида	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава
	РОЛА-ЗАМРАЗЕНИ		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавата за печене
	ПЕЧЕН САНДВИЧ В ТАВА		1-2 броя	Пригответе леко хлябно тесто съобразно вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте функцията за втасване на фурната
	КУРАБИЙКИ		1 партида	Оформете като една курабия или на по-малки парчета и поставете в намаслена тавичка Crisp
ПИЦА И ПАЙОВЕ	ПИЦА		2-6 порции	Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 -225 g брашно, олио и сол. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция на фурната. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка
	ТЪНКА ПИЦА-ЗАМРАЗЕНА		250 - 500 g *	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	ДЕБЕЛА ПИЦА-ЗАМРАЗЕНА		300 - 800 g *	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	ПИЦА-ОХЛАДЕНА		200 - 500 g	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	КИШ ЛОРЕН		1 партида	Покрийте тавичката Crisp с тестото и го надупчете с вилица. Пригответе смес за Киш Лорен, като предвидите количество за 8 порции
	КИШ ЛОРЕН-ЗАМРАЗЕМН		200 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	СОЛЕНИ КЕКСОВЕ	 + 	1 партида	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Напълнете тестото по предпочитана от Вас рецепта
	ЩРУДЕЛ		800 g - 1,5 kg	Пригответе микс от ситно нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охлади. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамико и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част
ЯЙЦА И ЗАКУСКИ	ПУКАНКИ	-	90 - 100 g *	Винаги поставяйте пликчето директно върху стъклената въртяща се поставка. Поставяйте във фурната само по една пликче
	ПИЛ. КРИЛЦА-ЗАМРАЗЕНИ		300 - 600 g *	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	ПИЛЕШКИ НЪГЕТС-ЗАМРАЗЕНИ	 + 	200 - 600 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	СИРЕНЕ ПАНЕ-ЗАМРАЗЕНО		100 - 400 g	Намажете сиренето с малко олио преди готвене. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	ЛУЧ. КРЪГЧЕТА-ЗАМРАЗЕНИ	 + 	100 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	БЪРКАНИ ЯЙЦА		2-10 броя	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд
	ЯЙЦА НА ОЧИ		1-6 броя	Намаслете леко тавичката Crisp, преди да пуснете предварителното загряване
	ОМЛЕТ		1 партида	Намаслете леко тавичката Crisp, преди да пуснете предварителното загряване

* Препоръчано количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Съд, подходящ за микровълнова	Прибор за запарване (цял)	Прибор за запарване (дъно + капак)	Прибор за запарване (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тавичка за печене	Тавичка Crisp
							

ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на уреда, се убедете, че той не е горещ.

Никога не използвайте уреди за почистване с пара. Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрално рН. Забършете със сух парцал.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката ѝ, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Активирайте функцията “Smart clean” за оптимално почистване на вътрешните

- повърхности.
- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията. Използвайте тази функция редовно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички принадлежности, с изключение на тавичката Crisp, са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставайте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Фурната шуми дори когато е изключена.	Вентилаторът за охлаждане работи.	Отворете вратичката или изчакайте процесът на охлаждане да завърши.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Софтуерна неизправност.	Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. Опитайте да извършите нулиране до заводските настройки с “НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ”, което можете да изберете от “НАСТРОЙКИ”. Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрева.	Когато режим “ДЕМО” е на “ВКЛЮЧЕНО”, са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. ДЕМО се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на “ДЕМО” от “НАСТРОЙКИ” и изберете “ИЗКЛЮЧЕНО”.

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

 Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от уебсайта на Whirlpool docs.whirlpool.eu

КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

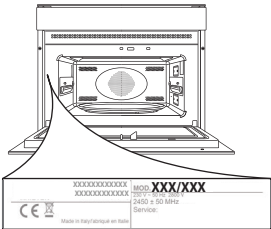
>  Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu (можете да използвате този QR код), като посочите търговския код на уреда.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.whirlpool.eu/register

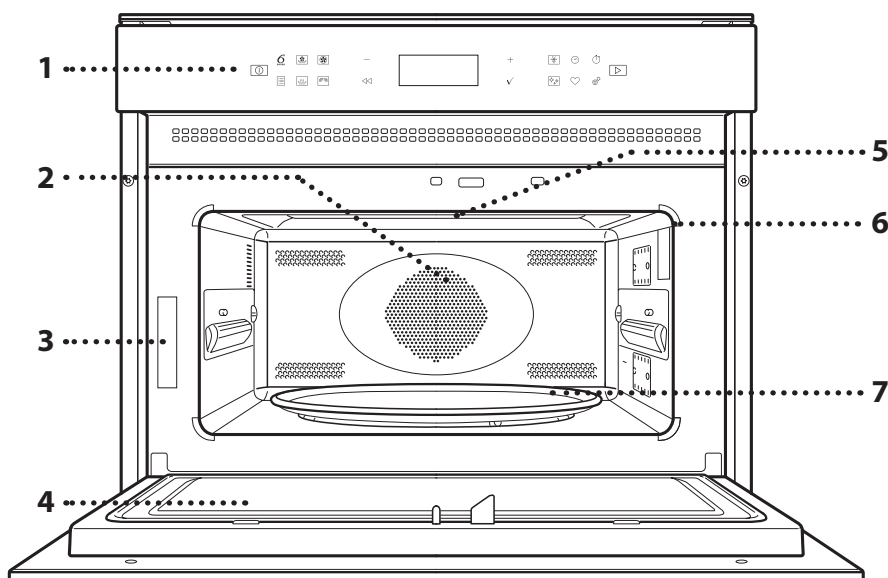


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



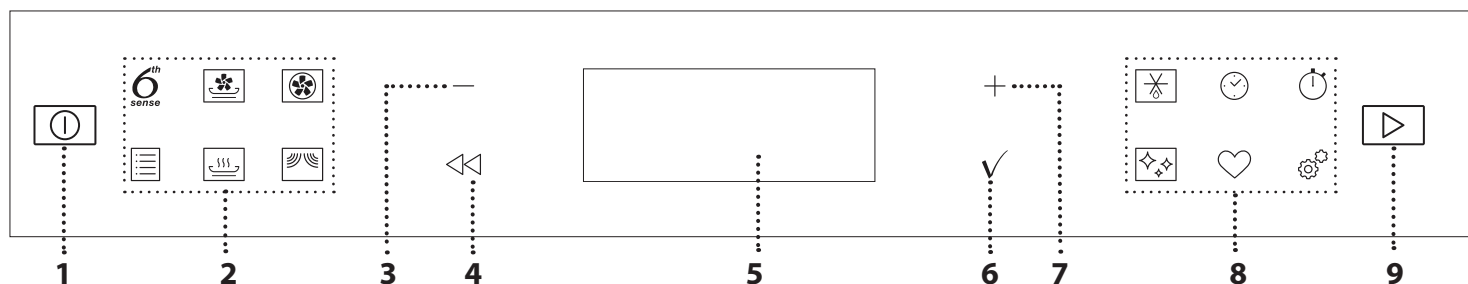
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač (ne vidi se)
3. Identifikacijska pločica (ne skidati)
4. Vrata
5. Gornji grijač/grill
6. Svjetlo
7. Okretni tanjur

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

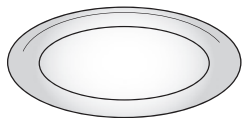
Za brz pristup funkcijama, postavkama i omiljenim programima.

9. POKRETANJE

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

DODATNI PRIBOR

OKRETNi TANJUR

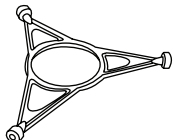


Postavljen na nosač okretni tanjur može se upotrebljavati u svim načinima kuhanja.

Okretni se tanjur uvijek mora upotrebljavati kao postolje za sve

ostale spremnike ili pribor, osim za pravokutni lim za pečenje.

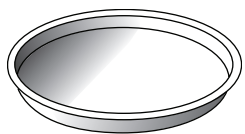
NOSAČ OKRETNOG TANJURA



Nosač upotrebljavajte samo za okretni tanjur.

Na nosač ne postavljajte ostali pribor.

CRISP TANJUR

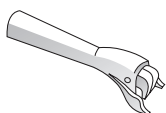


Upotrebljava se samo s namijenjenom funkcijom.

Crisp tanjur uvijek se mora postaviti u središte okretnog tanjura i može se zagrijati kada

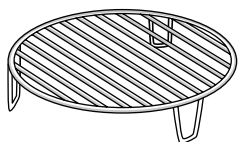
je prazan koristeći posebnu, tome namijenjenu, funkciju. Namirnice stavite izravno na Crisp tanjur.

RUČICA CRISP TANJURA



Korisna prilikom vađenja vrućeg Crisp tanjura iz pećnice.

ŽIČANA POLICA



Ona omogućuje da se namirnice postave bliže roštilju kako bi se jelo savršeno zapeklo i postiglo optimalno kruženje zraka.

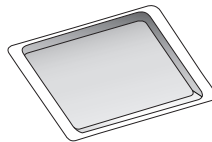
Mora se upotrebljavati kao

podloga za crisp tanjur u nekim funkcijama „Crisp Fry“.

Rešetku postavite na okretni tanjur pazeći da ne dolazi u doticaj s drugim površinama.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

PRAVOKUTNI LIM ZA PEČENJE

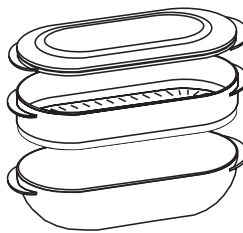


Lim za pečenje upotrebljavajte samo s funkcijama koje omogućuju konvekcijsko pečenje; nikada se ne smije upotrebljavati u kombinaciji s mikro valovima.

Lim umetnite vodoravno tako da je oslonjen na stalak u odjeljku za kuhanje.

Napominjemo: Ne morate vaditi okretni tanjur i njegov nosač kada upotrebljavate pravokutni lim za pečenje.

POSUDA ZA KUHANJE NA PARI



Za kuhanje na pari namirnica kao što je riba ili povrće, postavite ih u košare (2) i ulijte pitku vodu (100 ml) na dno posude za kuhanje na pari (3) kako bi se dobila prava količina pare.

Namirnice kao što su

tjestenina, riža, krumpiri ili žitarice kuhajte tako da ih stavite izravno na dno posude za kuhanje na pari (košara nije potrebna) i dodajte količinu pitke vode koja odgovara količini koju kuhate.

Za najbolje rezultate posudu za kuhanje na pari pokrijte isporučenim poklopcem (1).

Posudu za kuhanje na pari uvijek postavljajte na okretni stakleni tanjur i upotrebljavajte je samo s odgovarajućim funkcijama kuhanja ili funkcijama mikrovalne pećnice.

Dno posude za kuhanje na pari napravljeno je tako da se može upotrebljavati u kombinaciji s posebnom funkcijom čišćenja parom.

Na tržištu je raspoloživ brojni pribor. Prije kupovine provjerite jesu li prikladni za upotrebu u mikrovalnim pećnicama i otporni na temperature pećnice.

Metalni spremnici za jelo ili piće nikada se ne smiju upotrebljavati prilikom kuhanja u mikrovalnoj pećnici.

Uvijek provjerite da jelo i pribor ne dolaze u doticaj s unutarnjim stjenakama pećnice.

Uvijek osigurajte da se okretni tanjur slobodno okreće prije aktiviranja pećnice. Pazite da okretni tanjur ne sklizne s ležišta prilikom umetanja ili vađenja drugog pribora.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste namirnica.

• 6th SENSE ZAGRIJAVANJE

Za zagrijavanje gotove hrane koja je bila zamrznuta ili na sobnoj temperaturi. Pečnica automatski izračunava postavke za postizanje najboljih mogućih rezultata u najkraćem vremenu. Stavite namirnice u zdjelu ili na tanjur, prikladne za mikrovalove i otporne na toplinu. Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju. Na završetku postupka zagrijavanje ostavljanje jelo da stoji 1 – 2 minute uvijek poboljšava rezultat, posebice za zamrznuta jela. Tijekom rada ove funkcije nemojte otvarati vrata.

• 6th SENSE PARA

Za kuhanje na pari namirnica kao što su povrće ili riba upotrebljavajući isporučenu posudu za kuhanje na pari. Faza pripreme automatski stvara paru dovodeći do ključanja vodu u posudi za kuhanje na pari. Trajanje te faze može varirati. Pečnica zatim nastavlja s kuhanjem namirnica na pari u skladu s postavljenim vremenom. Postavite 1 – 2 minute za meko povrće kao što je brokula i poriluk ili 4 – 5 minuta za tvrde povrće kao što su mrkve i krumpiri. Tijekom rada ove funkcije nemojte otvarati vrata.

Potreban pribor: Posuda za kuhanje na pari

• 6th SENSE COOK

Za kuhanje više vrsta jela i namirnica i brzo i jednostavno postizanje optimalnih rezultata. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.



CRISP FRY

Ova zdrava i izuzetna funkcija kombinira kvalitetu funkcije crisp sa svojstvima kruženja toplog zraka. Ona omogućuje da se dobiju hrskavu i ukusni rezultati prženja uz značajno smanjenje potrebne količine ulja u odnosu na tradicionalni način kuhanja pa čak i uklanjanje ulja iz nekih recepata. Može se pržiti cijeli niz unaprijed postavljenih jela, svježih ili smrznutih. Slijedite tablicu u nastavku za upotrebu dodataka kako je navedeno i postignite najbolje rezultate za svaku vrstu jela (svježeg ili zamrznutog).

JELO	TEŽINA (g) OBROKA
SVJEŽE NAMIRNICE	
Pileći fileti-panirani	100 - 500
Lagano premažite uljem prije kuhanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu.	
Patlidžan	200 - 600
Narežite, posolite i ostavite da miruju 30 min. Operite, osušite i izvažite. Premažite maslinovim uljem (5 %). Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu. Okrenite kada se to zatraži.	

JELO

Tikvice

Narežite, izvažite i premažite maslinovim uljem (5 %). Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu.

SMRZNUTO

Pileći dijelovi

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu.

Sir-panirani

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu.

Koluti luka

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Tanjur postavite na žičanu policu.

Riba i krumpiri

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru.

Miješana riba

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru.

Riblj štapići-panirani

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Okrenite kada se to zatraži.

Prženi krumpir.

Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Okrenite kada se to zatraži.

TEŽINA (g)
OBROKA

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



KRUŽENJE ZRAKA

Za kuhanje jela na način kojim se postižu rezultati slični kao kod upotrebe klasične pečnice. Lim za pečenje ili drugo posuđe prikladno za pećnicu može se upotrebljavati za pripremu određenih namirnica.

JELO	TEMP. (°C)	TRAJANJE (min)
Soufflé	175	30 - 35
Kolačići od sira	170 *	25 - 30
Kolačići	175 *	12 - 18

* Potrebno zagrijavanje

Preporučeni pribor: Pravokutni lim za pečenje/rešetka



TRADICIONALNO

• GRILL

Za stvaranje korice, roštiljanje i gratinirana jela. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

JELO	GRILL RAZINA	TRAJANJE (min)
Tost	3	5 - 6
Rakovi	2	18 - 22

Preporučeni pribor: Žičana polica

• GRILL + MIKROV.

Za brzo kuhanje i gratiniranje jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova i roštilja.

JELO	SNAGA (W)	GRILL RAZINA	TRAJANJE (min)
Gratinirani krumpir	650	2	20 - 22
Krumpir s korom	650	3	10 - 12

Preporučeni pribor: Žičana polica

TURBO GRILL

Za savršene rezultate uz kombinaciju funkcija roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

JELO	GRILL RAZINA	TRAJANJE (min)
Pileći kebab	3	25 – 35

Preporučeni pribor: Žičana polica

TURBO GRILL+MV

Za brzo kuhanje i stvaranje zapečene korice jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova, roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice.

JELO	SNAGA (W)	GRILL RAZINA	TRAJANJE (min)
Cannelloni (smrznuti)	650	3	20 – 25
Svinjski kotleti	350	3	30 – 40

Preporučeni pribor: Žičana polica

KRUŽENJE ZRAKA + MV

Za brzo pripremanje jela u pećnici. Preporučuje se upotreba žičane police kako bi se optimizirala cirkulacija zraka.

JELO	SNAGA (W)	TEMP. (°C)	TRAJANJE (min)
Pečenja	350	170	35 – 40
Mesna pita	160	180	25 – 35

Preporučeni pribor: Žičana polica

POSEBNO

» BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo zagrijavanje pećnice prije ciklusa pečenja. Pričekajte da funkcija završi prije stavljanja hrane u pećnicu.

Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Kruženje zraka“.

» ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom, uključujući meso, pržena jela ili torte.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.



CRISP

Za savršeno zapečena jela, s gornje i donje strane jela. Ova se funkcija mora upotrebljavati samo s posebnim Crisp tanjurom.

JELO	TRAJANJE (min)
Kolač od dizanog tijesta	7 – 10
Hamburger	8 – 10 *

* Okrenite hranu na polovici pečenja.

Potreban pribor: Crisp tanjur, ručka Crisp tanjura



MIKROVALOVI

Za brzo kuhanje ili zagrijavanje jela ili napitaka.

SNAGA (W)	PREPORUČUJE SE ZA
900	Brzo zagrijavanje napitaka ili drugih jela s visokim udjelom vode.
750	Kuhanje povrća.
650	Kuhanje mesa i ribe.
500	Kuhanje mesnih umaka ili umaka koji sadrže sir ili jaje. Završavanje mesnih pita ili zapečene tjestenine.
350	Sporo, lagano kuhanje. Savršeno za otapanje maslaca ili čokolade.
160	Odležavanje zamrznutih jela ili omekšavanje maslaca i sira.
90	Omekšavanje sladoleda.

RADNJA	JELO	SNAGA (W)	TRAJANJE (min)
Podgrijavanje	2 šalice	900	1 – 2
Podgrijavanje	Pire krumpir (1 kg)	900	10 – 12
Odmrzavanje	Mljeveno meso (500 g)	160	15 – 16
Kuhanje	Biskvit	750	7 – 8
Kuhanje	Krema od jaja	500	16 – 17
Kuhanje	Mesna štruga	750	20 – 22



JET DEFROST

Za brzo odmrzavanje različitih vrsta jela navodeći njihovu težinu. Za najbolje rezultate namirnice uvijek stavite na okretni stakleni tanjur.

ODLEĐIVANJE KRUHA CRISP

Ova ekskluzivna funkcija tvrtke Whirlpool omogućuje vam odležavanje smrznutog kruha. Kombinacijom tehnologija Odležavanje i Crisp vaš će kruh uvijek okusom i mirisom biti kao svježe pečen. Ovu funkciju koristite za brzo odmrzavanje i zagrijavanje prethodno ispečenih peciva, bageta i kroasana. U kombinaciji s ovom funkcijom mora se upotrebljavati tanjur Crisp.

JELO	TEŽINA
ODLEĐIVANJE KRUHA CRISP 	50 – 800 g
MESO	100 g – 2,0 kg
PERAD	100 g – 3,0 kg
RIBA	100 g – 2,0 kg
POVRĆE	100 g – 2,0 kg
KRUH	100 g – 2,0 kg



PROGRAMATORI VREMENA

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte čašu pitke vode isključivo u isporučenu donju posudu za kuhanje na pari (3) ili u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici i uključite funkciju.

Potreban pribor: Posuda za kuhanje na pari



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba.

Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“.

Odabirom „TVOR. POSTAVLJ.“ proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.



Pritisnite + ili – za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.

Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napominjemo: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .

2. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira jezika trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili – za postavljanje trenutačnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.

Pritisnite + ili – za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napominjemo: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Pećnicu zagrijevate na 200 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju „Brzo zagrijav.“. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik. Funkciju u izborniku odaberite tako da pritisnete + ili — za odabir željene funkcije i zatim pritisnete ✓ za potvrdu.



Napominjemo: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na << možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

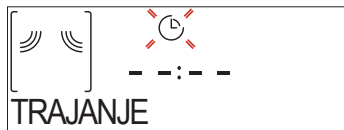
SNAGA / TEMPERATURA / GRILL RAZINA



Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili — kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, pritisnite + ili — kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : pritisnite + ili — za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

U funkcijama bez mikrovalova ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

VRIJEME ZAVRŠET (ODGODA POKRETANJA)

U funkcijama koje ne uključuju mikrovalove kao što su „Grill” ili „Turbo Grill”, nakon postavljanja vremena kuhanja možete postaviti odgodu pokretanja funkcije programirajući vrijeme završetka. U funkcijama s mikrovalovima vrijeme završetka jednako je trajanju.

Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona .

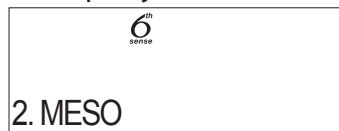


Pritisnite + ili — kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od očekivanog. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili — kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite << kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje za sva dostupna jela.



Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / OBROCI



Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili — za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Za neke funkcije 6th Sense nije potrebno unijeti količinu: zahvaljujući pametnom senzoru vlažnosti pećnica automatski prilagođava vrijeme kuhanja prema količini namirnica.

STUPANJ PRIPREME

U funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada se to zatraži pritisnite + ili — za odabir željene razine između lagane/niske (-1) i ekstra/visoke (+1). Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju.

3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite  za uključivanje funkcije.

Svaki puta kada se  ponovno pritisne, vrijeme kuhanja produljuje se za dodatnih 30 sekundi (u koracima od 5 minuta u funkcijama koje ne uključuju mikrovalove).

Tijekom faze odgode, ako pritisnete  pećnica će preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napominjemo: U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite  za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

JET START

Kada je pećnica isključena, pritisnite  za pokretanje kuhanja s funkcijom mikrovalova pune snage (900 W) u trajanju od 30 sekundi.

4. ZAGRIJAVANJA

Funkcija kruženja zraka traži fazu zagrijavanja: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu i da se namirnice trebaju staviti u nju.

Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će paузirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba + ili - .

5. PAUZIRANJE KUHANJA/DODAVANJE, OKRETANJE ILI PROVJERA HRANE

PAUZA

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače.

Kako biste nastavili postupak kuhanja, zatvorite vrata i pritisnite .

Napominjemo: Tijekom funkcija „6th Sense“ vrata otvorite samo kada se to zatraži.

DODAVANJE, OKRETANJE ILI MIJEŠANJE JELA

U nekim receptima kuharice 6th Sense Cook namirnice treba dodati nakon faze zagrijavanja ili sastojke treba dodati kako bi se završilo kuhanje. Na isti način prikazat će se upiti za okretanje ili miješanje namirnica tijekom kuhanja.



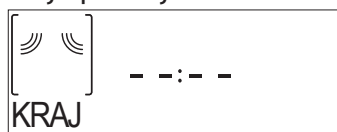
Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti.

Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite  za nastavak kuhanja.

Napominjemo: kada je potrebno okretanje ili miješanje, ako se ništa ne napravi u roku od 2 minute, pećnica nastavlja s kuhanjem. Faza „DODAJ NAMIRNICE“ traje 2 minute: ako se ništa ne napravi, funkcija će završiti.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite  za nastavak kuhanja u ručnom načinu rada dodajući vrijeme u koracima od 30 sekundi (u funkcijama s mikrovalovima) ili 5 minuta (bez mikrovalova) ili pritisnite + za produljenje vremena kuhanja postavljajući ovo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

Pritiskom na  kuhanje ponovno započinje.

. OMILJENI

Radi još lakše upotrebe pećnice možete pohraniti najviše 9 omiljenih funkcija.

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 9 na popisu omiljenih funkcija.

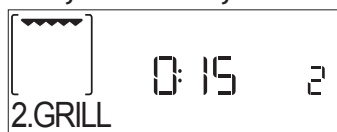


Ako funkciju želite spremati kao omiljenu i spremati trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite , u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite .

Nakon što pritisnete , pritisnite + ili - za odabir broja te zatim pritisnite  za potvrdu.

Napominjemo: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet, pećnica će od vas zatražiti da potvrditi prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Nakon što pritisnete pritisnite + ili - za odabir funkcije, potvrdite pritiskom na  i zatim uključite pritiskom na .

. SMART CLEAN

Izvadite sav dodatni pribor (osim staklenog okretnog tanjura) iz mikrovalne pećnice prije uključivanja funkcije.

Pritisnite  za pristup funkciji „Smart Clean“ (Pametno čišćenje).



Pritisnite  za uključivanje funkcije čišćenja: na zaslonu će se zatražiti slijed radnji koje treba obaviti prije pokretanja čišćenja. Pritisnite  kada god ih obavite.

Kada se to zatraži, ulijte čašu pitke vode u isporučenu donju posudu za kuhanje na pari ili u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici pa zatvorite vrata.

Nakon posljednje potvrde pritisnite  za pokretanje ciklusa čišćenja.

Po završetku izvadite posudu i čišćenje završite mekom krpom te zatim osušite unutrašnjost pećnice vlažnom krpom od mikro vlakana.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerac vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite  ili  : Ikona  treperit će na zaslonu.



Pritisnite  ili  za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite  za uključivanje mjerača vremena.

Kada mjerac vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napominjemo: Mjerac vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite  ili  da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

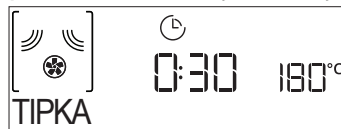
Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju. Pritisnite  za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, mjerac će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerac vremena (prikazuje se samo ikona ) koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete  za zaustavljanje trenutno uključene funkcije.

. TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb  na najmanje pet sekundi. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na  .

TABLICA KUHANJA

KATEGORIJA JELA / RECEPTI		DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUHANJU	
SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA	Lazanje	 + 	4 – 10 obroka	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom	
	Lazanje-smrznute		500 g – 1,2 kg	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju	
RIŽA, TJESTENINA I ŽITARICE	Riža		100 – 400 g *	Odredite preporučeno vrijeme za kuhanje riže. Dodajte slanu vodu i rižu na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 – 3 šalice vode na svaku šalicu riže	
	Tjestenina		1 – 4 obroka	Odredite preporučeno vrijeme za kuhanje tjestenine. Dodajte tjesteninu kada to zatraži pećnica i kuhajte pokriveno. Treba vam oko 750 ml vode za svakih 100 g tjestenine	
	Kvinoja		100 – 400 g	Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 šalice vode na svaku šalicu kvinoje	
	Pir		100 – 400 g	Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 – 4 šalice vode na svaku šalicu pira	
	Ječam		100 – 400 g	Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 – 4 šalice vode na svaku šalicu ječma	
	Cous cous		100 – 400 g	Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 šalice vode na svaku šalicu cous cousa	
	Zobena kaša		1 – 2 obroka*	Dodajte slanu vodu i zobene pahuljice u spremnik s visokim rubovima, promiješajte i stavite u pećnicu	
	MESO	Govedina	Pečena govedina	 + 	800 g – 1,5 kg
Odrezak				2 – 6 komada	Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte sol i crni papar. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu
Hamburgeri-zamrznuti				100 – 500 g	Blago namastite tanjur crisp prije zagrijavanja
Svinjetina		Svinjsko pečenje	 + 	800 g – 1,5 kg	Premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Utrljajte sol i papar. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja
		Rebra		700 g – 1,2 kg	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru tako da je kost okrenuta prema dolje
		Slanina		50 – 150 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
Piletina		Pečena piletina		800 g – 2,5 kg	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore
		Komadi		400 g – 1,2 kg	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru tako da je koža okrenuta prema dolje
		Riba na pari		300 – 800 g *	Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Panirani fileti prženje	 + 	100 – 500 g	Premažite uljem. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
Mesna jela		Hot dog		4 – 8 komada*	Hrenovke stavite na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte namirnicu vodom. Kuhajte nepokriveno
		Mesna štruca		4 – 8 obroka	Pripremite prema svom omiljenom receptu i oblikujte u kalupu za štruce pritišćući je kako ne bi došlo do stvaranja zračnih jastuka
		Kobasice i hrenovke		200 – 800 g	Blago namastite tanjur crisp prije zagrijavanja. Kobasice probušite vilicom kako ne bi pucale

* Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.

DODATNI
PRIBORSpremnik
pogodan za mv
pećnicuPosuda za
kuhanje na pari
(cijela)Posuda za kuhanje na
pari
(donji dio + poklopac)Posuda za
kuhanje na pari
(donji dio)Žičana
policaPravokutni lim za
pečenje

Crisp tanjur



KATEGORIJA JELA / RECEPTI		DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUHANJU	
RIBA	Na pari	Cijela riba		600 g – 1,2 kg	Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, češnjakom i peršinom
		Ribljí fileti		300 – 800 g *	Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Ribljí odrezak		300 – 800 g *	Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Dagnje		400 g – 1,0 kg	Začinite uljem, paprom, limunom, češnjakom i peršinom prije kuhanja. Dobro promiješajte
		Škampí		100 – 600 g	Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
	Pečeno	Cijela riba		600 g – 1,2 kg	Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, češnjakom i peršinom
		Gratin-zamrznut		600 g – 1,2 kg	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Prženo	Riba i krumpirići-zamrznuti		1 – 3 obroka	Ravnomjerno rasporedite na crisp tanjuru naizmjenično slažući riblje filete i krumpire
		Miješana riba-zamrznuta		100 – 500 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
		Panirani štapić-zamrznuti		100 – 500 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
Ribljí odrezak			300 – 800 g	Blago namastite tanjur crisp prije zagrijavanja. Riblje odreske začinite uljem i prekritje sezamom	
POVRĆE	Pečeno	Rezani krumpiri		300 g – 1,2 kg	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Pekarski krumpir		300 – 800 g	Narežite na veće komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Povrće-punjeno		600 g – 2,2 kg	Povrće izdubite i napunite mješavinom mesa samog povrća, mljevenog mesa i komadića sira. Začinite češnjakom, solju i začinskim biljem prema vlastitom okusu
		Vege burgeri-zamrznuti		2 – 6 komada	Blago namastite crisp tanjur
	Gratin	Krumpir		4 – 10 obroka	Narežite na ploške i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom
		Brokula		600 g – 1,5 kg	Narežite na komande i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom
		Cvjetača		600 g – 1,5 kg	Narežite na komande i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom
		Gratin-zamrznut		400 g – 800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Na pari	Povrće-zamrznuto		300 – 800 g *	Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Krumpir		300 g – 1 kg *	Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite na dno posude za kuhanje na pari
		Brokula		200 – 500 g *	Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Mrkve		200 – 500 g *	Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Cvjetača		200 – 500 g *	Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite u košari za kuhanje na pari
		Krumpiri-zamrz		200 – 500 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
		Patlidžan		200 – 600 g	Narežite i potopite u slanu vodu na 30 minuta. Operite, osušite i izvažite. Pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhog patlidžana. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
		Tikvice		200 – 500 g	Narežite, izvažite i pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhih tikvica. Začinite solju i crnim paprom. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru

* Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.

DODATNI PRIBOR	Spremník pogodan za mv pećnicu	Posuda za kuhanje na pari (cijela)	Posuda za kuhanje na pari (donji dio + poklopac)	Posuda za kuhanje na pari (donji dio)	Žičana polica	Pravokutni lim za pečenje	Crisp tanjur
							

KATEGORIJA JELA / RECEPTI	DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUHANJU
DESSERTI I KOLAČI	Čokoladni kolačići	 1 obrok	Napravite tijesto od 250 g brašna, 150 g maslaca, 100 g šećera, 1 jajeta, 25 g kaka u prahu, soli i praška za pecivo. Dodajte ekstrakt vanilije. Pustite da se ohladi. Razvaljajte na debljinu od oko 5 mm, oblikujte prema želji i ravnomjerno rasporedite na crisp tanjur
	Voćna pita	 1 obrok	Izradite tijesto od 180 g brašna, 125 g maslaca i 1 jajeta. Podlogu poravnajte na crisp tanjuru i napunite je sa 700 – 800 g jabuka narezanih na kriške pomiješanih sa šećerom i cimetom
	Voćna pita-zamrz	 300 – 800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Kompot od voća	 300 – 800 ml *	Voće ogulite i izvadite jezgru. Narežite na komade i stavite u košaru za kuhanje na pari
	Pečene jabuke	 4 – 8 komada	Uklonite jezgru i napunite marcipanom ili cimetom, šećerom i maslacem
	Vruća čokolada	 2 – 8 obroka	Pripremite prema svom omiljenom receptu u zasebnim posudama. Dodajte vaniliju ili cimet. Dodajte kukuruzni škrob da biste dobili veću gustoću
	Browni	 1 obrok	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Tijesto raširite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje
KOLAČI I KRUH	Voćna pita	 +  800 g – 1,5 kg	Posudu za pite prekrijte tijestom i dno pospite mrvicama koje će upiti sok. Napunite narezanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom
	Mufini	 1 obrok	Pripremite tijesto za 16 – 18 komada prema svom omiljenom receptu i napunite papirnate kalupe. Ravnomjerno rasporedite na lim za pečenje
	Biskvit u kalupu	 +  1 obrok	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u lim za pečenje prekriven papirom i zamašćen
	Kruščići-zamrzn	 1 obrok	Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite na lim za pečenje
	Sendvič kruh u kalupu	 1 – 2 komada	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte u kalupu za štruce prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Pogače	 1 obrok	Oblikujte jednu pogaču ili manje komade na namašćenom crisp tanjuru
	Pizza	 2 – 6 obroka	Napravite tijesto za pizzu od 150 ml vode, 15 g svježeg kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Pustite da se diže pomoću tome namijenjene funkcije pećnice. Tijesto razvaljajte preko lagano namašćenog lima za pečenje. Dodajte punjenje od rajčica, mozzarelle i šunke
PIZZA I PITE	Tanka pizza-zamrznuta	 250 – 500 g *	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Debela pizza zamrznuta	 300 – 800 g *	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Pizza-rashlađena	 200 – 500 g	Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
	Quiche Lorraine	 1 obrok	Stavite tijesto u crisp tanjur i probodite ga vilicom. Smjesu za Quiche Lorraine napravite za količinu od 8 obroka
	Quiche Lorraine-zamrznuti	 200 – 800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju
	Slani kolači	 +  1 obrok	Tijesto stavite u posudu za pitu za 8 – 10 obroka i probodite ga vilicom. Tijesto napunite prema omiljenom receptu
	Vege štrudla	 800 g – 1,5 kg	Pripremite smjesu narezanog povrća. Pospite uljem i kuhajte u posudu 15 – 20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svježi sir i začinite solju, balzamičnim octom i začинима. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio
	Kokice	- 90 – 100 g *	Uvijek postavite vrećicu na okretni stakleni tanjur. Stavljajte samo po jednu vrećicu
JAJA I GRICKAL	Pileća krca-zamrznuta	 300 – 600 g *	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
	Zamrznuti pileći medaljoni	 +  200 – 600 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
	Panirani sir-zamrznut	 100 – 400 g	Sir natrljajte s malo ulja prije kuhanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
	Koluti luka-zamrznuti	 +  100 – 500 g	Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru
	Kajgana	 2 – 10 komada	Pripremite prema svom omiljenom receptu u zasebnim posudama
	Jaja na oko	 1 – 6 komada	Blago namastite tanjur crisp prije zagrijavanja
	Omlet	 1 obrok	Blago namastite tanjur crisp prije zagrijavanja

* Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.

DODATNI PRIBOR	Spremnik pogodan za mv pećnicu	Posuda za kuhanje na pari (cijela)	Posuda za kuhanje na pari (donji dio + poklopac)	Posuda za kuhanje na pari (donji dio)	Žičana polica	Pravokutni lim za pečenje	Crisp tanjur
							

ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

UNUTARNJE I VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- U redovitim intervalima ili u slučaju prskanja, izvadite okretni tanjur i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.
- Uključite funkciju „Smart clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Roštilj ne treba čistiti jer visoka temperatura sagorijeva prljavštinu. Tu funkciju redovito upotrebljavajte.

DODATNI PRIBOR

Sav pribor može se prati u perilici posuđa osim Crisp tanjura.

Crisp tanjur treba prati vodom i blagim deterdžentom. Tvrdokornu prljavštinu lagano istrljajte krpom. Uvijek ostavite Crisp tanjur da se ohladi prije čišćenja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Pećnica stvara zvukove čak i kada je isključena.	Uključen ventilator za hlađenje.	Otvorite vrata ili pričekajte da završi postupak hlađenja.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverska pogreška.	Isključite i ponovno uključite pećnicu da biste provjerili javlja li se kvar i dalje. Pokušajte obaviti „TVOR. POSTAVLJ.“ koje se mogu odabrati u dijelu „POSTAVKE“. Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).

OBRAZAC PROIZVODA

 Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool docs.whirlpool.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

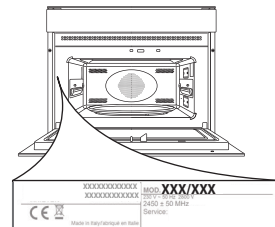
>  Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.whirlpool.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnika navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



400011671396

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**
Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

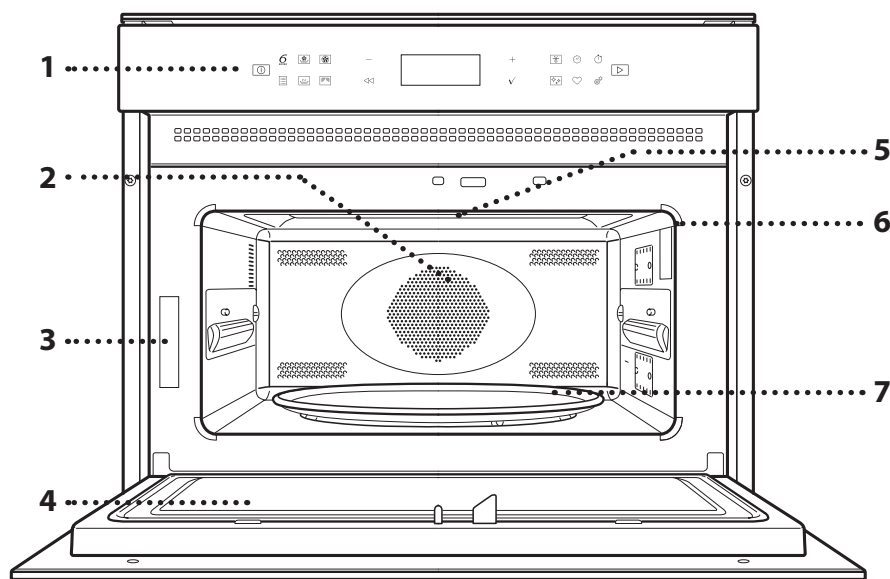


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na
zadní straně této brožury.



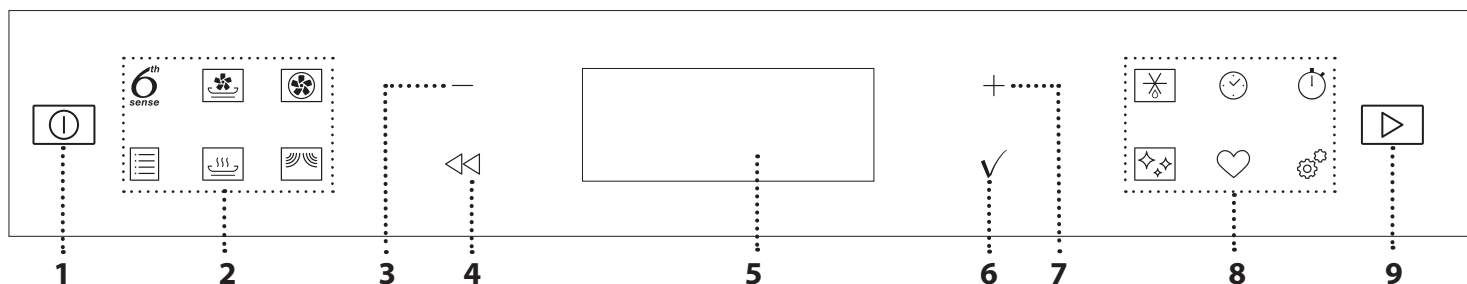
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Otočný talíř

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

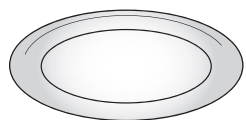
Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

9. SPUŠTĚNÍ

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

OTOČNÝ TALÍŘ

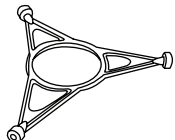


Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou obdélníkového plechu na pečení je otočné sklo nutné

používat vždy jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

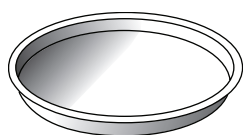
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

TALÍŘ CRISP

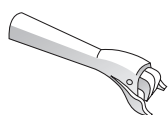


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím

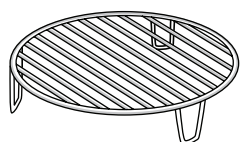
speciální funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře Crisp z trouby.

ROŠT



Umožní umístit jídlo blíže ke grilu za účelem dokonalého opečení a zajistí optimální cirkulaci vzduchu.

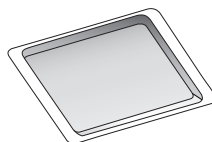
U funkcí typu „Crisp Fry“ (smažení

dokrupava) se jím musí podložit talíř Crisp.

Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

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

OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

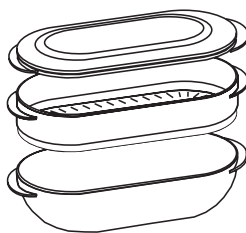


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř s držákem.

PAŘÁK



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství

páry.

Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.

Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

Dno pařáku bylo navrženo i pro použití v kombinaci se speciální funkcí čištění pomocí páry.

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevysadili otočný talíř z jeho držáku.

FUNKCE

6th
sense

6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější teplotu a způsob přípravy, a to u všech druhů jídel.

6th SENSE OHŘEV

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby. Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Lepších výsledků, zvláště u zmrazených potravin, dosáhnete, pokud je na konci fáze ohřevu ponecháte ještě 1–2 minuty odpočívat. Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

6th SENSE PÁRA

Pro vaření jídel v páře, jako je například zelenina nebo ryby, použijte pařák, který je součástí příslušenství. Ve fázi přípravy se automaticky tvoří pára tak, že voda nalitá na dno pařáku dosáhne bodu varu. Časování se u této fáze může lišit. Trouba pokračuje v přípravě jídla v páře podle nastavené doby. Nastavte 1–2 minuty pro měkkou zeleninu, jako je například brokolice a pórek, nebo 4–5 minut pro tvrdší zeleninu jako mrkev nebo brambory. Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

Požadované příslušenství: Pařák

6th SENSE VAŘENÍ

Pro přípravu několika druhů jídel a potravin a snadné a rychlé dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.



CRISP FRY

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat. Možnosti spočívají ve smažení různých druhů přednastavených jídel, a to jak čerstvých, tak mražených. Řiďte se následující tabulkou pro použití příslušenství a při přípravě obou typů potravin (čerstvých či mražených) pak dosáhnete těch nejlepších výsledků.

JÍDLO	HMOTNOST (g) PORCE
ČERSTVÉ POTRAVINY	
Kuřecí řízky-obalované	100–500
Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku.	
Lilek	200–600
Rozkrájejte, osolte a nechejte 30 minut odpočívat. Opláchněte, osušte a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku. Po výzvě obraťte.	

JÍDLO	HMOTNOST (g) PORCE
Cukety Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku.	200–500
MRAŽENÉ	
Kuřecí nugetky Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku.	200–600
Sýr-obalovaný Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku.	100–400
Cibulové kroužky Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř Crisp položte na mřížku.	100–500
Ryba + hranolky Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp.	1–3
Směs ryb Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp.	100–500
Rybí prsty-obalované Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte.	100–500
Hranolky Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte.	200–500



HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádobí vhodné pro použití v troubě.

JÍDLO	TEPL (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Bublanina	175	30–35
Sýrové košíčky	170 *	25–30
Sušenky	175 *	12–18

* Předehřev nutný

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka



TRADIČNÍ PROG.

GRILL

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

JÍDLO	GRILL-ÚROV. VÝK.	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky	3	5–6
Krevety	2	18–22

Doporučené příslušenství: Rošt

GRIL + MIKROVLN

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

JÍDLO	VÝKON (W)	GRILL-ÚROV. VÝK.	DOBA TRVÁNÍ (min)
Zapečené brambory	650	2	20–22
Bramb.-ve slupce	650	3	10–12

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBO GRILL

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

JÍDLO	GRILL-ÚROV. VÝK.	DOBA TRVÁNÍ (min)
Kuřecí kebab	3	25–35

Doporučené příslušenství: Rošt

• TURBO GRILL+MIKROVLNÝ

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

JÍDLO	VÝKON (W)	GRILL-ÚROV. VÝK.	DOBA TRVÁNÍ (min)
Plněné závitky [Mražené]	650	3	20–25
Vepřové řízky	350	3	30–40

Doporučené příslušenství: Rošt

• HORKÝ VZDUCH+MIKROVLNÝ

K rychlé přípravě jídla v troubě. Za účelem optimalizace cirkulace vzduchu doporučujeme použít mřížku.

JÍDLO	VÝKON (W)	TEPL (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečeně	350	170	35–40
Masový koláč	160	180	25–35

Doporučené příslušenství: Rošt

• SPECIÁLNÍ

» RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.

Jakmile skončí fáze přehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch“.

» UDRŽOV. V TEPLE

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

» KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



CRISP

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

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	7–10
Hamburgery	8–10 *

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Požadované příslušenství: talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp



MIKROVLNÝ

Pro rychlé uvaření a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
900	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	JÍDLO	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	900	1–2
Ohřev	Šťouchané brambory (1 kg)	900	10–12
Rozmrazování	Mleté maso (500 g)	160	15–16
Vaření	Piškotový koláč	750	7–8
Vaření	Vaječný krém	500	16–17
Vaření	Sekaná pečeně	750	20–22



JET DEFROST

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněný otočný talíř.

ROZMRAZENÍ PEČIVA DO KŘUPAVA

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy dokřupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Tato funkce vyžaduje použití talíře Crisp.

JÍDLO	HMOTNOST
ROZMRAZENÍ PEČIVA DO KŘUPAVA 	50–800 g
MASO	100 g – 2,0 kg
DRŮBEŽ	100 g – 3,0 kg
RYBA	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLÉB	100 g – 2,0 kg



ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

**SMART CLEAN**

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čistícím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Pouze do dna dodaného pařáku nalijte hrnek pitné vody (3), popřípadě do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a zapněte funkci.

Požadované příslušenství: Pařák

**OBLÍBENÉ**

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

**NASTAVENÍ**

Pro přizpůsobení nastavení spotřebiče.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBERTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **−** a z nich vyberte ten, který požadujete.

Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí .

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **−** a nastavte aktuální hodinu.

Poté stiskněte **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Stiskněte **+** nebo **−** a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí .

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Zvolte nejlépe funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Vezměte prosím na vědomí: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

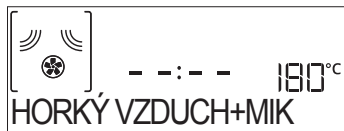
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte  : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky.

Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte **+** nebo **–** a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.



Vezměte prosím na vědomí: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀**.

VÝKON / TEPLOTA / GRILL-ÚROV. VÝK.



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **–** pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona  bliká na displeji, stiskněte **+** nebo **–** pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím  : stiskněte **+** nebo **–** pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.

U funkcí, které nevyužívají mikrovlny, nemusíte čas pečení nastavovat v případě, že chcete pečení řídit ručně (bez časování): Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci.

V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud u funkcí nevyužívajících mikrovlny, například „Grill“ nebo „Turbo Grill“, nastavíte dobu pečení, můžete odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. U funkcí s mikrovlnami je doba ukončení přípravy shodná s délkou trvání.

Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká

ikona .

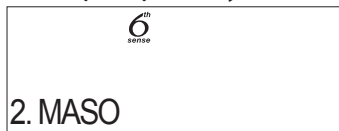


Stiskněte **+** nebo **–** pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem **✓** a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Vezměte prosím na vědomí: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Gril trouby bude vámi požadované teploty dosahovat postupně, což znamená, že doby přípravy se o něco prodlouží. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **–** a upravit čas ukončení programu, popřípadě **◀** pro změnu dalšího nastavení. Stiskem  je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, výkon, teplotu a dobu trvání pro všechny dostupné pokrmy.



2. MASO

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / PORCE



KILOGRAMY

Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte **+** nebo **–** a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

Některé funkce šestého smyslu „6th Sense“ nevyžadují nastavení množství: díky chytrému snímači vlhkosti může trouba automaticky přizpůsobit dobu přípravy podle množství jídla.

STUPEŇ PEČENÍ

U funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.



Po výzvě stiskněte **+** nebo **–** a vyberte požadovanou úroveň v rozsahu „mírný/nízký“ (Light/Low (–1)) a „Mimořádný/Vysoký“ (Extra/High (+1)). Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci.

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte a kdykoli funkci aktivujte.

Při každém dalším stisku tlačítka se doba přípravy prodlouží o dalších 30 sekund (u funkcí, které neaktivují mikrovlny, jsou tyto intervaly nastaveny po 5 minutách).

Během fáze odložení po stisku trouba přeskočí tuto fázi a okamžitě spustí funkci.

Vezměte prosím na vědomí: Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení vaření/pečení pomocí mikrovln stiskněte a na dobu 30 sekund nastavte plný výkon (900 W).

4. PŘEDEHŘEV

Funkce horkého vzduchu vyžaduje fázi předehřevu: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn k vložení jídla.

V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí nebo můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. POZASTAVENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁNÍ, OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

PAUZA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, dvířka zavřete a stiskněte .

Vezměte prosím na vědomí: U funkcí „6th Sense“ otevřete dvířka, jen pokud jste k tomu vyzváni.

PŘIDÁNÍ, ZAMÍCHÁNÍ NEBO OBRÁCENÍ JÍDLA

Některé recepty v rámci funkce „6th Sense“ budou vyžadovat vložení jídla a případných ingrediencí až po rozehrání trouby. Obdobně budete během procesu přípravy vyzýváni k obrácení nebo promíchání jídla.



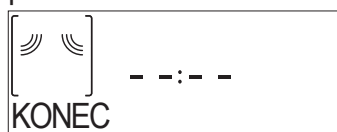
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem .

Vezměte prosím na vědomí: Po výzvě k obrácení nebo promíchání trouba obnoví proces přípravy po uplynutí 2 minut, a to i v případě, že z vaší strany nebyla provedena žádná akce. Fáze „VLOŽTE JÍDLA“ trvá 2 minuty: nebude-li provedena žádná akce, funkce bude ukončena.

6. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

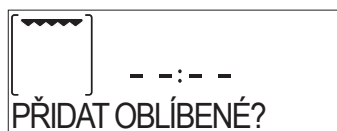


Stiskněte pro pokračování v přípravě v manuálním režimu a přidávejte čas v intervalech po 30 sekundách (u funkcí s mikrovlnami) nebo 5 minutách (u funkcí bez mikrovln), popřípadě stiskněte pro prodloužení doby přípravy nastavením nové doby trvání. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány. Stiskem se proces přípravy opět obnoví.

. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 9 z vašich oblíbených funkcí.

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 9.

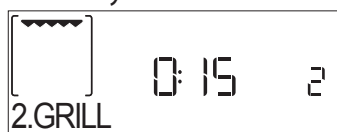


Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím .

Poté, co stisknete , stiskněte nebo a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte .

Vezměte prosím na vědomí: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte nebo , potvrďte stiskem a poté, pro spuštění, stiskněte .

. SMART CLEAN

Před spuštěním funkce z mikrovlnné trouby vyjměte veškeré příslušenství (s výjimkou otočného skleněného talíře).

Pro přístup k funkci snadného čištění „Smart Clean“ stiskněte .



Pro spuštění funkce čištění stiskněte : displej vás bude postupně vyzývat k provedení kroků, které je třeba učinit před zahájením čištění. Po dokončení kdykoli stiskněte .

V případě potřeby pouze do dna dodaného pařáku nalijte hrnek pitné vody, popřípadě použijte nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby a poté zavřete dvířka.

Po provedení posledního potvrzení a pro spuštění cyklu čištění stiskněte .

Po jeho dokončení odstraňte nádobu a dočistěte pomocí měkkého hadříku a poté vnitřek trouby vysušte pomocí vlhké textilie z mikrovláken.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte  nebo : Na displeji začne blikat ikona .



K nastavení požadované doby stiskněte  nebo  a časový spínač aktivujte stiskem .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Vezměte prosím na vědomí: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte  nebo  pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte  a následně vyberte požadovanou funkci.

Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ) , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek stiskněte a alespoň na pět sekund podržte . Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

TABULKA PŘÍPRAV

KATEGORIE POTRAVIN / RECEPTY		PŘÍSLUŠENSTVÍ	MNOŽSTVÍ	INFORMACE PRO VAŘENÍ/PEČENÍ	
ZAPEČENÉ MASO & TĚSTOVINY	Lasagne	 + 	4–10 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
	Lasagne-zmražené		500 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
RÝŽE, TĚSTOVINY A CEREÁLIE	Rýže		100–400 g *	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete rýži a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek rýže použijte 2–3 hrnky vody	
	Těstoviny		1–4 porce *	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Když vás trouba vyzve, přidejte těstoviny a vařte zakryté. Na každých 100 g těstovin použijte přibližně 750 ml vody	
	Quinoa		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek quiny použijte 2 hrnky vody	
	Špalda		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek špaldu použijte 3-4 hrnky vody	
	Ječmen		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek ječmene použijte 3-4 hrnky vody	
	Kuskus		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody	
	Ovesná kaše		1–2 porce *	Do nádoby s vysokým okrajem nalejte osolenou vodu, přidejte ovesné vločky, zamíchejte a vložte do trouby	
MASO	Hovězí	Rostbíf	 + 	800 g – 1,5 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Steak		2–6 kusů	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku
		Hamburgery-zmražené		100–500 g	Před předežíváním talíř Crisp lehce vymastěte
	Vepřové	Vepřová pečeně	 + 	800 g – 1,5 kg	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
		Žebírka		700 g – 1,2 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kostí dolů
		Slanina		50–150 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Kuřecí	Pečené kuře		800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svařem nahoru
		Kousky		400 g – 1,2 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kůží dolů
		Filety - v páře		300–800 g *	Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Filety - obalované a smažené	 + 	100–500 g	Potřete olejem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Pokrmy z masa	Párek v rohlíku		4–8 kusů *	Na dno pařáku vložte párek a zalejte vodou. Ohřívejte odkryté
		Sekaná pečeně		4–8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
		Párky a klobásy		200–800 g	Před předežíváním talíř Crisp lehce vymastěte. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou

* Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Nádoba urč. do mw trouby	Pařák (kompletní)	Pařák (dno + poklička)	Pařák (dno)	Rošt	Obdélníkový plech na pečení	Talíř Crisp

KATEGORIE POTRAVIN / RECEPTY		PŘÍSLUŠENSTVÍ	MNOŽSTVÍ	INFORMACE PRO VAŘENÍ/PEČENÍ
RYBA	Příprav. v páře	Celá ryba	 600 g – 1,2 kg	Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
		Rybí filety	 300–800 g *	Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Rybí fileť	 300–800 g *	Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Slávky	 400 g – 1,0 kg	Před tepelnou úpravou ochuťte olejem, pepřem, citronovou šťávou, česnekem a petrželkou. Dobře promíchejte
		Garnáty	 100–600 g	Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
	Pečené	Celá ryba	 +  600 g – 1,2 kg	Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
		Gratin. mražený	 600 g – 1,2 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Smažené	Ryby a hranolky-zmražené	 1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami
		Plody moře - zmražené	 100–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Zmražené obalované prsty	 100–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Rybí fileť	 300–800 g	Před přehříváním talíř Crisp lehce vymastěte. Rybí steaky pokapejte olejem a zasypte sezamovými semínky
ZELENINA	Pečené	Krájené brambory	 +  300 g – 1,2 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Americké bramb.	 300–800 g	Nakrájejte na klínky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
		Plněná zelenina	 600 g – 2,2 kg	Vydabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drčeného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami
		Veg.burger-zmražený	 2–6 kusů	Talíř Crisp lehce vymastěte
	Gratinovaný	Brambory	 +  4–10 porcí	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Brokolice	 600 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Květák	 +  600 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Gratin. mražený	 400–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Příprav. v páře	Mražená zelenina	 300–800 g *	Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Brambory	 300 g – 1 kg *	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Brokolice	 200–500 g *	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Mrkev	 200–500 g *	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Květák	 200–500 g *	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
	Smažené	Brambory – mražené	 200–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Lilek	 +  200–600 g	Rozkrájejte a na 30 minut vložte do studené osolené vody. Opláchněte, osušte a zvažte. Promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každý 200 g suchý lilek. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
		Cukety	 +  200–500 g	Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou 200 g suchou cuketu. Ochuťte solí a černým pepřem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp

* Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Nádoba urč. do mw trouby	Pařák (kompletní)	Pařák (dno + poklička)	Pařák (dno)	Rošt	Obdélníkový plech na pečení	Talíř Crisp
							

KATEGORIE POTRAVIN / RECEPTY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	MNOŽSTVÍ	INFORMACE PRO VAŘENÍ/PEČENÍ
DEZERTY A CUKROVÍ	Čokoládové sušenky	 1 dávka	Udělejte lité těsto z 250 g mouky, 150 g másla, 100 g cukru, 1 vejce, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Přidejte vanilkovou esenci. Nechte vychladnout. Rozlejte do požadovaného tvaru tak, aby tloušťka byla 5 mm, a rovnoměrně umístěte na talíř Crisp
	Ovocný koláč	 1 dávka	Vypracujte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. Vložte těsto do talíře Crisp a naplňte 700-800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchané s cukrem a skořicí
	Ovocný koláč mražený	 300–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Ovocný kompot	 300–800 ml *	Ovoce oloupejte a vypeckujte. Nakrájejte na kousky a vložte do koše pařáku
	Pečená jablka	 4–8 kusů	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem
	Horká čokoláda	 2–8 porcí	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Ochutte vanilkou nebo skořicí. Pro zahuštění přidejte kukuřičný škrob
	Brownie	 1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozprostřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem
KOLÁČE A CHLÉB	Plněný ovocný koláč	 +  800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
	Muffiny	 1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16-18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Piškot.buchta ve formě	 +  1 dávka	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500-900 g. Nalejte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
	Rohlíky-zmražené	 1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na pečicí plech
	Sendvič ve formě	 1–2 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí
	Koláčky ke kávě	 1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř Crisp
PIZZA A KOLÁČE	Pizza	 2–6 porcí	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou
	Tenká pizza-zmražená	 250–500 g *	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Silná pizza-zmražená	 300–800 g *	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Pizza-chlazená	 200–500 g	Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Quiche Lorraine	 1 dávka	Těsto umístěte do talíře Crisp a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na „quiche Lorraine“ na 8 porcí
	Quiche Lorraine-zmražený	 200–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	Slané koláče	 +  1 dávka	Těsto vložte do formy na koláč pro 8-10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu
	Zeleninový závin	 800 g – 1,5 kg	Připravte si směs krájené zeleniny. Pokapejte olejem a připravujte na pánvi po dobu 15–20 minut. Nechte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochuťte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte
VEJCE	Popcorn	- 90–100 g *	Sáček vždy pokládejte přímo na skleněný otočný talíř. Vždy připravujte jen jeden sáček
	Kuřecí křídélka-zmražená	 300–600 g *	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Kuřecí nugety-zmražené	 +  200–600 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Obalovaný sýr - zmražený	 100–400 g	Před přípravou sýr potřete troškou oleje. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Cibul. kroužky-zmražené	 +  100–500 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp
	Míchaná vejce	 2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu
	Volská oka	 1–6 kusů	Před předežíváním talíř Crisp lehce vymaštěte
	Omeleta	 1 dávka	Před předežíváním talíř Crisp lehce vymaštěte

* Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Nádoba urč. do mw trouby	Pařák (kompletní)	Pařák (dno + poklička)	Pařák (dno)	Rošt	Obdélníkový plech na pečení	Talíř Crisp
							

ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nikdy nepoužívejte parní čistič.

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

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. Je-li velmi znečištěný, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.
- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují. Tuto funkci používejte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí.

Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarová chyba.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. Pokuste se obnovit „TOVÁRNÍ NASTAV.“ dostupné z nabídky „NASTAVENÍ“. Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Off“.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 Informační list výrobku s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu**

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

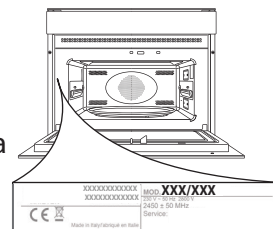
>  Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu** (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks,
registreerige oma toode aadressil:
www.whirlpool.eu/register

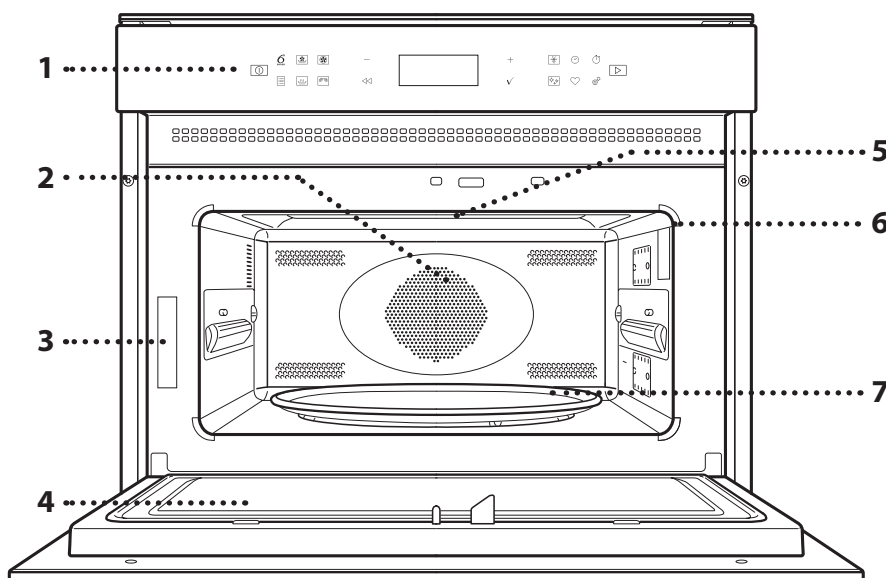


Ohutusjuhised ning kasutus- ja
hooldusjuhendi saate alla laadida meie
veebilehelt docs.whirlpool.eu, järgides
voldiku lõpus toodud juhiseid.



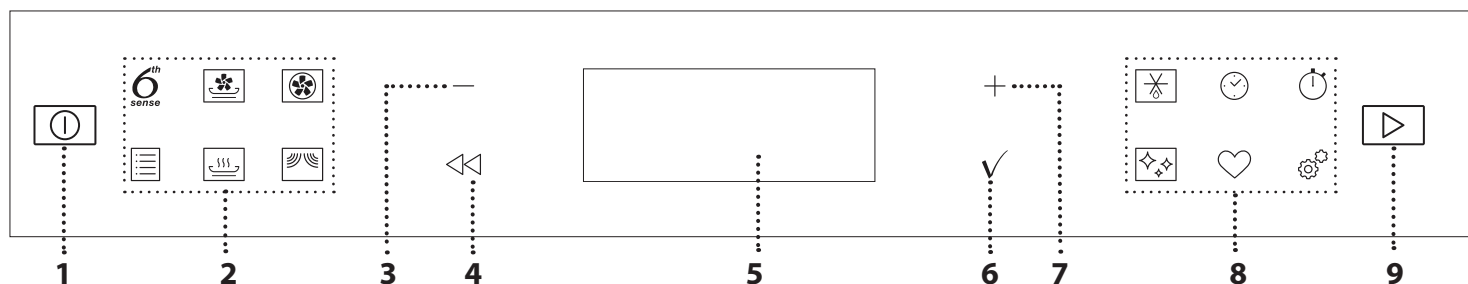
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt Tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Identimisplaat (ärge eemaldage)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement / grill
6. Valgustus
7. Pöördalus

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või
aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. MENÜÜ / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide ja menüü
juurde.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni
seadistuste ja väärtuste
vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele lehele minekuks.
Küpsetamise ajal on seadistusi
võimalik muuta.

5. NÄIDIK

6. KINNITAGE

Valitud funktsiooni või seatud
väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni
seadistuste ja väärtuste
suurendamiseks.

8. LISAVÕIMALUSED / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

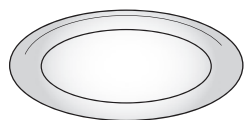
Kiirtee funktsioonide, seadistuste ja
lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud
seadete või põhiseadetega.

TARVIKUD

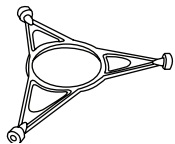
PÖÖRDALUS



Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega. Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a

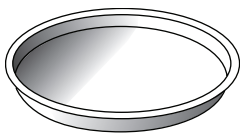
nelinurkne küpsetusplaat.

PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks. Ärge asetage toele muid tarvikuid.

CRISP PLATE

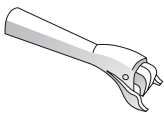


Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.

Pruunistusplaat Crisp plate tuleb alati asetada klaasist pöördaluse keskele ja seda võib

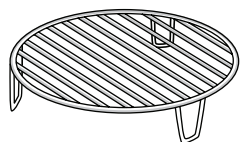
spetsiaalselt selleks mõeldud funktsiooniga tühjana eelsoojendada. Asetage toit otse pruunistusplaadile Crisp plate.

PRUUNISTUSPLAADI CRISP PLATE KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAATRAAM



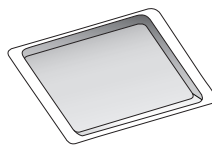
See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne. Seda tuleb kasutada

pruunistusplaadi Crisp plate alusena mõnede krõbepruunistamise Crisp Fry funktsioonide puhul.

Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT

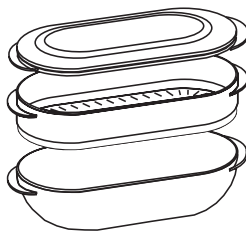


Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konvektsioonküpsetust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga.

Lükake küpsetusplaat rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

Pange tähele: Nelinurkse küpsetusplaadi kasutamise ajaks pole tarvis pöördalust ja selle tuge ahjust välja võtta.

AURUTI



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).

Pange auruti alati klaasist pöördalusele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolainefunktsiooniga.

Auruti põhi on konstrueeritud selliselt, et seda tuleb kasutada koos spetsiaalse auruga puhastamise funktsiooniga.

Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.

Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt liikuda. Jälgige, et te tarvikuid ahju pannes ja välja võttes pöördalust oma toelt maha ei lükkaks.

FUNKTSIOONID

6th
sense

6th SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki toidu küpsetamiseks.

6th SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Pange toit taldrikule või kaussi, mis on kuumakindel ja sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. Kui jätate toidu pärast ülessoojendamist 1–2 minutiks seisma, siis on tulemus alati parem, eelkõige külmutatud toidu puhul. Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

6th SENSE AURUTAMINE

Toidu (nt kala ja köögiviljad) aurutamiseks kaasaoleva auruti abil. Ettevalmistava etapi käigus tekitatakse automaatselt aur, mis paneb aurusti põhja valatud vee keema. Selle etapi kestus võib varieeruda. Pärast etapi lõppu jätkab ahi toidu aurutamise vastavalt seadud ajale. Valige pehmete köögiviljade (brokoli, porrulauk) jaoks 1–2 minutit või kõvemate köögiviljade (porgandid, kartulid) jaoks 4–5 minutit. Ärge avage selle funktsiooni ajal ust.

Nõutavad tarvikud: Auruti

6th SENSE KÜPSETAMINE

Eri liiki roogade ja toitude valmistamiseks ning optimaalse tulemuse kiireks ja lihtsaks saavutamiseks. Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



CRISP FRY

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Sellega on võimalik erinevate eelnevalt määratletud värskete ja külmutatud toitude praadimine. Vaadake järgmisest tabelist, mis tarvikuid kasutada ja kuidas saavutada parim tulemus igat liiki toidu jaoks (värsked või külmutatud).

TOIT	PORTSJONITE KAAL (g)
VÄRSKE TOIT	
Paneeritud linnulihafilee	100 - 500
Enne küpsetamist määrda kergelt õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile.	
Baklažaan	200 - 600
Hakkige, soolake ja laske 30 min seista. Peske, kuivatage ja kaaluge. Määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber.	
Suvikõrvits	200 - 500
Viilutage, kaaluge ja määrige oliiviõliga (5%). Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile.	

TOIT

KÜLMUTATUD

Kananagitsad

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile.

Paneeritud juust

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile.

Sibularõngad

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Asetage taldrik traatrestile.

Kala ja sipsid

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate.

Erinev kala

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate.

Paneeritud kalapulk

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber.

Friikartulid

Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber.

PORTSJONITE KAAL (g)

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



SUNDÖHK

Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjukõlblikke nõusid saab kasutada eri toitude valmistamiseks.

TOIT	TEMP (°C)	KESTUS (min)
Suflee	175	30 - 35
Muffinid	170 *	25 - 30
Küpsised	175 *	12 - 18

* Eelkuumutamine vajalik

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / rest



TRADITSIOONIL

GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Röstleib ja -sai	3	5 - 6
Krevetid	2	18 - 22

Soovitavad tarvikud: Traatraam

GRILL + MIKRO

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Kartuligratään	650	2	20 - 22
Mundris kartulid	650	3	10-12

Soovitavad tarvikud: Traatraam

TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Kanakebab	3	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatraam

TURBOGRILL + MIKROLAINED

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Kannelloonid [külmutatud]	650	3	20 - 25
Seakarbonaad	350	3	30 - 40

Soovitavad tarvikud: Traatraam

SUNDÕHK+MIKROLAINED

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

TOIT	VÕIMSUS (W)	TEMP (°C)	KESTUS (min)
Praeliha	350	170	35 - 40
Lihapirukas	160	180	25 - 35

Soovitavad tarvikud: Traatraam

ERITOIMINGUD

» EELKUUMUTUS

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud.

Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk.

» SOOJASHOIDMINE

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.



CRISP

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni tohib kasutada ainult koos spetsiaalse pruunistusplaadiga Crisp plate.

TOIT	KESTUS (min)
Eelkergitatud kook	7-10
Hamburger	8 - 10 *

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutavad tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega



MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

VÕIMSUS (W)	SOOVITATAV KASUTUS
900	Suure veesisaldusega toitade ja jookide kiire soojendamine.
750	Köögiljude valmistamine.
650	Liha ja kala valmistamine.
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	900	1 - 2
Soojendamine	Kartulipuder (1 kg)	900	10-12
Sulatus	Hakkliha (500 g)	160	15 - 16
Küpsetamine	Biskviitkook	750	7-8
Küpsetamine	Munakreem	500	16 - 17
Küpsetamine	Pikkpoiss	750	20 - 22



JET DEFROST

Eri tüüpi toiduainete kiireks ülessulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Parima tulemuse saamiseks asetage alati toit otse klaasist pöördalusele.

CRISP LEIVA SULATAMINE

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värselt küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Selle funktsiooniga tuleb kasutada pruunistusplaati.

TOIT	KAAL
CRISP LEIVA SULATAMINE 	50-800 g
LIHA	100 g-2,0 kg
LINNULIHA	100 g kuni 3,0 kg
KALA	100 g-2,0 kg
KÖÖGIVILI	100 g-2,0 kg
LEIB	100 g-2,0 kg



TAIMER

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.

**SMART CLEAN**

Spetsiaalne puhastusüksik, mille käigus eraldatakse veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage komplektis oleva auruti põhja (3) tass joogivett või mikrolaineahjukindlasse anumasse ja aktiveerige funktsioon.

Nõutavad tarvikud: Auruti

**LEMMIK**

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

**SEADED**

Seadme seadete muutmiseks.

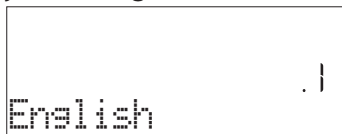
Kui ökorežiim on aktiivne, vähendatakse ühe minuti pärast ekraani heledust ja valgus kustub, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse see automaatselt uuesti. Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks minge SEADED DEMOFUNKTSIOONI ja valige Väljas (Off).

Kui valite tehaseseadmete lähtestamise TEHADELÄHTESTUS, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KEELE VALIMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



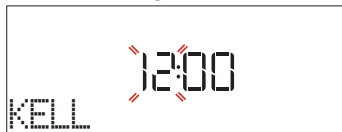
Vajutage + või —, et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage ✓.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui SEADED valida KEEL, milleks vajutada ⚙.

2. AJA SEADISTAMINE

Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage kellaaaja määramiseks + või — ja vajutage ✓ : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Vajutage minutite määramiseks + või — ja vajutage kinnitamiseks ✓.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada. Valige SEADED KELL, milleks vajutada ⚙.

3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures, kasutades eelistatult kiire eelkuumutamise funktsiooni. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Ahju sisselülitamiseks vajutage  : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü. Funktsiooni valimiseks vajutada ikoonile või kerida mööda menüüd. Menüüs sisalduva funktsiooni valimiseks vajutage + või —, et valida soovitud funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓.



Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.  vajutamine võimaldab uuesti eelnevat seadet muuta.

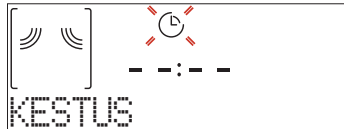
VÖIMSUS / TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Samamoodi on võimalik valida grillimise taset. Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaaja määrata nuppudega + või — ja kinnitada nupuga ✓.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga  : vajutage muutmiseks + või — ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓.

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te ilma mikrolaineteta funktsioonides küpsetusaega määrama (aeg määramata): Vajutage kinnitamiseks ✓ või  ja käivitage funktsioon.

Selle režiimi valimisel ei saa viitkäivitust programmeerida.

LÕPUAEG (VIITKÄIVITUS)

Mikrolaineid mittekäivitavates funktsioonides nagu Grill või Turbo Grill saab pärast küpsetusaaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Mikrolainefunktsioonis võrdub lõpuaeg kestusega. Ekraanil kuvatakse lõpuaeg ja ikoon  vilgub.

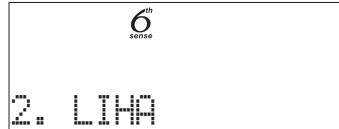


Soovitud + küpsemise lõppemise aja seadmiseks vajutage või — ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks ✓. Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi saavutab teie soovitud temperatuuri järk-järgult, mis tähendab, et küpsetamise aeg on eeldatust natuke pikem. Ootamise ajal võite vajutada + või —, et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks . Kui vajutate teabe nägemiseks , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.

6th SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, võimsuse, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade jaoks.



Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

KAAL / PORTSJONID

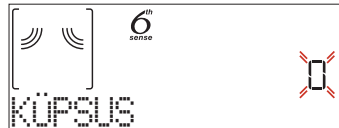


Funktsiooni õigeks seadistamiseks järgige ekraanil kuvatavat, kui ahi annab märku, vajutage nuppu + või —, et seada vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Osad 6th Sense'i funktsioonid ei nõua koguse sisestamist: tänu intelligentsele niiskusandurile reguleerib ahi toidu koguse järgi automaatselt valmistusaega.

KÜPSUS

Funktsioonis 6th Sense saab küpsuse taset muuta.



Kui ahi annab märku, vajutage + või —, et valida soovitud aste kerge/madala (-1) ja ekstra/kõrge (+1) vahel. Vajutage kinnitamiseks ✓ või  ja käivitage funktsioon.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui vaikumisi väärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seadistused määranud, siis vajutage funktsiooni käivitamiseks .

Nupu  iga vajutusega pikeneb valmistusaeg 30 sekundit (5 minutit funktsioonide puhul, mis ei aktiveeri mikrolaineid).

Kui vajutate viitfaasis nuppu , jätab ahi selle faasi vahele ja funktsioon käivitub kohe.

Pange tähele: Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab konkreetset maksimaalset temperatuuri, kuvatakse ekraanil sõnum. Vajutage eelmisele ekraanile naasmiseks  ja valige mõni teine funktsioon või oodake täieliku jahtumiseni.

JET START

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage nuppu , et aktiveerida mikrolainetega küpsetamine 30 sekundiks täisvõimsusel (900 W).

4. EELKUUMUTAMINE

Sundõhu funktsioon vajab eelkuumutamise faasi: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui see etapp on lõpule jõudnud, kõlab helisignaal ja kuval viidatakse, et ahi on saavutanud seatud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna.

Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga  või  muuta.

5. KATKESTAGE KÜPSETAMINE / LISAKE, PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

PAUS

Ukse avamisel küpsetamine katkeb ajutiselt, kuna kütteleendid lülitatakse välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

Pange tähele: Funktsiooni 6th Sense ajal avage uks ainult siis, kui ahi selleks märku annab.

LISAGE, PÖÖRAKE VÕI SEGAGE TOITU

Mõned 6th Sense Küpsetamine retseptid nõuavad, et toit lisatakse pärast eelkuumutamist või et küpsetamise lõpetamiseks lisatakse koostisaineid. Samal moel annab ahi märku toidu pööramiseks või segamiseks küpsetamise ajal.



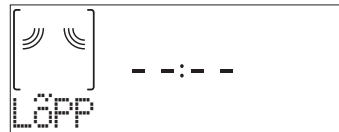
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks .

Pange tähele: Kui toitu on vaja pöörata või segada, siis 2 minuti möödumisel jätkab ahi küpsetamist ka siis, kui te midagi ei tee. LISAGE TOIT faas kestab kaks minutit: kui midagi ei tehta, siis funktsioon lõpeb.

6. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



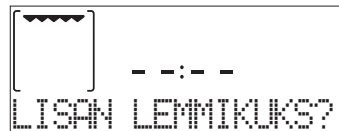
Vajutage käsitsirežiimis küpsetamise jätkamiseks , lisades aega 30 sekundi (mikrolainefunktsioonides) või 5 minuti (ilma mikrolaineteta) kaupa või vajutage , et küpsetamise aega pikendada uue kestuse määramise teel. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

Nupu  vajutamisel küpsetamine jätkub.

. LEMMIK

Et ahju oleks lihtsam kasutada, oskab see salvestada kuni 9 lemmikfunktsiooni.

Kui küpsetamine on lõppenud, palutakse ekraanil teil salvestada funktsioon lemmikute loetellu numbri alla vahemikus 1 kuni 9.



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage , muul juhul vajutage palve eiramiseks .

Kui olete vajutanud , vajutage  või , et valida mälupesa, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele: Kui kogu mälu on täis või valitud mälupesa on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage  või , kinnitamiseks vajutage , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks .

. SMART CLEAN

Enne funktsiooni käivitamist eemaldage kõik tarvikud (välja arvatud klaasist pöördalus) mikrolaineahjust.

Funktsiooni Smart clean kasutamiseks vajutage nuppu .



Vajutage  puhastusfunktsiooni aktiveerimiseks: ekraanil kuvatakse järjest toimingud, mis tuleb enne puhastamist teostada. Valmimisel vajutage .

Vajaduse korral valage komplektis oleva auruti põhja või mikrolaineahjukindlasse anumasse tass joogivett ja sulgege uks.

Pärast viimast kinnitust, vajutage puhastustsükli käivitamiseks .

Kui see on lõppenud, lõpetage puhastamine sileda lapiga ja kuivatage ahju sisemus niiske mikrokiust lapiga.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage  või  : Ekraanil vilgub ikoon .



Soovitud kestuse seadmiseks vajutage  või  ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks .

Kui minutilugeja on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi toiduvalmistamise tsüklit. Taimeriga valitud aja muutmiseks vajutage nuppu  või .

Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni. Vajutage nuppu  ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikoon ) , mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage  , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all  . Nuppude avamiseks korrake toimingut.



Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

VALMISTUSTABEL

TOIDU KATEGORIA/RETSEPTID		TARVIKUD	KOGUS	VALMISTUSTEAVE	
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Lasanje	 + 	4–10 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Kallake peale bešamellkaste ja raputage juustu, et saavutada ideaalne pruunistus	
	Külmutatud lasanje		500 g kuni 1,2 kg	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium	
RIIS, PASTA JA HELBED	Riis		100–400 g	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Pange soolvesi ja riis auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2–3 tassi vett iga tassitäie riisi kohta	
	Pasta		1–4 portsjonit*	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Lisage ahju märguande korral pasta ja katke kaanega. Kasutage iga 100 g pasta kohta ligikaudu 750 ml vett	
	Kinoa		100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kinoa kohta	
	Speltanisu		100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie speltanisu kohta	
	Oder		100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 3–4 tassi vett iga tassitäie odra kohta	
	Kuskus		100–400 g	Pange soolvesi ja helbed auruti põhja ning katke kaanega kinni. Kasutage 2 tassi vett iga tassitäie kuskusi kohta	
	Kaerapuder		1–2 portsjonit*	Pange soolvesi ja kaerahelbed kõrgete äärtega mahutisse, segage ja pange ahju	
LIHA	Loomaliha	Rostbiif	 + 	800 g–1,5 kg	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Loomaliha		2–6 tükki	Määrige õli ja rosmariiniga. Hõõruge soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt traatrestile
		Külmutatud hamburgerid		100–500 g	Määrige pruunistusplaati Crisp plate enne eelkuumutamist kergelt õliga
	Sealiha	Seapraad	 + 	800 g–1,5 kg	Kandke harjaga peale õli või sulavõid. Hõõruge soola ja pipraga. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit
		Ribid		700 g kuni 1,2 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate kondipoolne külg allpool
		Peekon		50–150 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Kana	Röstitud kana		800 g kuni 2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval
		Tükid		400 g kuni 1,2 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate nahapoolne külg allpool
		Aurutatud fileed		300–800 g*	Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Paneeritud fileed praetud	 + 	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Lihatoidud	Viinerisai		4–8 tükki*	Pange viiner auruti põhja ja katke veega. Valmistage katmata
		Pikkpoiss		4–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ja suruge pikkpoisi mahutisse, jätmata sisse õhutaskuid
		Vorstikesed		200–800 g	Määrige pruunistusplaati Crisp plate enne eelkuumutamist kergelt õliga. Torgake vorstikestesse lõhkimineku vältimiseks kahvliga augud

*Soovituslik kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

TARVIKUD

Mikrolaineindel mahuti



Auruti (terviklik)



Auruti (alus + kaas)



Auruti (alus)



Traatraam



Nelinurkne küpsetusplaat



Crisp Plate



TOIDU KATEGOORIA/RETSEPTID		TARVIKUD	KOGUS	VALMISTUSTEAVE	
KALA	Aurutatud	Terve kala		600 g–1,2 kg	Määrige õliga. Maitsestage sidrunimahla, küüslaugu ja peterselliga
		Kalafileed		300–800 g*	Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Kalapraad		300–800 g*	Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Karbid		400 g kuni 1,0 kg	Maitsestage enne valmistamist õli, pipra, sidruni, küüslaugu ja peterselliga. Segage korralikult
		Krevetid		100–600 g	Jaotage ühtlaselt auruti korvile
	Röstitud	Terve kala	 + 	600 g–1,2 kg	Määrige õliga. Maitsestage sidrunimahla, küüslaugu ja peterselliga
		Külmüt. gratään		600 g–1,2 kg	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Praetud	Kala ja sipsid-külmutatud		1–3 portsjonit	jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate, asetades kalafileed ja kartulid vaheldumisi
		Külmutatud kala		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Külmutatud kalapulk		100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Kalapraad		300–800 g	Määrige pruunistusplaati Crisp plate enne eelkuumutamist kergelt õliga. Maitsestage kalapraadi õliga ja katke seesamiseemnetega
	Röstitud	Kartulitükid	 + 	300 g kuni 1,2 kg	Lõigake tükkideks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Kartuliviilud		300–800 g	Lõigake viiludeks, enne ahju panemist maitsestage õli, soola ja ürtidega
		Täidetud juurviljad		600 g kuni 2,2 kg	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihast, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega
		Külmutatud vegeburgerid		2–6 tükki	Määrige pruunistusplaati Crisp plate kergelt õliga
	KÖÖGIVILI	Gratään	Kartulid	 + 	4–10 portsjonit
Brokoli				600 g–1,5 kg	Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Riputage peale juustu
Lillkapsad			 + 	600 g kuni 1,5 kg	Lõigake tükkideks ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning valage peale koor. Riputage peale juustu
Aurutatud		Külmüt. gratään		400–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
		Külmüt. juurviljad		300–800 g*	Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Kartulid		300 g–1 kg*	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti põhjale
		Brokoli		200–500 g*	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Porgandid		200–500 g*	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Lillkapsad		200–500 g*	Lõigake tükkideks. Jaotage ühtlaselt auruti korvile
		Külmüt. kartulid		200–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
Praetud		Baklažaan	 + 	200–600 g	Hakkige ja leotage 30 minutit külmas vees. Peske, kuivatage ja kaaluge. Segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva baklažaani kohta. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
		Suvikõrvits	 + 	200–500 g	Viilutage, kaaluge ja segage ligikaudu 10 g õliga iga 200 g kuiva suvikõrvitsa kohta. Maitsestage soola ja musta pipraga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate

*Soovituslik kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

TARVIKUD	Mikrolainekindel mahuti	Auruti (terviklik)	Auruti (alus + kaas)	Auruti (alus)	Traatraam	Nelinurkne küpsetusplaat	Crisp Plate
							

TOIDU KATEGOORIA/RETSEPTID		TARVIKUD	KOGUS	VALMISTUSTEAVE
MAGUSTOIDUD JA KONDIITRITOOTED	Šokolaadiküpsised		1 ahjutäis	Valmistage tainas 250 g jahust, 150 g võist, 100 g suhkrust, 1 munast, 25 g kakaopulbrist, soolast ja küpsetuspulbrist. Lisage vanillieessentsi. Laske jahtuda. Ajage laiali, et saavutada ligikaudu 5 mm paksus ja soovitud kuju ning laotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Puuviljapirukas		1 ahjutäis	Valmistage tainas 180 g jahust, 125 g võist ning 1 munast. Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja täitke 700–800 g värske puuviljade viiludega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
	Külmutatud puuviljapirukas		300–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Puuviljakompott		300–800 ml	Koorige puuviljad ja eemaldage neist südamikud. Lõigake tükkideks ja asetage auruti korvi
	Küpsetatud õunad		4–8 tükki	Eemaldage südamikud ja täitke martsipani või kaneeli, suhkruga ja võiga
	Kuum šokolaad		2–8 portsjonit	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Maitsestage vanilje või kaneeliga. Lisage tiheduse suurendamiseks maisitärklis
	Brownie'd		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile
KOOGID JA LEIB	Puuviljapirukas	 + 	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke värske puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga
	Muffinid		1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Biskviitkook ahjuvormis	 + 	1 ahjutäis	Valmistage rasvavaba biskviittainast 500–900 g. Valage vooderdatud ja määratud küpsetusplaadile
	Külmut. kuklid		1 ahjutäis	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile
	Võileiva viil ahjuvormis		1–2 tükki	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju kergitusfunktsiooni
	Kakud		1 ahjutäis	Vormige üks suur karask või mitu väikest. Asetage rasvaga määratud plaadile
PITSA JA PIRUKAD	Pitsa		2–6 portsjonit	Segage kokku pitsatainas: 150 ml vett, 15 g pärm, 200–225 g jahu, õli ja sool. Jätke see kerkima, kasutades ahju kergitusfunktsiooni. Rullige tainas laiali kergelt õliga määratud küpsetusplaadile. Lisage katteks näiteks tomateid, mozzarella juustu ja sinki
	Külmutatud õhuke pitsa		250–500 g*	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Külmutatud paks pitsa		300–800 g*	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Jahutatud pitsa		200–500 g	Võtke pakendist välja. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Quiche lorraine		1 ahjutäis	Vooderdage pruunistusplaat Crisp plate tainaga ja torgake sellesse kahvliga augud. Valmistage quiche lorraine'i segu 8 portsjoni jagu
	Quiche lorraine-külmutatud		200–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium
	Soolased koogid	 + 	1 ahjutäis	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Täitke tainas oma lemmikretsepti järgi
	Vegestruudel		800 g–1,5 kg	Valmistage ette segu hakitud köögiviljadest. Riputage sellele õli ja küpsetage pannil 15–20 minutit. Laske jahtuda. Lisage värske juust ja maitsestage soola, balsamiädika ning vürtsidega. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku
MUNA JA SNÄKID	Paisumais	-	90–100 g	Asetage kott alati otse klaasist pöördalusele. Kuumutage ainult üks kott korraga
	Kanatiivad-külmutatud		300–600 g*	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Külmutatud kananagitsad	 + 	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Juust-paneeritud		100–400 g	Määrige juustu enne küpsetamist väikese koguse õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Sibularõngad-külmutatud	 + 	100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate
	Munapuder		2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis
	Härjasilm		1–6 tükki	Määrige pruunistusplaati Crisp plate enne eelkuumutamist kergelt õliga
	Omlett		1 ahjutäis	Määrige pruunistusplaati Crisp plate enne eelkuumutamist kergelt õliga

*Soovituslik kogus. Ärge avage küpsetamise ajal ust.

TARVIKUD	Mikrolainekindel mahuti	Auruti (terviklik)	Auruti (alus + kaas)	Auruti (alus)	Traatraam	Nelinurkne küpsetusplaat	Crisp Plate
							

PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et seade on maha jahtunud.

Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid. Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

SISE- JA VÄLISPINNAD

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart clean.
- Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära sinna koguneva mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

TARVIKUD

Kõiki tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas v.a pruunistusplaati. Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	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 on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Proovige teha „TEHASELÄHTESTUS“, mille saate valida menüüst „SEADED“. Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui DEMOFUNKTSIOON on sisselülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADETEST suvand DEMO ja lülitage see välja.

TOOTE KIRJELDUS

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Selle seadme infolehe koos energiaandmetega saab alla laadida Whirlpooli veebilehelt docs.whirlpool.eu

KUST SAADA KASUTUS- JA HOOLDUSJUHE

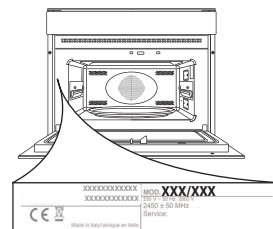
>  www Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt docs.whirlpool.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust müügijärgse teenindusega.



TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

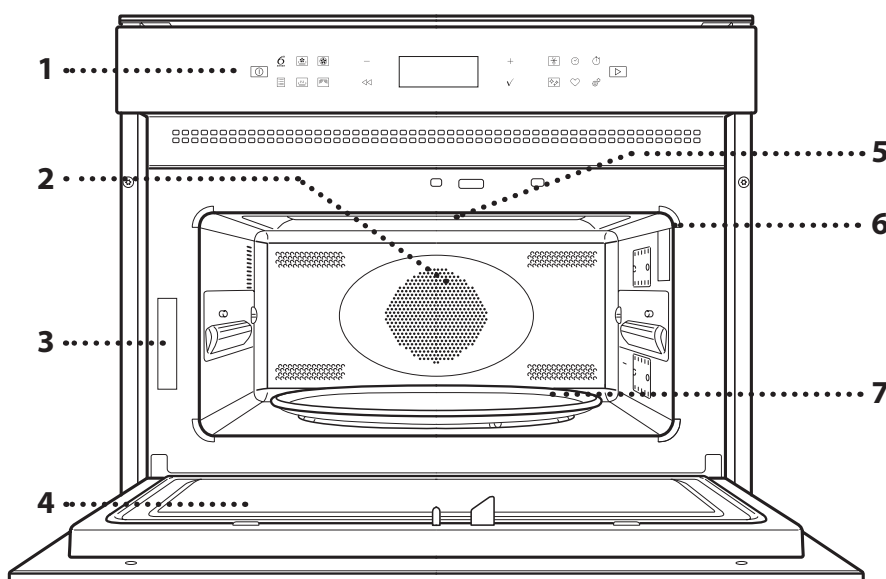
Για να έχετε πλήρη υποστήριξη,
καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα
www.whirlpool.eu/register



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας"
και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση
στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu και
ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του
παρόντος εγχειριδίου.

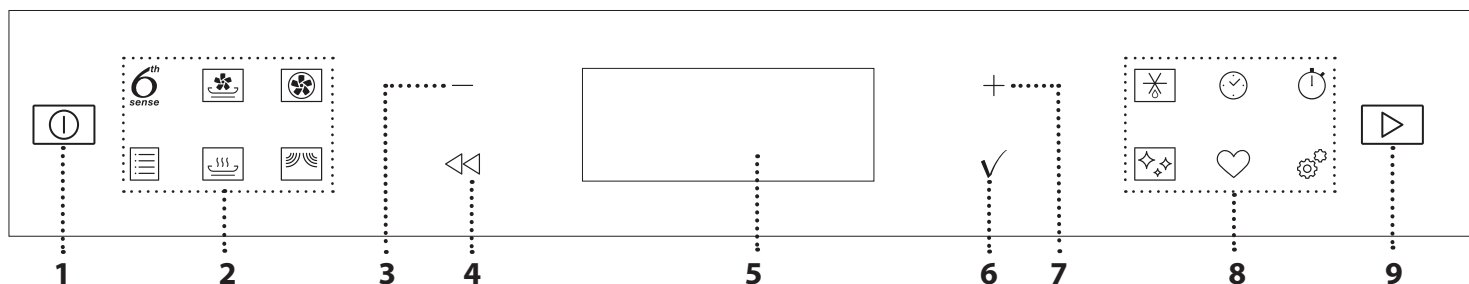
! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
3. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/γκριλ
6. Φως
7. Περιστρεφόμενος δίσκος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

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

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις
λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

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

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη
οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος,
επιτρέπει την αλλαγή των
ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας
λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης
τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

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

8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

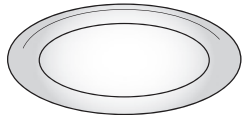
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες,
ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

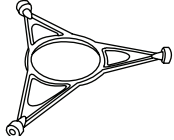


Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει

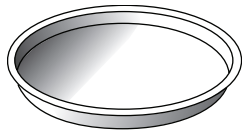
πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ορθογώνιο πιάτο μαγειρέματος.

ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση. Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

CRISP PLATE (ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ)

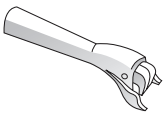


Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται.

Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο του περιστρεφόμενου

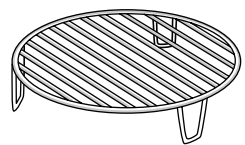
δίσκου και όταν είναι άδεια μπορεί να ζεσταθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για το συγκεκριμένο σκοπό. Βάλτε το φαγητό απευθείας πάνω στην Crisp plate (πιάτο για τραγανά φαγητά).

ΛΑΒΗ CRISP PLATE (ΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ)



Χρήσιμη για να αφαιρείτε την Crisp plate (πλάκα για τραγανά τρόφιμα) από το φούρνο όταν καίει.

ΣΧΑΡΑ



Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία του αέρα.

Πρέπει να χρησιμοποιείται ως πλάκα για τραγανά φαγητά σε ορισμένες λειτουργίες "Crisp Fry" (Τηγάνισμα).

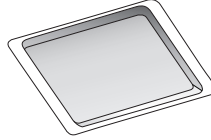
Τοποθετήστε τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με άλλες επιφάνειες.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Διατίθενται διάφορα εξαρτήματα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου.

Μεταλλικά δοχεία για φαγητό ή ποτό ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα.

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

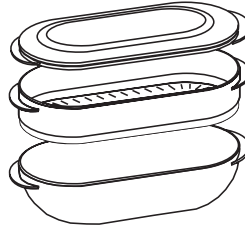


Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Τοποθετήστε την πλάκα οριζόντια, ακουμπώντας την στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε το ορθογώνιο ταψί ψησίματος.

ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ



Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα της χύτρας (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού.

Για να βράσετε τρόφιμα όπως πατάτες, μακαρόνια, ρύζι ή δημητριακά, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα της χύτρας (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.

Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τη χύτρα με το παρεχόμενο καπάκι (1).

Τοποθετείτε πάντα τη χύτρα πάνω στον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και να την χρησιμοποιείτε με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

Η κάτω πλευρά της χύτρας έχει σχεδιαστεί για να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την ειδική λειτουργία ατμοκαθαρισμού.

Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα δεν έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου.

Να ελέγχετε πάντα εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο. Δώστε προσοχή ώστε να μην μετακινήσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τη θέση του όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε άλλα εξαρτήματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th
sense

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους φαγητού.

• 6TH SENSE ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα. Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου. Στο τέλος της διαδικασίας ξαναζεστάματος, αν το αφήσετε για 1-2 λεπτά αυτό θα βελτιώσει το αποτέλεσμα, ιδιαίτερα για κατεψυγμένο φαγητό. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

• 6th SENSE ΑΤΜΟΣ

Για μαγείρεμα τροφίμων σε ατμό όπως λαχανικά ή ψάρια, χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη χύτρα. Η φάση προετοιμασίας δημιουργεί αυτόματα ατμό, φέρνοντας το νερό που έχετε ρίξει μέσα στη χύτρα σε βρασμό. Οι χρόνοι για τη συγκεκριμένη φάση μπορεί να διαφέρει. Στη συνέχεια ο φούρνος προχωράει σε μαγείρεμα των τροφίμων με ατμό, σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο. Επιλέξτε 1-2 λεπτά για μαλακά λαχανικά όπως μπρόκολα και πράσα ή 4-5 λεπτά για πιο σκληρά λαχανικά όπως καρότα και πατάτες. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού

• 6th SENSE ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Για ο μαγείρεμα πολλών ειδών φαγητού και τροφίμων και για την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων, γρήγορα και εύκολα. Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές. Υπάρχει η δυνατότητα να τηγανίσετε μια ποικιλία προεπιλεγμένων τροφίμων, είτε φρέσκα είτε κατεψυγμένα. Ακολουθήστε τον παρακάτω πίνακα για να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα όπως υποδεικνύεται και για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος για κάθε είδος τροφίμων (νωπά ή κατεψυγμένα).

ΦΑΓΗΤΟ

ΦΡΕΣΚΟΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΝΕ

Αλείψτε ελαφρά με λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.

Μελιτζάνες

Κόψτε, αλατίστε και αφήστε να παραμείνει για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί.

Κολοκυθάκια

Κόψτε σε φέτες, ζυγίστε και πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.

ΚΑΤ. ΤΡΟΦΙΜΑ

Κομ. κοτόπουλο

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.

ΤΥΡΙ-ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.

Ροδ. κρεμμυδιού

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.

ΨΑΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.

ΨΑΡΙΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά.

Μπαστούνακια ψαριού παναρισμένα

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί.

Τηγ. πατάτες

Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου. Η πλάκα ψησίματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών.

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Σουφλέ	175	30 - 35
Καπκίκ τυριού	170 *	25 - 30
Μπισκότα	175 *	12 - 18

* Απαιτείται προθέρμανση

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Ορθογώνια πλάκα ψησίματος/σχάρα



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

• GRILL

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

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Φρυγανισμένο ψωμί	3	5 - 6
Γαρίδες	2	18 - 22

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• GRILL + ΦΜ

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Πατάτες ογκρατέν	650	2	20 - 22
ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	650	3	10 - 12

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• TURBO GRILL

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

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Κεμπάπ κοτόπουλο	3	25 - 35

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• TURBO GRILL+ ΦΜ

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Κανελόνια [Κατεψυγμένα]	650	3	20 - 25
Χοιρινά παϊδάκια	350	3	30 - 40

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ+ΦΜ

Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα για να βελτιωθεί η κυκλοφορία του αέρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΘΕΡΜ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Ψητό κρέας	350	170	35 - 40
Κρεατόπιτα	160	180	25 - 35

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΕΙΔΙΚΑ

» TAXEIA ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα".

» ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε όπως κρέας, τηγανητά φαγητά ή κέικ.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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



CRISP

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά).

ΦΑΓΗΤΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Φουσκωμένο κέικ	7 - 10
Χάμπουργκερ	8 - 10 *

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά), λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

ΙΣΧΥΣ (W)	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
900	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.
750	Μαγείρεμα λαχανικών.
650	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού.
500	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιτας ή ψησίματος ζυμαρικών.
350	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.
160	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.
90	Για να μαλακώσετε παγωτό.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά.)
Ζέσταμα	2 φλυτζάνια	900	1 - 2
Ζέσταμα	Πουρέ (1 kg)	900	10 - 12
Απόψυξη	Κιμάς (500 γρ.)	160	15 - 16
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	7 - 8
Μαγείρεμα	Κρέμα αυγών	500	16 - 17
Μαγείρεμα	Κιμάς ρολό	750	20 - 22



JET DEFROST

Για γρήγορη απόψυξη διαφορετικών τροφίμων απλά αναφέροντας το βάρος τους. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο για καλύτερο αποτέλεσμα.

CRISP ΨΩΜΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

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

ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
CRISP ΨΩΜΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ 	50 - 800 γρ.
ΚΡΕΑΣ	100 γρ. - 2,0 kg
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	100 γρ. - 3,0 kg
ΨΑΡΙ	100 γρ. - 2,0 kg
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	100 γρ. - 2,0 kg
ΨΩΜΙ	100 γρ. - 2,0 kg

**ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ**

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.

**ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ**

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

**SMART CLEAN**

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε ένα φλιτζάνι πόσιμο νερό μόνο στην

παρεχόμενη χύτρα (3) ή σε ένα δοχείο κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού

**ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

**ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων της συσκευής.

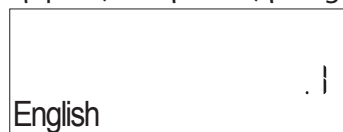
Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά.

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

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ**

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



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

Πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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



πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.

Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

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

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Ταχ. προθέρμ.". Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού.

Για να επιλέξετε μια λειτουργία από το μενού, πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε αυτήν που επιθυμείτε, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.



Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το **◀** μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΙΣΧΥΣ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **-** για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό). τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



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

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

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

Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε λειτουργίες που δεν ενεργοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων, όπως "Grill" ή "Turbo Grill", μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το τέλος χρόνου. Στις λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων το τέλος χρόνου είναι ίδιο με τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.

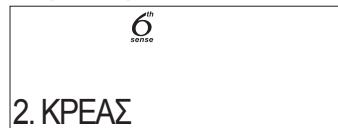


Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

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

6th SENSE

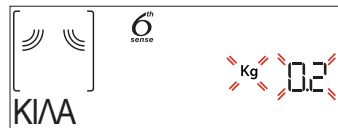
Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, την ισχύ, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.



2. ΚΡΕΑΣ

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

ΒΑΡΟΣ / ΜΕΡΙΔΕΣ

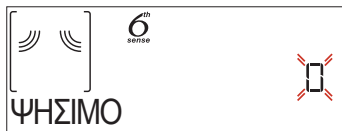


Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

Ορισμένες λειτουργίες 6th Sense δεν απαιτούν την εισαγωγή ποσότητας: χάρη σε έναν έξυπνο αισθητήρα υγρασίας, ο φούρνος μπορεί να προσαρμόσει αυτόματα το χρόνο μαγειρέματος στην ποσότητα του φαγητού.

ΨΗΣΙΜΟ

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



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ανάμεσα σε Χαμηλό/Υψηλό (-1) και Έξτρα/υψηλό (+1). Πατήστε το **✓** ή το **▶** για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Κάθε φορά που πιέζετε το **▶**, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξάνεται κατά επιπλέον 30 δευτερόλεπτα (βήματα 5 λεπτών σε λειτουργίες οι οποίες δεν ενεργοποιούν τα μικροκύματα).

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας το **▶** ο φούρνος θα παρακάμψει αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

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

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το **◀** για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

JET START

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, πατήστε το **▶** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (900 W) για 30 δευτερόλεπτα.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η λειτουργία εξαναγκ. αέρα απαιτεί τη φάση προθέρμανσης. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



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

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

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το **+** ή το **-**.

5. ΠΑΥΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ / ΠΡΟΣΘΗΚΗ, ΓΥΡΙΣΜΑ Η ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΠΑΥΣΗ

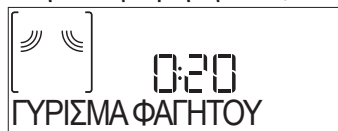
Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

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

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

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ, ΓΥΡΙΣΤΕ Ή ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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



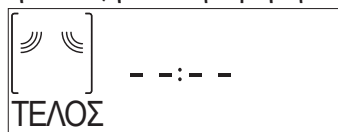
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

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

Σημείωση: Όταν απαιτείται να γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, αν δεν γίνει καμία ενέργεια μετά από 2 λεπτά, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Η φάση "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ" θα διαρκέσει 2 λεπτά: αν δεν γίνει καμία ενέργεια, η λειτουργία θα τερματιστεί.

6. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



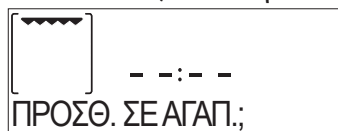
Πατήστε το **▶** για να συνεχίσετε το μαγείρεμα με τη χειροκίνητη λειτουργία προσθέτοντας χρόνο σε βήματα των 30 δευτερολέπτων (στις λειτουργίες μικροκυμάτων) ή 5 λεπτών (χωρίς μικροκύματα) ή πατήστε το **+** για να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ρυθμίζοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

Πατώντας το **▶** ή το μαγείρεμα ξεκινάει ξανά.

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για να γίνει πιο εύκολη η χρήση του φούρνου, παρέχει τη δυνατότητα αποθήκευσης έως και 9 λειτουργίες που χρησιμοποιείτε περισσότερο.

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 9 στη λίστα αγαπημένων.



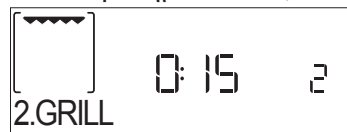
Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το **✓** διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το **◀**.

Μόλις πατηθεί το **✓**, πατήστε το **+** ή το **-** για να

επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

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

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



Πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το , στη συνέχεια πατήστε το  για ενεργοποίηση.

SMART CLEAN

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα (εκτός από τον γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο) από το φούρνο μικροκυμάτων πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Πατήστε το  για πρόσβαση στη λειτουργία "Smart Clean".



Πατήστε το  για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού: από την οθόνη θα σας ζητηθεί να κάνετε μια σειρά από ενέργειες πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Πατήστε το  οποιαδήποτε στιγμή μετά την ολοκλήρωση.

Όταν απαιτείται, ρίξτε ένα φλιτζάνι πόσιμο νερό στην παρεχόμενη χύτρα ή σε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα.

Μετά από την τελευταία επιβεβαίωση, πατήστε το  για να ξεκινήσει ο κύκλος καθαρισμού.

Μόλις τελειώσετε, αφαιρέστε το δοχείο, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με τη βοήθεια ενός λείου υφάσματος και στη συνέχεια στεγνώστε την κοιλότητα του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί μικροϊνών.

ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το  ή το  : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .



Πατήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιάστε το  ή το  για αλλαγή του

επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

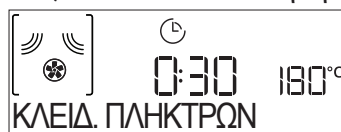
Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία. Πιάστε το  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο ) , ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το  για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΣΥΝΤΑΓΕΣ		ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	
ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΛΑΖΑΝΙΑ		4 -10 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα	
	ΛΑΖΑΝΙΑ-ΚΑΤΕΨ.		500 γρ. - 1,2 kg	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου	
ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΡΥΖΙ		100 - 400 γρ.*	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο στο χρονοδιακόπτη για το ρύζι. Προσθέστε αλατισμένο νερό και το ρύζι στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2-3 φλυτζάνια νερό για κάθε κούπα με ρύζι	
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ		1 -4 μερίδες*	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για τα ζυμαρικά. Προσθέστε τα ζυμαρικά όταν σας προτρέψει ο φούρνος και μαγειρέψτε σκεπασμένο. Χρησιμοποιήστε περίπου 750 ml νερό για κάθε 100 γρ. ζυμαρικών	
	ΚΙΝΟΑ		100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλυτζάνια νερό για κάθε κούπα με κινόα	
	ΣΙΤΑΡΙ		100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλυτζάνια νερό για κάθε κούπα σιτάρι	
	ΚΡΙΘΑΡΙ		100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλυτζάνια νερό για κάθε κούπα κριθάρι	
	ΚΟΥΣΚΟΥΣ		100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλυτζάνια νερό για κάθε κούπα με κουσκούς	
	ΧΥΛΟΣ ΒΡΩΜΗΣ		1 -2 μερίδες*	Προσθέστε αλατισμένο νερό και νιφάδες βρώμη σε ένα σκεύος με ψηλά τοιχώματα, ανακατέψτε και τοποθετήστε το στο φούρνο	
ΚΡΕΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ		800 γρ. - 1,5 kg	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		ΜΠΡΙΖΟΛΑ		2-6 κομμάτια	Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα
		ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ		100 - 500 γρ.	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε
	ΧΟΙΡΙΝΟ	ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ		800 γρ. - 1,5 kg	Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
		ΠΑΪΔΑΚΙΑ		700 γρ. - 1,2 kg	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κόκαλου προς τα κάτω
		ΜΠΕΙΚΟΝ		50 - 150 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ		800 γρ. - 2,5 kg	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω
		ΚΟΜΜΑΤΙΑ		400 γρ. - 1,2 kg	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κρέατος προς τα κάτω
		ΦΙΛΕΤΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ		300 - 800 γρ.*	Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΑ & ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΦΙΛΕΤΑ		100 - 500 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	HOT DOG		4-8 κομμάτια*	Προσθέστε τα hot dog στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με νερό. Ζεστάνετε χωρίς καπάκι
		KIMA ΡΟΛΟ		4 -8 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και σχηματίστε ένα δοχείο ψωμιού πιέζοντας ώστε να μην σχηματιστούν θύλακες αέρα
		ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ		200 - 800 γρ.	Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε το σκάσιμο

* Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μω/Σκεύος κατάλ.
για μικροκύμΧύτρα
(Πλήρης)Χύτρα
(με καπάκι)Χύτρα
(πυθμένας)

Σχάρα

Ορθογώνιο ταψί
ψησίματοςCrisp Plate (Πιάτο για
τραγανά φαγητά)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΣΥΝΤΑΓΕΣ		ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	
ΨΑΡΙ	ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ		600 γρ. - 1,2 kg	Πασπαλίστε με λάδι. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊδανό
		ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΟΥ		300 - 800 γρ.*	Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ		300 - 800 γρ.*	Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΜΥΔΙΑ		400 γρ. - 1,0 kg	Καρυκεύστε με λάδι, πιπέρι, λεμόνι, σκόρδο και μαϊδανό πριν το μαγείρεμα. Ανακατέψτε καλά
		ΓΑΡΙΔΕΣ		100 - 600 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
	ΨΗΤΑ	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ		600 γρ. - 1,2 kg	Πασπαλίστε με λάδι. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊδανό
		ΚΑΤ. ΟΓΚΡΑΤΕΝ		600 γρ. - 1,2 kg	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
	ΤΗΓΑΝΙΤΑ	ΨΑΡΙΑ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ		1 -3 μερίδες	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες
		ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ		100 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
		ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΚΑΤ. ΜΠΑΣΤΟΥΝΙΑ		100 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
		ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ		300 - 800 γρ.	Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε. Καρυκεύστε τα φιλέτα ψαριού με λάδι και καλύψτε με σουσάμι
	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΨΗΤΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ		300 γρ. - 1,2 kg
ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ				300 - 800 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά βότανα πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΓΕΜΙΣΤΑ				600 γρ. - 2,2 kg	Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και φιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση
ΚΑΤ. ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΜΕ ΛΑΧ.				2-6 κομμάτια	Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά
ΟΓΚΡΑΤΕΝ		ΠΑΤΑΤΕΣ		4 -10 μερίδες	Τεμαχίστε και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Σκορπίστε το τυρί από πάνω
		ΜΠΡΟΚΟΛΟ		600 γρ. - 1,5 kg	Κόψτε σε κομμάτια και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Σκορπίστε το τυρί από πάνω
		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ		600 γρ. - 1,5 kg	Κόψτε σε κομμάτια και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Σκορπίστε το τυρί από πάνω
		ΚΑΤ. ΟΓΚΡΑΤΕΝ		400 γρ. - 800 γρ	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ		ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ		300 - 800 γρ.*	Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΠΑΤΑΤΕΣ		300 γρ. - 1 kg *	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στον πυθμένα της χύτρας
		ΜΠΡΟΚΟΛΟ		200 - 500 γρ.*	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΚΑΡΟΤΑ		200 - 500 γρ.*	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
ΤΗΓΑΝΙΤΑ		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ		200 - 500 γρ.*	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στο καλάθι της χύτρας
		ΠΑΤΑΤΕΣ- ΚΑΤΕΨ.		200 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
		ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		200 - 600 γρ.	Κόψτε και μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές μελιτζάνες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
		ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ		200 - 500 γρ.	Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνά κολοκυθάκια. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά

* Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Μω/Σκεύος κατάλ. για μικροκύμ	Χύτρα (Πλήρης)	Χύτρα (με καπάκι)	Χύτρα (πυθμένας)	Σχάρα	Ορθογώνιο ταψί ψησίματος	Crisp Plate (Πιάτο για τραγανά φαγητά)
							

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΣΥΝΤΑΓΕΣ		ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΓΛΥΚΑ	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ		1 πακέτο	Φτιάξτε ένα μείγμα με 250 γρ. αλεύρι, 150 γρ. βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 25 γρ. κακάο σε σκόνη, αλάτι και μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε βανίλια. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε το σε πάχος 5 mm, μορφοποιήστε το όπως απαιτείται και απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΦΡΟΥΤΟΠΙΤΑ		1 πακέτο	Ετοιμάστε τη ζύμη με 180 γρ. αλεύρι, 125 γρ. βούτυρο και 1 αυγό. Ευθυγραμμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και γεμίστε την με 700 -800 γρ. φρέσκα φρούτα σε φέτες ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα
	ΦΡΟΥΤΟΠΙΤΑ-ΚΑΤΕΨ		300 - 800 γρ.	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ		300 - 800 ml *	Καθαρίστε τη φλούδα και τον πυρήνα των φρούτων. Κόψτε σε κομματάκια και τοποθετήστε τα στο καλάθι της χύτρας
	ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ		4-8 κομμάτια	Βγάλτε τον πυρήνα και γεμίστε με μαρσιπάν ή κανέλα, ζάχαρη και βούτυρο
	ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ		2 -8 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Αρωματίστε με βανίλια και κανέλα. Προσθέστε άμυλο αραβοσίτου για να αυξήσετε την πυκνότητα
	BROWNIES		1 πακέτο	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου
ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΚΕΪΚ	ΠΙΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	 + 	800 γρ. - 1,5 kg	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα
	ΜΑΦΙΝΣ		1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 16-18 κομμάτια σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και γεμίστε με χάρτινα καλούπια. Απλώστε ομοιόμορφα στο ταψί ψησίματος
	ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΟΥΤΑΚΙ	 + 	1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
	ΚΑΤΕΨΥΓ. ΨΩΜΑΚΙΑ		1 πακέτο	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στο ταψί ψησίματος
	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΕ ΤΑΨΙ		1-2 κομμάτια	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσώματος του φούρνου
	ΚΕΚΑΚΙΑ		1 πακέτο	Σχηματίστε μία κουλούρα ή μικρότερα κομμάτια στη λαδωμένη πλάκα για τραγανά φαγητά
ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΠΙΤΕΣ	ΠΙΤΣΑ		2 -6 μερίδες	Προετοιμάστε μια ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. μαγιά, 200-225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Αφήστε το να φουσκώσει χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν
	ΛΕΠΤΗ ΠΙΤΣΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ		250 - 500 γρ.*	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
	ΠΑΧΙΑ ΠΙΤΣΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ		300 - 800 γρ.*	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
	ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ		200 - 500 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ		1 πακέτο	Γεμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Προετοιμάστε ένα μείγμα κίς λορέν υπολογίζοντας ποσότητα για 8 μερίδες
	ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ		200 - 800 γρ.	Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου
	ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΙΚ	 + 	1 πακέτο	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη με την αγαπημένη σας συνταγή
	ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ ΛΑΧ.		800 γρ. - 1,5 kg	Προετοιμάστε ένα μείγμα με κομμένα λαχανικά. Πασπαλίστε με λάδι και ψήστε σε ένα ταψί για 15-20 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε φρέσκο τυρί και καρυκεύστε με αλάτι, βαλσαμικό ξύδι και μπαχαρικά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι
ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΣΝΑΚ	ΠΟΠΚΟΡΝ	-	90 - 100 γρ.*	Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα πάνω στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ψήνεται μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά
	ΦΤΕΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ		300 - 600 γρ.*	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Κατεψυγμένα κομμάτια κοτόπουλο	 + 	200 - 600 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΤΥΡΙ-ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ		100 - 400 γρ.	Πασπαλίστε το τυρί με λίγο λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΣΕ ΔΑΧΤΥΛΙΔΙΑ-ΚΑΤΕΨΥΓ.	 + 	100 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ		2-10 κομμάτια	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο
	ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ		1-6 κομμάτια	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε
	ΟΜΕΛΕΤΑ		1 πακέτο	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε

* Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Μω/Σκεύος κατάλ. για μικροκύμ	Χύτρα (Πλήρης)	Χύτρα (με καπάκι)	Χύτρα (πυθμένας)	Σχάρα	Ορθογώνιο ταψί ψησίματος	Crisp Plate (Πιάτο για τραγανά φαγητά)
							

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση και καθαρισμό.
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με το κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό.
- Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά. Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων με εξαίρεση την πλάκα για τραγανά φαγητά. Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνετε πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Σφάλμα λογισμικού.	Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. Δοκιμάστε να εκτελέσετε την "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", μπορείτε να το επιλέξετε από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ". Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

 Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα της Whirlpool docs.whirlpool.eu

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

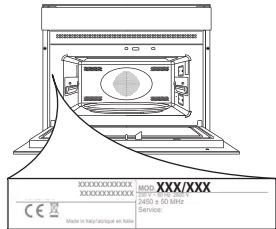
 > Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο εγχειρίδιο εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!

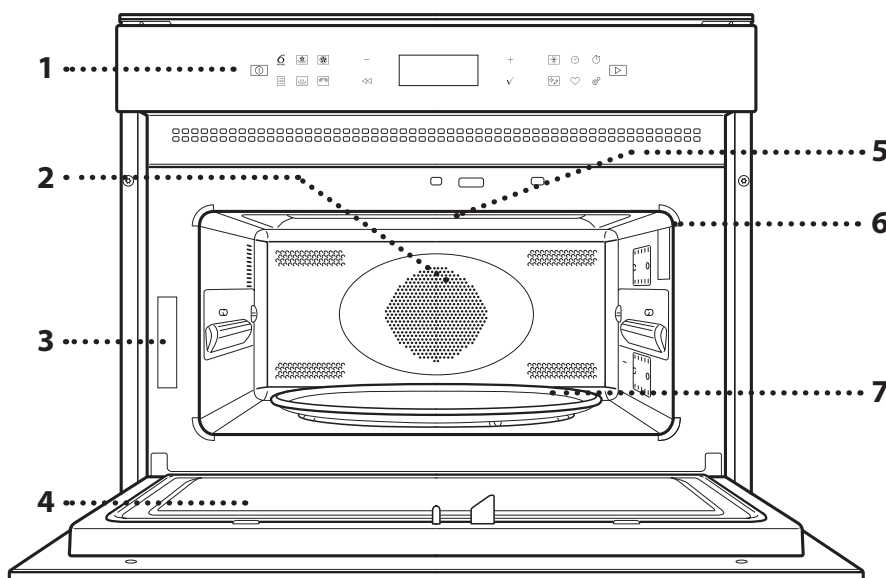
A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon!



A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.whirlpool.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.

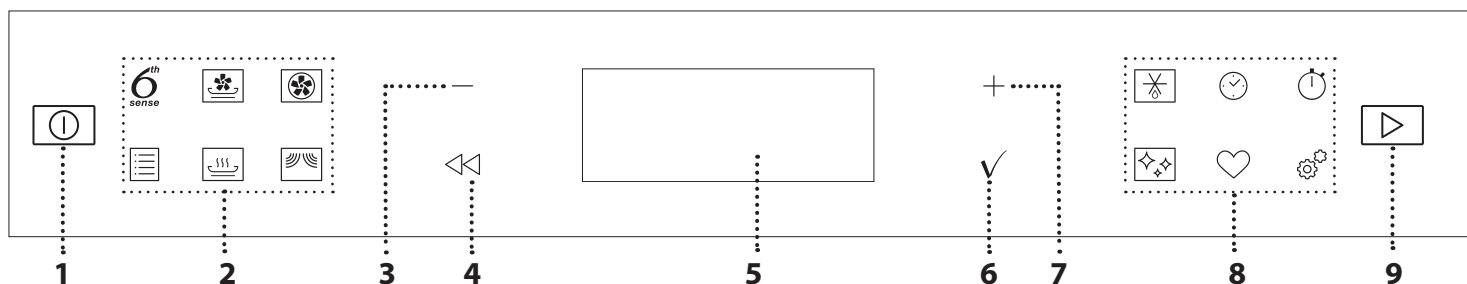
! A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Adattábla (ne távolítsa el)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Forgótányér

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. MENÜ / FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy a beállított érték megerősítése.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

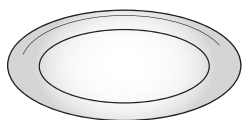
A funkciók, a beállítások és a kedvezmények gyors elérése.

9. INDÍTÁS

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

TARTOZÉKOK

FORGÓTÁNYÉR

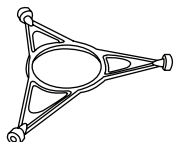


A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható.

A szögletes sütőlap kivételével bármilyen edényt és egyéb

tartozékot minden esetben a forgótányérra kell helyezni.

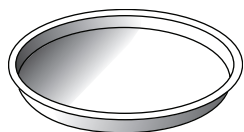
FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhez használja.

Ne tegyen rá más tartozékokat.

CRISP TÁLCA

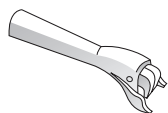


Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték.

A Crisp tálcat mindig az üveg forgótányér közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető

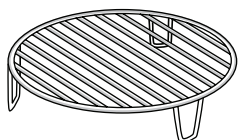
a kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

A CRISP TÁLCA FOGANTYÚJA



A forró Crisp tálcat ezzel lehet kivenni a sütőből.

SÜTŐRÁCS



Segítségével közelebb helyezhető az étel a grillhez, így tökéletesen megpirul, és a levegő keringetése is optimális.

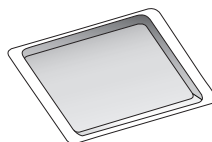
Bizonyos „Pirítva sütés” funkcióknál

erre kell helyezni a Crisp tálcat.

Helyezze a sütőrácsot a forgótányérra, és ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a sütőtér más felületeihez.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modellettől függ.

SZÖGLETES SÜTŐLAP

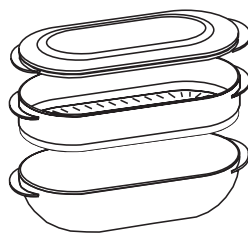


A sütőlapot csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

Tegye be a sütőlapot vízszintesen a sütőtérben levő állványra.

Megjegyzés: A szögletes sütőlap használatakor nem szükséges kivennie a forgótányért és annak tartóját.

PÁROLÓ



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 az üveg forgótányérra tegye, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.

A pároló alját úgy tervezték, hogy alkalmas legyen a speciális, gőzzel történő tisztítás funkcióhoz.

Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A kereskedelemben különféle sütési tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt mindig győződjön meg arról, hogy ezek alkalmasak-e mikrohullámú sütéshez, és hogy hőállóak-e.

Mikrohullámú sütéshez nem lehet fémedényeket használni.

Mindig ügyeljen rá, hogy az ételek és tartozékok ne érjenek hozzá a sütő belső falához.

A sütő beindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Vigyázzon, nehogy elmozduljon a forgótányér a tartón, amikor egyéb tartozékokat betesz vagy kivesz a sütőből.

FUNKCIÓK

6th
sense

6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző ételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

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. Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az alumíniumfóliát, ha van. A felmelegítés végén hagyja 1-2 percig állni az ételt, ez ugyanis minden esetben jobb eredményhez vezet, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén. A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

6th SENSE PÁROLÁS

Zöldségek vagy hal párolásához használja a mellékelt párolót. Az előkészítési fázisban automatikusan gőz képződik, azaz a pároló aljába öntött víz felforr. Ennek a fázisnak a hossza változhat. A sütő ezután a beállított ideig párolja az ételt. Állítson be 1-2 percet a puha zöldségek (pl. brokkoli, póréhagyma) esetén, vagy 4-5 percet a keményebb zöldségek (pl. sárgarépa, burgonya) esetén. A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

Szükséges tartozékok: Pároló

6th SENSE SÜTÉS

Különböző ételek sütéséhez, optimális eredmény gyors és könnyű eléréséhez. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



PIRÍTVA SÜTÉS

Ez az egészséges és egyedülálló funkció a pirítás 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. Különböző előre beállított – friss vagy fagyasztott – ételek sütéséhez használható. Az alábbi táblázatban jelöltük, hogy a legjobb eredmény érdekében milyen tartozékokat érdemes használni és milyen utasításokat érdemes követni a különböző (friss vagy fagyasztott) ételtípusok elkészítésekor.

ÉTEL	SÚLY (g) ADAG
FRISSEN KÉSZÜLT ÉTELEK	
Csirkefilé-rántva	100 - 500
Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra.	
Padlizsán	200 - 600
Aprítsa fel, sózza meg, és hagyja pihenni 30 percig. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Kenje meg olívaolajjal (5%). Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra. Ha a készülék jelez, fordítsa meg.	

ÉTEL

Cukkini

Szeletelje fel, mérje meg, és kenje meg olívaolajjal (5%). Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra.

FAGYASZTOTT

Csirkefalatok

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra.

Sajt-rántva

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra.

Hagymakarika

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Helyezze a tálcát a sütőrácsra.

Fish & chips

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán.

Vegyes hal

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán.

Halrudacska-rántva

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Ha a készülék jelez, fordítsa meg.

Sült krumpoli

Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán. Ha a készülék jelez, fordítsa meg.

SÚLY (g)
ADAG

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



HŐLÉGBEFÚVÁS

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. A funkcióval az ételt a sütőlapon vagy más, sütőben is használható sütőedényben készítheti el.

ÉTEL	HŐM (°C)	IDŐTARTAM (perc)
Szuflé, felfújt	175	30 - 35
Sajtos cupcake	170 *	25 - 30
Aprósütemények	175 *	12 - 18

* Előmelegítés szükséges

Javasolt tartozékok: Szögletes sütőlap / sütőrács



HAGYOMÁNYOS

GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Pirítós	3	5-6
Garnéla	2	18-22

Javasolt tartozékok: Sütőrács

GRILL + MIKRO

Ételek gyors sütéséhez, csőben sütéshez, mikrohullámú és grill funkciók kombinálásához.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Rakott burgonya	650	2	20-22
Burgonya héjában	650	3	10-12

Javasolt tartozékok: Sütőrács

TURBO GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Csirkenyárs	3	25 - 35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

TURBOGRILL+MIKRO

Ételek gyors sütéséhez és pirításához a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Cannelloni [fagyasztott]	650	3	20 - 25
Sertésszelet	350	3	30 - 40

Javasolt tartozékok: Sütőrács

HŐLÉGBEFÚV+MIKRO

Sütőben készülő ételek gyorsabb elkészítéséhez. Az optimális levegőkeringetés érdekében ajánlott a rács használata.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	HŐM (°C)	IDŐTARTAM (perc)
Sültek	350	170	35 - 40
Húsos pite	160	180	25 - 35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét.

Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja a „Hőlégbefúvás” funkciót.

» MELEGENTARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sültek 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.



CRISP

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához. Ehhez a funkcióhoz mindenképpen szükség van a speciális Crisp tálcára.

ÉTEL	IDŐTARTAM (perc)
Kelt tésztás sütemény	7-10
Hamburger	8-10 *

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja



MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

TELJESÍTMÉNY (W)	JAVASOLT HASZNÁLAT
900	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése.
750	Zöldségek elkészítése.
650	Hús és hal sütése.
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	TELJESÍTMÉNY (W)	IDŐTARTAM (perc)
Melegítés	2 csésze	900	1-2
Melegítés	Burgonyapüré (1 kg)	900	10-12
Kiolvasztás	Darált hús (500 g)	160	15-16
Sütés	Piskóta	750	7-8
Sütés	Tojásos tejsodó	500	16-17
Sütés	Fasírt	750	20-22



KIOLVASZTÁS

Itt az étel gyors kiolvasztásához elegendő megadni az étel súlyát. A legjobb eredmény érdekében az ételt mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze.

EXTRUDÁLT KENYÉR-FAGYASZTOTT

A Whirlpool egyedülálló funkciója fagyasztott kenyér kiolvasztására szolgál. A kiolvasztást és a pirítást ötvöző eljárásnak köszönhetően a kenyér íze és állaga olyan lesz, mintha frissen sült volna. A funkció fagyasztott zsemle, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható. A funkcióhoz a Crisp tálcát kell használni.

ÉTEL	SÚLY
EXTRUDÁLT KENYÉR-FAGYASZTOTT 	50–800 g
HÚS	100 g – 2,0 kg
SZÁRNYAS	100 g – 3,0 kg
HAL	100 g – 2,0 kg
ZÖLDSÉGEK	100 g – 2,0 kg
KENYÉR	100 g – 2,0 kg



IDŐZÍTÓK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



SMART CLEAN

A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön egy csésze ivóvizet a mellékelt pároló alsó elemébe (3) vagy egy mikrohullámú sütőbe való edénybe, majd kapcsolja be a funkciót.

Szükséges tartozékok: Pároló



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.



BEÁLLÍTÁSOK

A készülék beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

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.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.

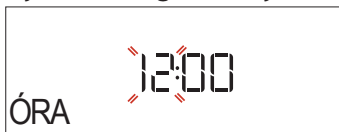


A **+** és **–** gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a  gombot.

2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



Állítsa be az órát a **+** és **–** gombokkal, majd nyomja meg a **✓** gombot: A kijelzőn villog a percek jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a **+** és **–** gombokkal, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a  gombot.

3. 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.

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, lehetőleg a „Gyors előmelegítés” funkcióval. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

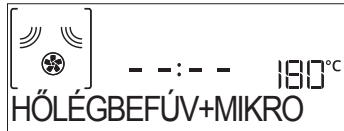
MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a  gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy válasszon beállítást az egyik menüben.

A menükben található funkciók használatához válassza ki a kívánt opciót a  és  gombokkal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.



Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A  gombbal módosítható az előző beállítás.

TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOKZAT



Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a  és  gombokat, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

IDŐTARTAM



Ha a  szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a  és  gombokkal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a  gombbal: a módosításhoz használja a  és  gombokat, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Ha nem mikrohullámú funkciókat használ, és végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Azoknál a funkcióknál, amelyek nem mikrohullámú sütést használnak (pl. „Grill” és „Turbo grill”), a sütési idő beállítása után késleltetett indítás adható meg. Ehhez a sütés befejezési idejét kell megadni. A mikrohullámú funkcióknál a befejezési idő a sütési időtartammal egyenlő.

A kijelzőn látható a befejezési idő, és az  szimbólum

villog.

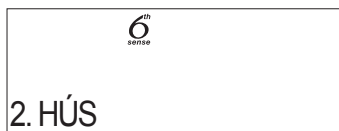


A  és  gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, így a sütési idők a vártnál kissé hosszabbak. A várakozási idő alatt a  és  gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a  gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek elkészítéséhez optimális üzemmód, teljesítmény, hőmérséklet és időtartam.



2. HÚS

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / ADAG

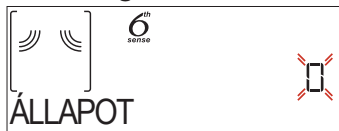


A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a  és  gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Bizonyos 6th Sense funkcióknál nem kell megadni a mennyiséget: az intelligens páratartalom-érzékelőnek köszönhetően a sütő automatikusan az étel mennyiségéhez igazítja a sütési időt.

ÁLLAPOT

A 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készülségi foka.



Ha a készülék jelez, a  és  gombokkal állítsa be a kívánt készülségi fokot az Enye/Alacsony (-1) és az Extra/Magas (+1) szintek között. Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a  gombot a funkció bekapcsolásához.

A  gomb minden újabb megnyomásakor a sütési idő 30 másodperccel (a mikrohullám nélküli funkciók esetében 5 perccel) meghosszabbodik.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a  gombot, a sütő törli a késleltetést, és helyette azonnal elindítja a funkciót.

Megjegyzés: A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

Ha a sütő forró, de a funkcióhoz adott maximális hőmérséklet szükséges, megjelenik egy üzenet a kijelzőn.

A  gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

JET START

Ha a sütő ki van kapcsolva, nyomja meg a  gombot: ekkor 30 másodpercre bekapcsol a mikrohullámú sütés funkció a legmagasabb teljesítményen (900 W).

4. ELŐMELEGÍTÉS

A hőlégbefúvás funkcióhoz előmelegítés szükséges: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet, és be kell helyezni az ételt.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Megjegyzés: 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. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a  és  gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL HOZZÁADÁSA, MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

SZÜNET

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a  gombot.

Megjegyzés: A „6th Sense” funkciók használatakor csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a készülék erre kéri.

ÉTEL HOZZÁADÁSA, MEGFORDÍTÁSA VAGY MEGKEVERÉSE

A 6th Sense sütés recepteknél előfordulhat, hogy az előmelegítési szakasz után kell a sütőbe tenni az ételt, vagy egy későbbi szakaszban további hozzávalókat kell hozzáadni. A készülék ugyanígy jelez, ha meg kell fordítani vagy meg kell kavarni az ételt a sütés alatt.



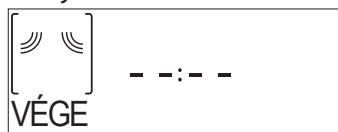
Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a  gombot a sütés folytatásához.

Megjegyzés: Ha a készülék az étel megfordítására vagy megkeverésére figyelmeztet, 2 perc elteltével folytatódik a sütés akkor is, ha Ön nem végzi el a kért műveletet. Az „ÉTEL HOZZÁADÁSA” szakasz hossza 2 perc. Ha nem hajtja végre a műveletet, a funkció kikapcsol.

6. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



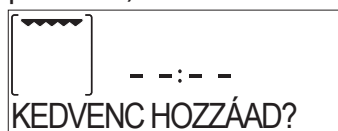
A sütés kézi üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a  gombot: ekkor 30 másodperces (mikrohullámú funkció esetén) vagy 5 perces (mikrohullámú funkció nélkül) lépésekben növelheti az időt, vagy a  gombbal hosszabb sütési időt állíthat be új időtartam megadásával. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

A sütés ismételt indításához nyomja meg a  gombot.

. KEDVENC

A sütő használatának megkönnyítése érdekében a 9 leggyakrabban használt funkció elmenthető.

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–9. pozícióba).

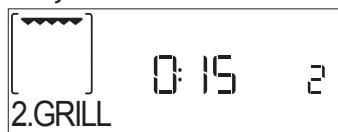


Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a  gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a  gombot.

A  gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a  és  gombokkal, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a  gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



Válassza ki a funkciót a  és  gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a  gombbal, majd nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz.

. SMART CLEAN

A funkció bekapcsolása előtt vegyen ki minden tartozékot a mikrohullámú sütőből (az üveg forgótányér kivételével).

A „Smart clean” funkció megnyitásához nyomja meg a  gombot.



Kapcsolja be a tisztítási funkciót a  gombbal: a kijelző figyelmeztet a tisztítás megkezdése előtt végrehajtandó műveletekre. Ha elkészült, nyomja meg a  gombot.

Ha szükséges, öntsön egy csésze ivóvizet a mellékelt pároló alsó elemébe vagy egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd csukja be az ajtót.

Az utolsó jóváhagyás után nyomja meg a  gombot a tisztítás indításához.

A folyamat végén vegye ki az edényt, fejezze be a tisztítást egy puha ronggyal, majd törölje át a sütőteret egy nedves mikroszálas törölkendővel.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a  vagy  gombot. A kijelzőn az  szimbólum villog.



Állítsa be a kívánt időtartamot a  és  gombokkal, majd nyomja meg a  gombot az időzítő bekapcsolásához.

Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Megjegyzés: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a  és  gombokkal módosítható.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat. Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.

A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

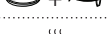
Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak a  szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a  gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a  gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

ÉTEL TÍPUSA / ÉTEL		TARTOZÉKOK	MENNYISÉG	SÜTÉSI INFORMÁCIÓK	
EGYTÁLTÉTEL & SÜLT TÉSZTA	Lasagna		4-10 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal	
	Lasagna-fagy.		500 g–1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia	
RIZS, TÉSZTA, GABONA	Rizs		100–400 g *	Állítsa be a rizshez javasolt főzési időt. Öntse a sós vizet és a rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze rizshez 2-3 csésze vizet használjon	
	Tészta		1-4 adag *	Állítsa be a tésztához javasolt főzési időt. Tegye be a tésztát, amikor a sütő utasítja, és főzze lefedve. 100 g tésztához kb. 750 ml vizet használjon	
	Quinoa		100–400 g	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze quinoához 2 csésze vizet használjon	
	Tönköly		100–400 g	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze tönkölyhöz 3-4 csésze vizet használjon	
	Árpa		100–400 g	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze árpához 3-4 csésze vizet használjon	
	Kuszkusz		100–400 g	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze kuszkuszhoz 2 csésze vizet használjon	
	Zabkása		1-2 adag *	Öntsön sós vizet és zabpelyhet egy magas falú edénybe, keverje össze, és tegye a sütőbe	
	Marha	Marhasült		800 g–1,5 kg	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágná
Sült szelet			2-6 darab	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Oszlassa el egyenletesen a sütőrács	
Hamburger-fagyasztott			100–500 g	Előmelegítés előtt enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát	
Sertés	Sertéssült		800 g–1,5 kg	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágná	
	Oldalas		700 g–1,2 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán a csontos résszel lefelé	
	Szalonna		50–150 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
	Csirke	Sült csirke		800 g–2,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
		Darabok		400 g–1,2 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán a bőrös résszel lefelé
Párolt filé			300–800 g *	Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban	
Rántott filé sütése			100–500 g	Kenje meg olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
Húsételek	Hot dog		4-8 darab *	Tegye a virsli a pároló alsó részébe, és öntsön rá vizet. Fedő nélkül főzze	
	Fasírt		4-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését	
	Kolbász és virsli		200–800 g	Előmelegítés előtt enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát. A szétrepedés elkerülése érdekében szurkálja meg a kolbászt villával	

* Ajánlott mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

TARTOZÉKOK	Edény mikróhoz/ sütőhöz	Pároló (teljes)	Pároló (alsó rész + fedő)	Pároló (alsó rész)	Sütőrács	Szögletes sütőlap	Crisp tálcá
							

ÉTEL TÍPUSA / ÉTEL		TARTOZÉKOK	MENNYISÉG	SÜTÉSI INFORMÁCIÓK	
HAL	Párolt	Egész hal		600 g–1,2 kg	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
		Halfilék		300–800 g *	Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Sült hal		300–800 g *	Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Kagylók		400 g–1,0 kg	Sütés előtt ízesítse olajjal, borssal, citrommal, fokhagymával és petrezselyemmel. Keverje össze alaposan
		Koktélrák		100–600 g	Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
	Pirított	Egész hal	 + 	600 g–1,2 kg	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
		Csőben sült-fagy		600 g–1,2 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Sült	Fish & chips-fagyasztott		1-3 adag	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán felváltva a halfiléket és a burgonyát
		Vegyes hal-fagyasztott		100–500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
		Panírozott rudacska-fagyasztott		100–500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
Sült hal			300–800 g	Előmelegítés előtt enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát. Ízesítse a halszeleteket olajjal, és szórjon rájuk szezámmagot	
ZÖLDSÉGEK	Pirított	Burgonyadarabok	 + 	300 g–1,2 kg	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
		Burgonyagerezdek		300–800 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel hosszúkás darabokra, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
		Zöldség-töltött		600 g–2,2 kg	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsen meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával, sóval és zöldfűszerrel
		Vega burger-fagyasztott		2-6 darab	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát
	Rakott ételek	Burgonya	 + 	4-10 adag	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
		Brokkoli		600 g–1,5 kg	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
		Karfiol	 + 	600 g–1,5 kg	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
		Csőben sült-fagy		400–800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Párolt	Zöldség-fagyasztott		300–800 g *	Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Burgonya		300 g–1 kg *	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a pároló alsó részében
		Brokkoli		200–500 g *	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Sárgarépa		200–500 g *	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Karfiol		200–500 g *	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a párolókosárban
		Burgonya-fagy.		200–500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
		Sült	Padlizsán	 + 	200–600 g
	Cukkini		 + 	200–500 g	Szeletelje fel, mérje meg, és keverje össze olajjal: 200 g száraz cukkinihez kb. 10 g olajat használjon. Sózza és borsozza. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán

* Ajánlott mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

TARTOZÉKOK	Edény mikróhoz/ sütőhöz	Pároló (teljes)	Pároló (alsó rész + fedő)	Pároló (alsó rész)	Sütőrács	Szögletes sütőlap	Crisp tálcá
							

ÉTEL TÍPUSA / ÉTEL	TARTOZÉKOK	MENNYISÉG	SÜTÉSI INFORMÁCIÓK
DESSZERTEK, SÜTEMÉNYEK	Csokoládés sütemények	 1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 250 g liszt, 150 g vaj, 100 g cukor, 1 tojás, 25 g kakaópor, só, sütőpor. Adjon hozzá vaníliaaromát. Hagyja lehűlni. Terítse szét 5 mm vastagságúra, formázza igény szerint, majd oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Gyümölcsös pite	 1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 180 g liszt, 125 g vaj, 1 tojás. Oszlassa el a tésztát a Crisp tálcán, és töltsen meg 700-800 g szeletelt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból álló keverékkel
	Gyüm. pite-fagy.	 300–800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Gyümölcskompót	 300–800 ml *	Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöt. Darabolja fel, és tegye a párolókosárba
	Sült alma	 4-8 darab	Vegye ki a magházat, és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal
	Forró csokoládé	 2-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjon hozzá vaníliát vagy fahéjat. Sűrítse kukoricakeményítővel
	Brownie	 1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Oszlassa el a tésztát a sütőpapírral fedett sütőlapon
SÜTEMÉNY, KENYÉR	Gyümölcsös pite	 +  800 g–1,5 kg	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsat, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltsen meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
	Muffin	 1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltsen a papírfomákba. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Piskóta sütőformában	 +  1 csomag	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótátésztát. Vajazzon ki egy sütőtálcát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Zsemleféle-fagy.	 1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Szendvicstenyérformában	 1-2 darab	Készítse el a tésztát a fehér kenyérhez való kedvenc receptje szerint. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Pogácsa	 1 csomag	Formázza egy nagy vagy több kisebb pogácsává, és tegye a kivajazott Crisp tálcára
	Pizza	 2-6 adag	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
PIZZA, PITE	Vékony pizza-fagyasztott	 250–500 g *	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Vastag pizza-fagyasztott	 300–800 g *	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Pizza-hűtött	 200–500 g	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Quiche lorraine	 1 csomag	Oszlassa el a tésztát a Crisp tálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 8 főre
	Quiche lorraine-fagyasztott	 200–800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Sós sütemények	 +  1 csomag	Tegye a tésztát egy 8-10 adagos piteformába, és szurkálja meg villával. Töltsen meg a tésztát a kedvenc receptje szerint
	Zöldséges rétes	 800 g–1,5 kg	Készítsen zöldségkeveréket. Locsolja meg olajjal, és süsse serpenyőben 15-20 percig. Hagyja lehűlni. Adjon hozzá túrót, ízesítse sóval, balsameccel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
TOJÁS, SNACK	Pattog. kukorica	- 90–100 g *	A papírzacskót mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki
	Csirkeszárny-fagyasztott	 300–600 g *	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Csirkefalatok-fagyasztott	 +  200–600 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Rántott sajt-fagyasztott	 100–400 g	Sütés előtt kenje meg a sajtot egy kevés olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Hagymakarika-fagyasztott	 +  100–500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Rántotta	 2-10 darab	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben
	Tükörtojás	 1-6 darab	Előmelegítés előtt enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát
	Omlett	 1 csomag	Előmelegítés előtt enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát

* Ajánlott mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

TARTOZÉKOK	Edény mikróhoz/ sütőhöz	Pároló (teljes)	Pároló (alsó rész + fedő)	Pároló (alsó rész)	Sütőrács	Szögletes sütőlap	Crisp tálca
							

TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát, sem maró vagy súroló hatású tisztítószeret, ezek ugyanis károsíthatják a készülék felületeit.

KÜLSŐ ÉS BELSŐ FELÜLETEK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Nagyon szennyezett felület esetén használjon néhány csepp pH-semleges mosogatószeret. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- Rendszeresen, vagy ha az étel kiömlött, vegye ki a forgótányért és annak tartóját és tisztítsa meg a sütőtér alját – minden ételmaradékot távolítsa el.
- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart clean” funkciót.
- A grill tisztítására nincs szükség, hiszen az intenzív hő minden szennyeződést leéget róla. Ezért javasoljuk, hogy rendszeresen használja a grill funkciót.

TARTOZÉKOK

Minden tartozék mosogatógépben mosható, kivéve a Crisp tálcát.

A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható. A makacs szennyeződések egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	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, vagy várjon, amíg a hűtési folyamat leáll.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e. Hajtsa végre a „GYÁRI ÉRTÉKEK”, ami a „BEÁLLÍTÁSOK”-ból választható ki. Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható számot.
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.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 A készülék energiafogyasztási adatokat is tartalmazó adatlapja letölthető a Whirlpool weboldaláról: docs.whirlpool.eu

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

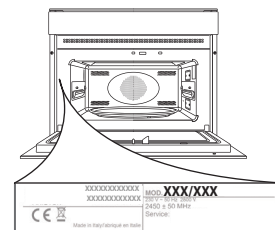
>  A Használati és kezelési útmutató a termékkód megadása után letölthető weboldalunkról (docs.whirlpool.eu) (használhatja ezt a QR-kódot).



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálatl.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

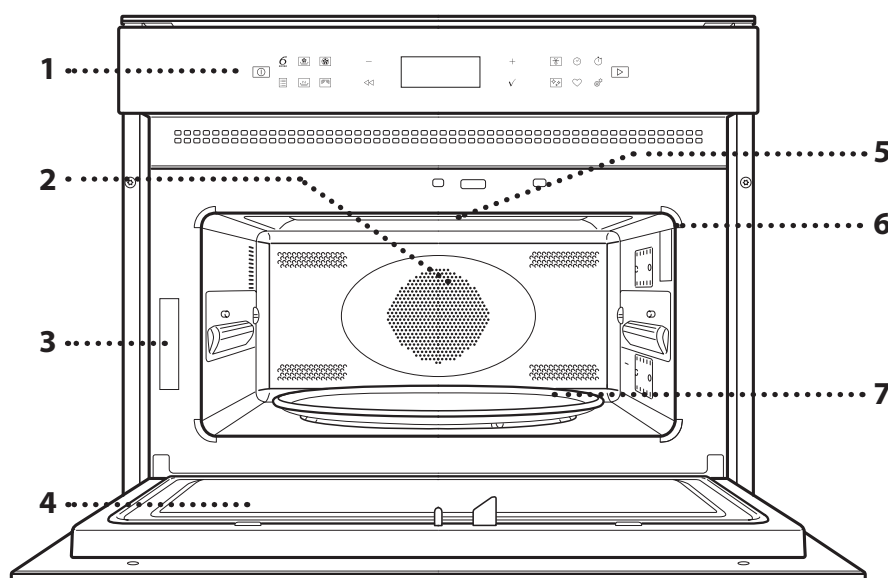


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejupielādēt, apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu un rīkojoties atbilstoši norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



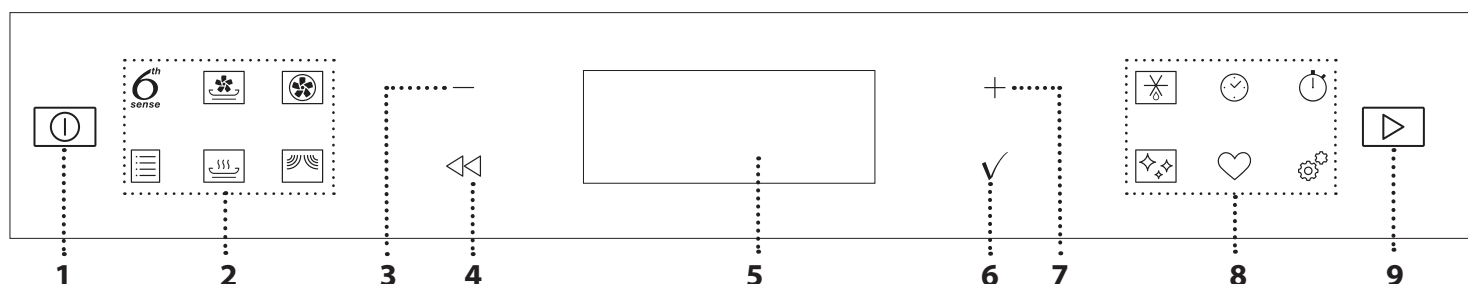
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Datu plāksnīte (nenotēmt)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojums
7. Rotējošā plāksne

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE IZVĒLNEI/ FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.

Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

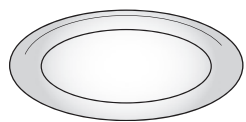
Lai ātri piekļūtu funkcijām, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

PIEDERUMI

ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE

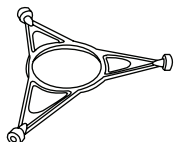


Novietojot rotējošo stikla plāksni uz īpašā balsta; to var izmantot visiem gatavošanas veidiem.

Rotējošā plāksne vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem

traukiem un piederumiem, izņemot taisnstūra formas cepešpannu.

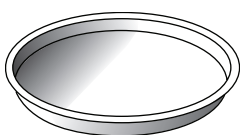
ROTĒJOŠĀS PLĀKSNES BALSTS



Balstu izmantojiet tikai rotējošajai stikla plāksnei.

Nenovietojiet uz pamatnes citus priekšmetus.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS

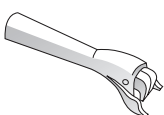


Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.

Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vidū, un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt,

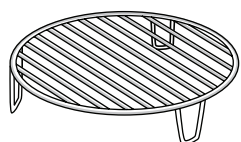
izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu šķīvja.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu šķīvi no cepeškrāsns.

STIEPĻU REŽĢIS



Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

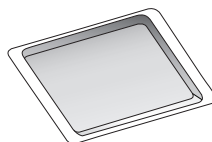
Tā jāizmanto kā pamatne kraukšķu

šķīvim dažās "Crisp Fry" funkcijās.

Novietojiet stieplu plauktu uz rotējošās plāksnes un pārliedzinieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA



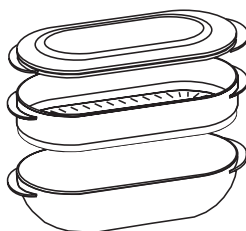
Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā.

Ievietojiet pannu horizontāli,

atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

Lūdzu, ņemiet vērā: Neizmantojiet rotējošo plāksni un tās pamatni, ja tiek izmantota taisnstūra formas cepešpanna.

TVAICĒTĀJS



Lai tvaicētu tādus produktus kā zivis vai dārzeņus, ievietojiet tos grozā (2) un ielejiet 100 ml dzeramā ūdens tvaicētāja apakšā (3), tādējādi nodrošinot nepieciešamo tvaika daudzumu.

Lai vārītu tādus produktus

kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (gros nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.

Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, aplājiat tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1).

Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz rotējošās stikla plāksnes, un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas vai mikroviļņu funkcijām.

Tvaicētāja pamatne paredzēta arī izmantošanai kopā ar īpašo tvaika tīrīšanas funkciju.

Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms pirkšanas pārliedzinieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai cepeškrāsnī un spēj izturēt krāsns temperatūru.

Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus.

Vienmēr pārliedzinieties, vai produkti un piederumi nenonāk saskarē ar cepeškrāsns iekšpusi.

Pirms mikroviļņu krāsns ieslēgšanas vienmēr pārliedzinieties, ka rotējošā plāksne var brīvi griezties. Pārliedzinieties, ka brīdī, kad ieliekat vai izņemat citus piederumus, rotējošā plāksne netiek izkustināta no vietas.

FUNKCIJAS

6th
sense

6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko temperatūru un paņēmieni visu ēdiena veidu pagatavošanai.

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 ēdienu uz mikroviļņu krāsnim paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka. Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir. Ja uzsildīšanas beigās ļausiet traukam ar ēdienu 1–2 minūtes pastāvēt, rezultāts, it sevišķi saldētai pārtikai, vienmēr būs labāks. Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

6th SENSE TVAIKS

Lai tvaicētu tādus produktus kā dārzeņi vai zivis, izmantojot komplektā iekļauto tvaicētāju. Sagatavošanas fāzes laikā automātiski tiek radīts tvaiks, liekot tvaicētāja apakšā ielietajam ūdenim vārīties. Šīs fāzes darbības laiks var atšķirties. Pēc tam krāsns veic produktu tvaicēšanu, ņemot vērā iestatīto laiku. Iestatiet 1–2 minūtes mikstiem dārzeņiem, piemēram, brokoļiem un puraviem, vai 4–5 minūtes cietākiem dārzeņiem, piemēram, burkāniem un kartupeļiem. Neatveriet durvis šīs funkcijas darbības laikā.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs

6th SENSE GATAVOŠANA

Lai gatavotu dažādus ēdienus un pārtikas produktus un iegūtu optimālus rezultātus. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.



CRISP FRY

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. Ir iespējams pagatavot dažādus iepriekš iestatītus ēdienus — gan svaigus, gan saldētus. Ievērojiet norādījumus nākamajā tabulā, kurā norādīts, kādi piederumi jālieto, lai iegūtu vislabākos rezultātus, gatavojot katru produktu veidu (svaigus vai saldētus).

ĒDIENS	SVARS (g) PORCIJAS
SVAIGS ĒDIENS	
Vistas fileja-rīvmaizē	
Pirms gatavošanas nedaudz apklāji ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta.	100–500
Baklažāns	
Sasmalciniet, pievienojiet sāli un ļaujiet nostāvēties 30 min. Nomazgājiet, nosusiniet un nosveriet. Ieziediet ar olīveļļu (5 %). Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta. Pēc attiecīgā vaicājuma apgrieziet uz otru pusi.	200–600

ĒDIENS

Cukīni

Sagrieziet, nosveriet un ieziediet ar olīveļļu (5 %). Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta.

SALDĒTI PRODUKTI

Vistas nageti

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta.

Siers maizē

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta.

Sīpolu gredzeni

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Novietojiet plati uz stieplu plaukta.

Zivs/Frī

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.

Jauktās zivis

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.

Zivju pirkstiņi rīvmaizē

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Pēc attiecīgā vaicājuma apgrieziet uz otru pusi.

Frī

Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Pēc attiecīgā vaicājuma apgrieziet uz otru pusi.

SVARS (g)
PORCIJAS

200–500

200–600

100–400

100–500

1–3

100–500

100–500

200–500



FORC.CIRKUL.

Lai gatavotu ēdienu un sasniegtu līdzīgus rezultātus, kā izmantojot tradicionālo cepeškrāsni. Cepešpannu un citu aprīkojumu, kas paredzēts izmantošanai cepeškrāsnī, var izmantot konkrētu ēdiena pagatavošanai.

ĒDIENS	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Suflē	175	30–35
Siera kūkss	170 *	25–30
Cepumi	175 *	12–18

* Jāveic priekšsildīšana

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stieplu plaukts



TRADICIONĀLIE ĒDIENI

GRILL

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

ĒDIENS	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Graudzēta maize	3	5–6
Garneles	2	18–22

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

GRILL+MW

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

ĒDIENS	JAUDA (W)	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Kartupeļu sacepums	650	2	20–22
Kartupeļi mundierī	650	3	10–12

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• TURBO GRILL

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

ĒDIENS	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Vistas kebabs	3	25–35

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• TURBO GRILL+MW

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, apvienojot mikroviļņu, grila un cepeškrāsns gaisa konvekciju.

ĒDIENS	JAUDA (W)	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Cannelloni [saldēti]	650	3	20–25
Cūkgaļas karbonāde	350	3	30–40

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA+MW

Lai ātri pagatavotu ēdienus cepeškrāsnī. Ieteicams izmantot režģi, lai uzlabotu gaisa cirkulāciju.

ĒDIENS	JAUDA (W)	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Cepetis	350	170	35 - 40
Gaļas pīrāgs	160	180	25–35

Ieteicamie piederumi: Stieplu režģis

• SPEC. FUNKC.

» 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".

» KEEP WARM

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļus pīrākus) siltu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.



CRISP (APBRŪNINĀŠANA)

Piemērots, lai pagatavotu izcilus, zeltaini brūnus ēdienus gan no augšpuses, gan apakšpusēs. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu plati.

ĒDIENS	ILGUMS (min)
Rauga kūka	7–10
Hamburgers	8–10 *

* Gatavošanas laika vidū apgrīziet produktus uz otru pusi.

Nepieciešamie piederumi: Kraukšķu šķīvis, kraukšķu šķīvja rokturis



MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

JAUDA (W)	IETEICAMS
900	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens.
750	Dārzeņu gatavošana.
650	Lai pagatavotu gaļu un zivis.
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	ĒDIENS	JAUDA (W)	ILGUMS (min)
Uzsildīšana	2 krūzes	900	1–2
Uzsildīšana	Kartupeļu biezenis (1 kg)	900	10–12
Atkausēšana	Malta gaļa (500 g)	160	15–16
Gatavošana	Biskvītkūka	750	7–8
Gatavošana	Olu krēms	500	16–17
Gatavošana	Gaļas kukulītis	750	20–22



JET DEFROST

Lai ātri atkausētu dažādu veidu ēdienus, norādot tikai to svaru. Lai panāktu labāko rezultātu, vienmēr novietojiet ēdienu tieši uz rotējošās stikla plāksnes.

MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI

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 plate jāizmanto ar šo funkciju.

ĒDIENS	SVARS
MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI 	50–800 g
GAĻA	100 g–2,0 kg
PUTNU GAĻA	100 g–3,0 kg
ZIVS	100 g–2,0 kg
DĀRZEŅI	100 g–2,0 kg
MAIZE	100 g–2,0 kg



TAIMERI

Funkciju darbības laika rediģēšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

**SMART CLEAN**

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ielejiet tasi dzeramā ūdens tikai komplektā esošā tvaicētāja apakšējā daļā (3) vai mikroviļņu krāsnī izmantošanai paredzētā tvertnē un ieslēdziet šo funkciju.

Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs

**IZLASE**

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

**IESTATĪJUMI**

Ierīces iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts.

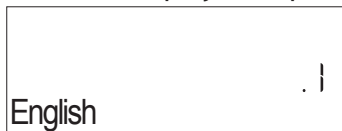
Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamu.

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. LAIKA IESTATĪŠANA

Kad valoda izvēlēta, jāiestata diennakts laiks: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet ✓: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes.

Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošākiem energoapgādes pārrāvumiem laiks būs jāiestata no jauna. Nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS".

3. MIKROVIĻŅU KRĀSNS IESILDĪŠANA

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu.

Krāsnī ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju "Ātra sildīšana". Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

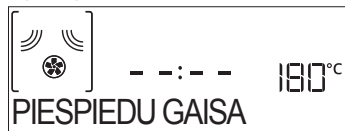
IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni.

Lai atlasītu izvēlnē esošu funkciju, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlāmā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt. Nospiežot <<, varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

JAUDA / TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni. Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo ikona , nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : nospiediet + vai —, lai to mainītu un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

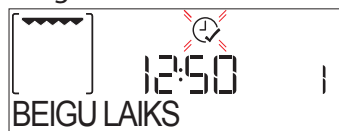
Ja vēlaties gatavot manuāli, neizmantojot mikroviļņu režīmu, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

BEIGU LAIKS (AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA)

Funkcijās, kurās nav jāieslēdz mikroviļņu režīms, piemēram, "Grill" (Grilēšana) vai "Turbo grill" (Turbo grilēšana), pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Mikroviļņu režīmā funkcijās beigu laiks atbilst darbības laikam.

Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.

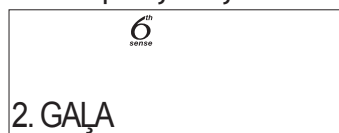


Nospiediet + vai —, lai iestatītu laiku, kad gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota mikroviļņu krāsns priekšsildīšanas fāze: Vēlamā temperatūra krāsnī tiks sasniegta pakāpeniski, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks, nekā paredzēts. Gaidīšanas laikā varat nospiegt + vai —, lai mainītu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiegt <<, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot , lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, jaudu, temperatūru un ilgumu visiem pieejamajiem ēdieniem.



2. GAĻA

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

SVARS / PORCIJAS

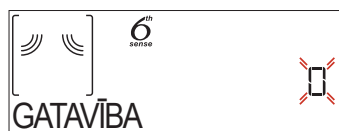


Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Dažām 6th Sense funkcijām nav nepieciešama daudzuma datu ievadīšana: cepeškrāsnī uzstādītais viedais mitruma sensors ļauj tai automātiski pielāgot gatavošanas laiku atbilstoši produktu daudzumam.

GATAVĪBA

6th Sense funkcijās iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo līmeni starp viegls/zems (-1) un ekstra/augsts (+1). Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā laikā, ja noklusējuma vērtības atbilst vēlamajām, vai, kad piemēroti vēlamie iestatījumi, nospiediet , lai palaistu funkciju.

Katru reizi, nospiežot , gatavošanas ilgums tiek palielināts par 30 sekundēm (ar 5 minūšu pieauguma soļiem funkcijās, kas neieslēdz mikroviļņu režīmu).

Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns izlaidīs šo fāzi un nekavējoties palaidīs funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

Ja mikroviļņu krāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Nospiediet , lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgai atdzišanai.

JET START

Kad mikroviļņu krāsns ir izslēgta, nospiediet , lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (900 W) uz 30 sekundēm.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijai vajadzīga priekšsildīšana: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka mikroviļņu krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai un jāievieto produkti.

Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai –.

5. APTURĒT GATAVOŠANU/PIEVIENOT, APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI PĀRBAUDĪT ĒDIENU

APTURĒT

Atverot durvis, gatavošana tiks uz laiku apturēta, izslēdzot sildelementus.

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis un nospiediet .

Lūdzu, ņemiet vērā: 6th Sense funkciju darbības laikā durvis atveriet tikai tad, kad tas tiek norādīts.

PIEVIENOT, APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI APMAISĪT PRODUKTUS

Dažās 6th Sense gatavošanas receptēs norādīts, ka produkti jāievieto krāsnī pēc priekšsildīšanas vai gatavošanas noslēgumā jāpievieno ēdiena sastāvdaļas. Tāpat gatavošanas gaitā tiks parādīti paziņojumi, ka produkti jāapmaisa vai jāapgriež.



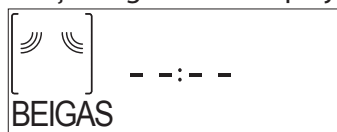
Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet , lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad jāveic produktu apgriešana vai samaisīšana, krāsns turpinās gatavošanu pēc 2 minūtēm pat tad, ja šīs darbības netiks veiktas. Posms "PIEVIENOJĒT" ilgst 2 minūtes: ja netiek veiktas nekādas darbības, funkcija tiks izslēgta.

6. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



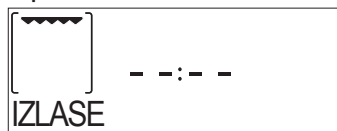
Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā, pievienojot laiku pa 30 sekunžu intervāliem (mikroviļņu režīmā) vai pa 5 minūšu intervāliem (gatavojot bez mikroviļņu režīmā) vai nospiediet +, lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

Nospiežot , gatavošana sākas vēlreiz.

. IZLASE

Lai padarītu cepeškrāsns izmantošanu vienkāršāku, tajā iespējams saglabāt līdz 9 izlases funkcijām.

Kad gatavošana pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 9).



Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā izlasi un saglabāt faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ✓, bet lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet .

Kad nospiests ✓, nospiediet + vai –, lai atlasītu atbilstošo ciparu, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai izsauktu iepriekš saglabātās funkcijas, nospiediet ♥: Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet + vai –, lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar ✓, bet pēc tam nospiediet , lai to aktivizētu.

. SMART CLEAN

Pirms funkcijas aktivizēšanas no mikroviļņu krāsns izņemiet visus piederumus (izņemot stikla grozāmo plati).

Nospiediet , lai piekļūtu funkcijai "Smart clean".



Nospiediet , lai aktivizētu tīrīšanas funkciju: displejā tiks sniegtas norādes par secīgi veicamām darbībām pirms tīrīšanas sākuma. Kad pabeigts, jebkurā laikā nospiediet .

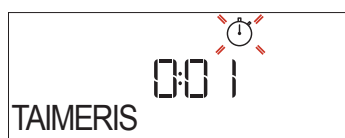
Kad norādīts, ielejiet tasi dzeramā ūdens komplektā esošā tvaicētāja apakšējā daļā vai mikroviļņu krāsnī izmantošanai paredzētā tvertnē, tad aizveriet durvis.

Pēc pēdējā apstiprinājuma nospiediet , lai palaistu tīrīšanas ciklu.

Kad pabeigts, izņemiet tvertni, pabeidziet tīrīšanu, izmantojot mīkstu drānu un tad izslaukiet krāsns nodalījumu ar mitru mikrošķiedras drānu.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeris. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliedzinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet + vai - : Displejā mirgos  ikona.



Nospiediet + vai - , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeris.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet + vai - , lai mainītu taimeris iestatīto laiku.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju. Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsnī, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeris (tika parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt atskaiti fonā. Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet , lai apturētu aktīvo funkciju.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiestu  . Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet šo pašu darbību.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJA/ KULINĀRIJAS RECEPTES		PIEDERUMI	DAUDZUMS	GATAVOŠANAS LAIKA INFORMĀCIJA	
CEPTI MAKARONI	Lazanja		4–10 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai izlases kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu	
	Lazanja-saldēta		500 g–1,2 kg	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir	
RĪSI, MAKARONI	Rīsi		100–400 g*	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet sālsūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Uz katru krūzi rīsu pielejiet 2–3 krūzes ūdens	
	Makaroni		1–4 porcijas*	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma pievienojiet makaronus un gatavojiet, uzliekot vāku. Uz katrēm 100 g makaronu izmantojiet aptuveni 750 ml ūdens	
	Kvinoja		100–400 g	Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kvinojas pielejiet 2 krūzes ūdens	
	Speltas kvieši		100-400 g	Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi speltas kviešu pielejiet 3–4 krūzes ūdens	
	Mieži		100-400 g	Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi miežu pielejiet 3–4 krūzes ūdens	
	Kuskuss		100–400 g	Ielejiet sālsūdeni un ieberiet graudaugus tvaicētāja apakšā, tad uzlieciet vāku. Uz katru krūzi kuskusa pielejiet 2 krūzes ūdens	
	Auzu putra		1–2 porcijas *	Katlā ar augstām malām ielejiet sālsūdeni un ieberiet auzu pārslas, tad visu samaisiet un ievietojiet krāsnī	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepts liellops		800 g–1,5 kg	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Steiks		2–6 gabali	Ieziediet ar eļļu un rozmarīnu. Iebersējiet ar sāli un melnajiem pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz stieplu režģa
		Hamburgeri-saldēti		100–500 g	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa		800 g–1,5 kg	Ieziediet ar eļļu vai kausētu sviestu. Iebersējiet ar sāli un pipariem. Gatavošanas beigās ļaujiet nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas
		Ribiņas		700 g–1,2 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc nepieciešamības. Iebersējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja ar kaulu pusi uz leju
		Speķis		50–150 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Vista	Cepta vista		800 g–2,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc nepieciešamības. Iebersējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu
		Gabali		400 g–1,2 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc nepieciešamības. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja ar ādu uz leju
		Tvaicēta fileja		300–800 g*	Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Fileja maizē cepta		100–500 g	Ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Gaļas ēdieni	Hotdogs		4–8 gabali*	Tvaicētāja apakšā ievietojiet karstmaizīti ar desiņu un pārlejiet ar ūdeni. Gatavojiet bez vāka
		Gaļas kukulītis		4–8 porcijas	Sagatavojiet pēc savas izlases receptes un ievietojiet gaļas ruletēs traukā, piespiežot, lai nepieļautu gaisa kabatu veidošanos
		Desiņas un cīsiņi		200–800 g	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas. Caurdūriet desiņas ar dakšīņu, lai tās nesasprāgtu

* Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

PIEDERUMI	Mikrovilņu/ karstumizturīgs trauks	Tvaicētājs (pilns komplekts)	Tvaicētājs (apakšdaļa un vāks)	Tvaicētājs (apakšdaļa)	Stieplu režģis	Taisnstūra formas cepešpanna	Kraukšķu šķīvī
							

ĒDIENU KATEGORIJA/ KULINĀRIJAS RECEPTES		PIEDERUMI	DAUDZUMS	GATAVOŠANAS LAIKA INFORMĀCIJA	
ZIVS	Tvaicēti	Vesela zivs		600 g–1,2 kg	Ieziediet ar eļļu. Apsmidziniet ar citrona sulu, pārkaisiet ar ķiplokiem un pētersīļiem
		Zivs fileja		300–800 g*	Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Zivs steiks		300–800 g*	Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Mīdijas		400 g–1,0 kg	Pirms gatavošanas apsmidziniet ar eļļu, pārkaisiet ar pipariem, citrona ķiplokiem un pētersīļiem. Labi samaisiet
		Garneles		100–600 g	Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
	Graudzēts	Vesela zivs	 + 	600 g–1,2 kg	Ieziediet ar eļļu. Apsmidziniet ar citrona sulu, pārkaisiet ar ķiplokiem un pētersīļiem
		Gratēns-saldēts		600 g–1,2 kg	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Cepts	Zivs ar kartupeļiem-saldēta		1–3 porcijas	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja zivju fileju pamišus ar kartupeļiem
		Jaukta zivs saldēta		100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
		Rīvmaizes nūjiņas saldētas		100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
		Zivs steiks		300–800 g	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas. Ieziediet zivs steikus ar eļļu un pārkaisiet ar sezama sēklām
DĀRZENI	Graudzēts	Kartupeļi sagr.	 + 	300 g–1,2 kg	Sagrieziet gabalos, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī
		Kart. daiviņas		300–800 g	Sagrieziet šķēlēs, ieziediet ar eļļu, pievienojiet sāli un garšaugus un tad ievietojiet cepeškrāsnī
		Dārzeņi-pildīti		600 g–2,2 kg	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc garšas
		Veģetārais burgers saldēts		2–6 gabali	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu plati
	Gratēns	Kartupeļi	 + 	4–10 porcijas	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru
		Brokoļi		600 g–1,5 kg	Sagrieziet gabalos un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru
		Puķkāposti	 + 	600 g–1,5 kg	Sagrieziet gabalos un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru
		Gratēns-saldēts		400–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Tvaicēti	Dārzeņi-saldēti		300–800 g*	Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Kartupeļi		300 g–1 kg*	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja apakšā
		Brokoļi		200–500 g*	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Burkāni		200–500 g*	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
		Puķkāposti		200–500 g*	Sagrieziet gabaliņos. Vienmērīgi izvietojiet tvaicētāja grozā
	Cepts	Kart./saldēti		200–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
		Baklažāns	 + 	200–600 g	Sasmalciniet un iegremdējiet aukstā sālsūdenī un ļaujiet nostāvēties 30 min. Nomazgājiet, nosusiniet un nosveriet. Ieziediet ar eļļu; apt. 10 g uz katrēm 200 g sausa baklažāna. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
		Cukīni	+	200–500 g	Sagrieziet šķēlēs un sajauciet ar eļļu; apt. 10 g uz katrēm 200 g sausa cukīni. Pārkaisiet ar sāli un melnajiem pipariem. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates

* Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāns durvis.

PIEDERUMI	Mikrovilņu/ karstumizturīgs trauks	Tvaicētājs (pilns komplekts)	Tvaicētājs (apakšdaļa un vāks)	Tvaicētājs (apakšdaļa)	Stieplu režģis	Taisnstūra formas cepešpanna	Kraukšķu šķivis
							

ĒDIENU KATEGORIJA/ KULINĀRIJAS RECEPTES	PIEDERUMI	DAUDZUMS	GATAVOŠANAS LAIKA INFORMĀCIJA
DESERTI/KONDITOREJA	Šokolādes cepumi	 1 porcija	Iejaucaiet mīklu no 250 g miltu, 150 g sviesta, 100 g cukura, 1 olas, 25 g kakao pulvera, sāls un cepamā pulvera. Pievienojiet vaniļas esenci. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu 5 mm biežā kārtā, izveidojiet vēlamo cepumu formu un vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plātes
	Augļu pīrāgs	 1 porcija	Iejaucaiet mīklu no 180 g miltu, 125 g sviesta un 1 olas. Nolidziniet miklas pamatni pēc kraukšķu šķīvja un piepildiet ar 700–800 g svaigu augļu, kas sagriežti gabaliņos un pārkaisīti ar cukuru un kanēli
	Augļu pīrāgs-saldēts	 300–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Augļu kompots	 300–800 ml*	Nomizojiet augļus un izgrieziet serdes. Sagrieziet gabalos un ievietojiet tvaicētāja grozā
	Cepti āboli	 4–8 gabali	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet ābolus ar marcipānu vai kanēli, cukuru un sviestu
	Karsta šokolāde	 2–8 porcijas	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Pievienojiet vaniļu vai kanēli. Pievienojiet cieti, lai palielinātu blīvumu
	Brauniji	 1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai izlases kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru
KŪKAS UN MAIZE	Augļu pīrāgs	 +  800 g–1,5 kg	Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli
	Smalkmaizītes	 1 porcija	Iejaucaiet mīklu 16–18 smalkmaizītēm saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas
	Biskvītķūka folijā	 +  1 porcija	Iejaucaiet 500–900 g beztauku miklas biskvītķūkai. Iepildiet ietaukotā cepešpannā
	Rolli-saldēti	 1 porcija	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas
	Sviestmaize folijā	 1–2 gabali	Iejaucaiet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms miklas uzrūgšanas. Izmantojiet paredzēto miklas raudzēšanas funkciju
	Plāceņi	 1 porcija	Ietaukotā kraukšķu platē izveidojiet vienu lielu plāceni vai sadaliet mazākos
PICA /PĪRĀGI	Pica	 2–6 porcijas	Iejaucaiet picas mīklu no 150 ml ūdens, 15 g rauga, 200–225 g miltu, eļļas un sāls. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot paredzēto mikroviļņu krāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet garnējumu, piemēram, tomātus, mocarella sieru un šķiņķi
	Pica-saldēta	 250–500 g*	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Biezā pica-saldēta	 300–800 g*	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Pizza-atvēsināta	 200–500 g	Izņemiet no iepakojuma. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Lotringas pīrāgs	 1 porcija	Izklājiet mīklu uz kraukšķu šķīvja un caurduriet mīklu ar dakšīņu. Sagatavojiet Lotringas pīrāga maisījumu 8 porcijām
	Lotringas pīrāgs-saldēts	 200–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir
	Sāļās kūkas	 +  1 porcija	Ieklājiet mīklu pīrāgu traukā 8–10 porcijām un caurduriet mīklu ar dakšīņu. Sagatavojiet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei
	Veģ. štrūdele	 800 g–1,5 kg	Sagatavojiet sagrieztu dārzeņu maisījumu. Ieziediet ar eļļu un gatavojiet uz pannas 15–20 minūtes. Ļaujiet atdzist. Pievienojiet svaigu sieru un pārkaisiet ar sāli, balzametiķi un garšvielām. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu
	Popkorns	- 90–100 g*	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stikla rotējošās stikla plāksnes. Vienā reizē pagatavojiet tikai vienu iepakojumu popkorna
OLAS un UZKODAS	Vistas spārniņi-saldēti	 300–600 g*	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Vistas nageti-saldēti	 +  200–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Siers maizē-saldēts	 100–400 g	Pirms gatavošanas sieru nedaudz ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Sīpolu gredzeni-saldēti	 +  100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja
	Olu kultenis	 2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā
	Olas ar tostū	 1–6 gabali	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas
	Omlete	 1 porcija	Nedaudz ietaukojiet kraukšķu šķīvi pirms priekšsildīšanas

* Ieteicamais daudzums. Gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

PIEDERUMI	Mikroviļņu/ karstumizturīgs trauks	Tvaicētājs (pilns komplekts)	Tvaicētājs (apakšdaļa un vāks)	Tvaicētājs (apakšdaļa)	Stieplu režģis	Taisnstūra formas cepešpanna	Kraukšķu šķīvis
							

TĪRĪŠANA

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbiem tā ir atdzisusi.

Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu. Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet ar sausu drānu.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Ik pa laikam vai gadījumos, kad kaut kas ir izšļakstījies, noņemiet rotējošo plāksni un tās balstu, lai iztīrītu cepeškrāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean", lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.
- Grils nav jātīra, jo lielais karstums izdedzina visus netīrumus. Lietojiet šo funkciju regulāri.

PIEDERUMI

Visus piederumus, izņemot kraukšķu šķīvi, iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Cepeškrāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras kļūme.	Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. Mēģiniet izpildīt funkciju "IESTATĪJUMI", ko varat izvēlēties sadaļā "IESTATĪJUMI". Sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burtu „F”.
Mikroviļņu krāsns 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).

IZSTRĀDĀJUMA DATU LAPA

 Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejupielādēt Whirlpool tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES PAMĀCĪBA

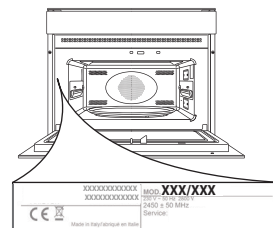
>  Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Tāpat varat arī sazināties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu.

SAZINIETIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011671396

KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.whirlpool.eu/register

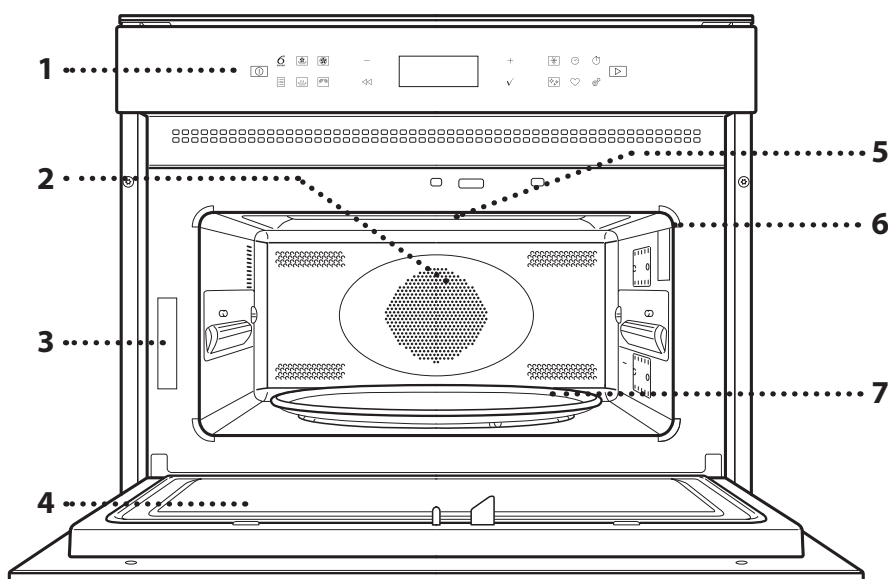


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



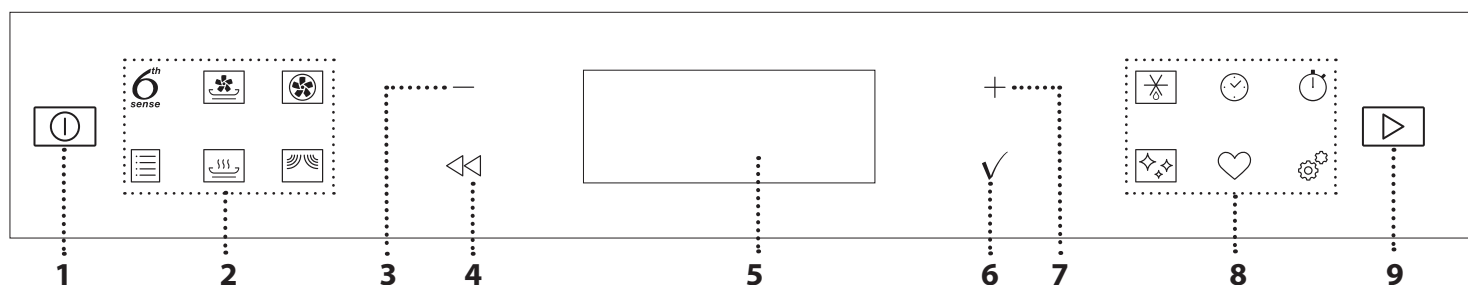
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Duomenų lentelė (nenuimkite)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
6. Apšvietimas
7. Sukamasis padėklas

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGTI / IŠJUNGTI

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. MENIU / TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gamtinio metu.

5. EKRANAS

Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

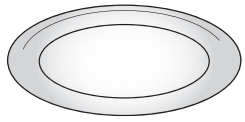
Greitai pasiekite funkcijas ir mėgstamiausius.

9. PALEIDIMAS

Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

PRIEDAI

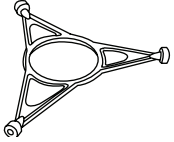
SUKAMASIS PADĖKLAS



Ant atramos padėtą stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais. Stiklinį sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip atramą kitoms

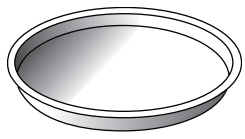
talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamuoju padėklu. Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

SKRUDINIMO LĖKŠTĖ

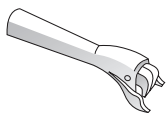


Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.

Skrudinimo lėkštę reikia padėti stiklinio sukamojo padėklo centre, o naudojant su specialia funkcija

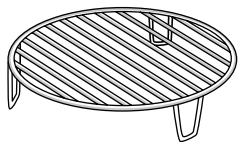
galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

SKRUDINIMO LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖ LENTYNĖLĖ



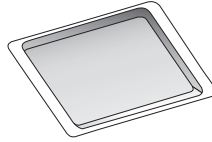
Naudojant šias groteles maistas būna arčiau kepintuvo, todėl puikiai apskrunda ir tuo pačiu yra užtikrinama optimali oro cirkuliacija.

Taikant kai kurias „Crisp Fry“ funkcijas jos turi būti naudojamos kaip skrudinimo lėkštės pagrindas.

Vielines groteles padėkite ant sukamojo padėklo ir įsitikinkite, kad jos nesiliečia prie kitų paviršių.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA

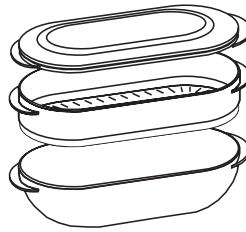


Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; negalima naudoti gaminimui mikrobangomis.

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

Atkreipkite dėmesį. Kai naudojate stačiakampę kepimo skardą, sukamojo padėklo ir jo atramos išimti nereikia.

GARPUODIS



.....1 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.

.....2

.....3 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).

Garpuodį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo ir naudokite tik su atitinkamomis gaminimo ar mikrobangų funkcijomis.

Garpuodžio dugnas yra pritaikytas ir gali būti naudojamas taikant specialias valymo garais funkcijas.

Kitų priedų, kurie nėra pateikiami, galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

Rinkoje parduodama įvairių priedų. Prieš pirkdami įsitikinkite, ar jie tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparūs karščiui.

Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų

krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.

Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamojo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.

FUNKCIJOS

6th
sense

6th SENSE

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą ruošiant bet kokią maistą.

• 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. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje. Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Pasibaigus pašildymo procesui palikite maistą viduje dar 1–2 min., kad rezultatas būtų tikrai nepriekaištingas (taikoma šaldytam maistui). Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

• 6th SENSE GARAI

Tinka norint gaminti maistą, pvz., daržoves ar žuvį, garuose, naudojant pridedamą garpuodį. Garai generuojami automatiškai paruošimo etapo metu, užvirinant apatiniame garpuodžio inde esantį vandenį. Šio etapo laikas gali skirtis. Toliau maistas krosnelėje gaminamas garuose pagal nustatytą laiką. Nustatykite 1–2 minutes minkštoms daržovėms, tokioms kaip brokoliai ar porai, arba 4–5 minutes kietesnėms, tokioms kaip morkos ir bulvės. Neatidarykite durelių, kai vykdoma ši funkcija.

Būtinai priedai: garpuodis

• 6th SENSE GAMINIMAS

Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiangtis optimaliais rezultatais. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



CRISP FRY

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. Taip galima kepti įvairius patiekalus, tiek šviežius, tiek šaldytus. Vadovaudamiesi toliau pateikiamos lentelės informacija naudokite nurodytus priedus ir nepriekaištingai paruoškite tiek šaldytą, tiek šviežią maistą.

MAISTAS	PORCIJOS SVORIS (g)
ŠVIEŽIAS MAISTAS	
Vištienos filė su duona	100 - 500
Prieš gamindami lengvai suvilgykite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių.	
Baklažanas	200 - 600
Supjaustykite, pabarstykite druska ir palikite pastovėti 30 min. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Apteptkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių. Paraginus apverskite.	

MAISTAS

MAISTAS	PORCIJOS SVORIS (g)
Cukinija	200 - 500
Supjaustykite, pasverkite ir aptepkite alyvuogių aliejumi (5 %). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių.	
ŠALDYTAS	
Višt. gab.	200 - 600
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių.	
Sūrio duonelė	100 - 400
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių.	
Svogūnų žiedai	100 - 500
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Padėkite lėkštę ant vielinių grotelių.	
Žuvis su bulv.	1 - 3
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	
Įvairi žuvis	100 - 500
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	
Žuvų piršteliai su duona	100 - 500
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Paraginus apverskite.	
Pranc.. bulvytės	200 - 500
Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Paraginus apverskite.	



PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS

Gaminant patiekalus pasiekama panašių rezultatų kaip ir naudojant įprastą orkaitę. Kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti ruošiant ne visus patiekalus.

MAISTAS	TEMP. (° C)	TRUKMĖ (min.)
Suflė	175	30–35
Keksinis pyragaitis su sūriu	170 *	25 - 30
Sausainiai	175 *	12 - 18

* Būtina iš anksto įkaitinti

Rekomenduojami priedai: stačiakampė kepinimo skarda / vielinės grotelės



TRADICINIAI

• GRILL

Skrudinimas, kepinimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Skrebutis	3	5 - 6
Didž. krevetės	2	18 - 22

Rekomenduojami priedai: Vielinė lentynėlė

• GRILL + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Bulvių apkepas	650	2	20 - 22
Bulvės su lupena	650	3	10–12

Rekomenduojami priedai: Vielinė lentynėlė

TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Vištienos kebabas	3	25–35

Rekomenduojami priedai: Vielinė lentynėlė

TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Makaronų vamzd. [šaldyti]	650	3	20–25
Kiaulienos kapotinis	350	3	30–40

Rekomenduojami priedai: Vielinė lentynėlė

KARŠTAS ORAS + MB

Greitai paruoškite maistą krosnelėje. Siekiant optimizuoti oro cirkuliaciją, rekomenduojame naudoti groteles.

MAISTAS	GALIA (W)	TEMP. (° C)	TRUKMĖ (min.)
Kepsnys	350	170	35 - 40
Pyragas su mėsa	160	180	25–35

Rekomenduojami priedai: Vielinė lentynėlė

SPEC. F-JOS

» SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudedant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos priverstinio oro srauto funkciją.

» LAIKYMAS ŠILTAI

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

» TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.



„CRISP“

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

MAISTAS	TRUKMĖ (min.)
Mielinis pyragas	7–10
Mėsainis	8 - 10 *

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena



MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
900	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas.
750	Daržovių gaminimas.
650	Mėsos ir žuvies 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 minkštinimas.
90	Ledų suminkštinimas.

VEIKSMAS	MAISTAS	GALIA (W)	TRUKMĖ (min.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	900	1 - 2
Pakartotinis pašildymas	Bulvių košė (1 kg)	900	10–12
Atitirpinimas	Malta mėsa (500 g)	160	15–16
Gaminimas	Biskv. pyragas	750	7–8
Gaminimas	Saldus kremas su kiaušiniiais	500	16 - 17
Gaminimas	Malt. mės.keps.	750	20 - 22



JET DEFROST

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Jei norite geriausių rezultatų, maistą visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.

TRAŠKI DUONA ATITIRPDYTA

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpsinsite 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. Naudojantis šia funkcija turi būti naudojama „Crisp“ lėkštė.

MAISTAS	SVORIS
TRAŠKI DUONA ATITIRPDYTA 	50–800 g
MĖSA	100 g – 2,0 kg
PAUKŠTIENA	100 g – 3,0 kg
ŽUVIS	100 g – 2,0 kg
DARŽOVĖS	100 g – 2,0 kg
DUONA	100 g – 2,0 kg



LAIKMAČIAI

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Į pateikiamą garpuodį (3) arba į mikrobangų krosnei tinkamą indą įpilkite puodelį geriamojo vandens ir įjunkite funkciją.

Būtinai priedai: garpuodis



MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Prietaiso nustatymams reguliuoti.

Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Jei norite išjungti šį režimą, meniu NUSTATYMAI eikite į parinktį DEMO REŽIMAS ir pasirinkite „Off“.

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite + arba – ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį: paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite + arba – , nustatykite valandas ir paspauskite ✓ . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys.

Paspauskite + arba – , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite , meniu NUSTATYMAI pasirinkite LAIKRODIS.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apie vieną valandą, įjungus „Spartusis įkait.“ funkciją. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu. Funkcijas galima pasirinkti paspaudus vieną iš pagrindinių funkcijų piktogramų arba slenkant meniu. Jei norite pasirinkti vieną iš meniu funkcijų, paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.



Atkreipkite dėmesį: pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus << galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

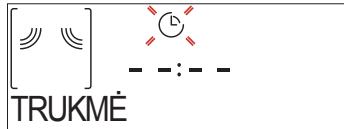
GALINGUMAS / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS



Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba – ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

Taip pat galima nustatyti ir kepinimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba – , koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Jei mikrobangų krosnelės funkcijų nenaudojate ir gaminimo procesą ketinate valdyti patys (laikas nenurodytas), gaminimo laiko nustatyti nereikia. Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją.

Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

PABAIGOS LAIKAS (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)

Naudojant funkcijas, kurios nesuaktyvina mikrobangų krosnelės, pvz., „Grill“, arba „Turbo grill“, nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Naudojant mikrobangų krosnelės funkcijas pabaigos laikas yra lygus trukmei.

Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.

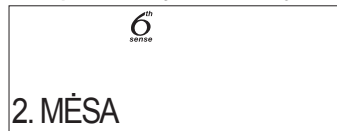


Paspauskite + arba – ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: naudojant atidėtos paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama. Orkaitė po truputį pasieks nustatytą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis, nei nustatytas. Kol laukiate, galite paspausti + arba – ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti << ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

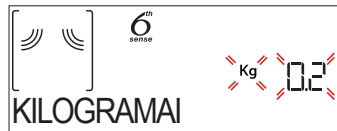
6th SENSE

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.



Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

SVORIS / PORCIJOS



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓ .

Kai kurios „6th Sense“ funkcijos nereikalauja įvesti kiekio – dėl išmanaus drėgmės jutiklio orkaitė gali automatiškai nustatyti laiką, reikalingą maistui paruošti.

PAGAMINIMO LYGIS

Naudojantis „6th Sense“ funkcijomis galima koreguoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujamą lygį: Lengvai / mažai apdorotas (-1) ir Papildomai / labai apdorotas (+1). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate , gaminimo laikas pratęsiamas dar 30 sek. (5 min., jei naudojamos mikrobangų krosnelės nesuaktyvinančios funkcijos).

Jei atidėjimo etapo metu paspausite  krosnelė praleis šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite  ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

JET START

Jei krosnelė išjungta, paspauskite  ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia (900 W) 30 sek.

4. ĮKAITINIMAS

Priverstinio oro srauto funkcijai būtinas išankstinio įkaitinimo etapas. Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad krosnelė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti įdėti maistą.

tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi + arba — galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO ĮDĖJIMAS, APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

PRISTABDYMAS

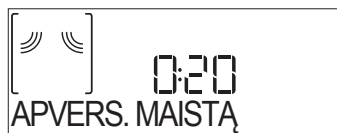
Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles ir paspauskite .

Atkreipkite dėmesį: Jei naudojate „6th Sense“ funkcijas, dureles atidarykite tik paraginti.

MAISTO ĮDĖJIMAS, APVERTIMAS ARBA MAIŠYMAS

Naudojant kai kuriuos 6th Sense Gaminimas receptus maistą reikia įdėti po įkaitinimo etapo arba, gaminimui užbaigti, reikia įdėti likusius produktus. Gaminant maistą jūs tokiu pačiu būdu būsite paraginti jį apversti arba pamaišyti.



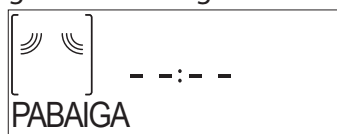
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: jei reikia apversti arba pamaišyti, praėjus 2 min., net jei nebus atliktas joks veiksmas, krosnelė pratęs gaminimo procesą. Etapas ĮDĖKITE MAISTĄ trunka 2 min.: jei neatliekamas joks veiksmas, funkcija nutraukiama.

6. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite , jei norite toliau gaminti naudodami rankinio nustatymo režimą ir pridėdami laiko po 30 sek. (naudojant mikrobangų krosnelės funkcijas) arba po 5 min. (nenaudojant mikrobangų krosnelės funkcijų), arba paspauskite +, kad gaminimo laiką pratęstumėte nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

Paspaudus  gaminimas vėl pradedamas.

. MĖGSTAMA

Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, galite išsaugoti iki 9 mėgstamiausių funkcijų.

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–9 mėgstamiausiųjų sąrašo padėtyje.

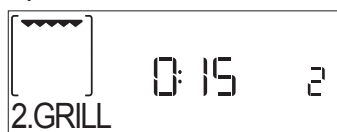


Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite <<.

Po to, kai paspaudėte ✓, paspauskite + arba —, kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite ♥: Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.

„SMART CLEAN“

Prieš suaktyvindami šią funkciją išimkite iš mikrobangų krosnelės visus priedus (išskyrus stiklinį sukamąjį padėklą).

Paspauskite , kad pasiektumėte „Smart Clean“ funkciją.



Paspauskite , kad būtų suaktyvinta valymo funkcija: ekrane bus nurodyta veiksmų seka, kuriuos reikia atlikti prieš pradėdant valymą. Atlikę paspauskite .

Paraginti į pateikiamą garpuodį arba į mikrobangų krosnei tinkamą indą įpilkite puodelį geriamojo vandens ir uždarykite dureles.

Po paskutinio patvirtinimo paspauskite , kad būtų pradėtas valymo ciklas.

Procesui pasibaigus išimkite indą, pabaikite valymą naudodami minkštą šluostę ir išvalykite mikrobangų krosnelės vidų drėgnu mikropluošto audiniu.

MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį.

Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite  arba  : ekrane mirksės piktograma .



Paspauskite  arba  ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite  ir suaktyvinkite laikmatį.

Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Atkreipkite dėmesį. Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite  arba , kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją. Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.

Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir mažiausiai penkias sekundes palaikykite . Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.



Atkreipkite dėmesį: Šią funkciją galima aktyvinti ir gaminant. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO KATEGORIJA / RECEPTAI		PRIEDAI	KIEKIS	GAMINIMO INFORMACIJA	
TROŠKINIMAS IR KEPTI MAKARONAI	Lazanija		4–10 porcijų	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų	
	Lazanija - šaldyta		500 g – 1,2 kg	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius	
RYŽIAI, MAKARONAI JAVAI	Ryžiai		100–400 g *	Nustatykite ryžiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Vienam ryžių puodeliui naudokite 2–3 puodelius vandens	
	Makaronai		1–4 porcijos *	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Krosnei paraginus, sudėkite makaronus ir virkite uždenę. Kiekvienam 100 g makaronų naudokite maždaug 750 ml vandens	
	Bolivinė balanda		100–400 g	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam bolivinės balandos puodeliui naudokite 2 puodelius vandens	
	Spelta		100–400 g	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam speltos puodeliui naudokite 3–4 puodelius vandens	
	Miežiai		100–400 g	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam miežių puodeliui naudokite 3-4 puodelius vandens	
	Kuskusas		100–400 g	Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį ir dribsnius ir uždenkite dangčiu. Vienam kuskuso puodeliui naudokite 2 puodelius vandens	
	Avižinė košė		1–2 porcijos *	Į indą su aukštais kraštais supilkite pasūdytą vandenį ir avižinius dribsnius, sumaišykite ir įdėkite į orkaitę	
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena		800 g–1,5 kg	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Kepsnys		2–6 gabalėliai	Patepkite aliejumi ir pagardinkite rozmarinu. Įtrinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite ant vielinių grotelių
		Mėsainiai šaldyti		100–500 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	Kiauliena	Kepta kiauliena		800 g–1,5 kg	Patepkite aliejumi arba ištirpintu sviestu. Įtrinkite druska ir pipirais. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite
		Šonkauliai		700 g – 1,2 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami kaulų pusę žemyn
		Kumpis		50–150 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Vištiena	Kepta vištiena		800 g – 2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtine į viršų
		Pjaustytos		400 g – 1,2 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje, dėdami odelėmis žemyn
		Garuose ruošta filė		300–800 g *	Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Kepta filė džiūvėsėliuose		100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Mėsos patiekalai	Dešrainis		4–8 vienetai *	Ant garpuodžio dugno suguldykite dešrainius ir įpilkite vandens. Gaminkite neuždengę
		Malt. mės.keps.		4–8 porcijos	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą ir sudėkite į kepimo indą vengdami oro tarpų susidarymo
Dešrelės ir dešros			200–800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus. Subadyktie dešreles šakute, kad išvengtumėte sproginėjimo	

* Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

PRIEDAI

Mb/orkaitėi
tinkantis indasGarpuodis
(pilna komplektacija)Garpuodis
(dugnas ir dangtis)Garpuodis
(dugnas)

Vielinė lentynėlė

Stačiakampė
kepimo skarda

Skrudinimo lėkštė



MAISTO KATEGORIJA / RECEPTAI		PRIEDAI	KIEKIS	GAMINIMO INFORMACIJA	
ŽUVIS	Apdorota garais	Visa žuvis		600 g – 1,2 kg	Patepkite aliejumi. Pagardinkite citrinų sultimis, česnakų ir petražolėmis
		Žuvies filė		300–800 g *	Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Žuvies kepsnys		300–800 g *	Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Midijos		400 g – 1,0 kg	Prieš gamindami, pagardinkite aliejumi, pipirais, citrininiu česnakų ir petražolėmis. Gerai sumaišykite
		Krevetės		100–600 g	Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
	Kepta	Visa žuvis		600 g – 1,2 kg	Patepkite aliejumi. Pagardinkite citrinų sultimis, česnakų ir petražolėmis
		Apkepas (šald.)		600 g – 1,2 kg	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Kepintas	Žuvis su bulvytėmis - šaldyta		1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje žuvies gabaliukus pamaišydami su bulvėmis
		Įvairi žuvis šaldyta		100–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Piršteliai su duona šaldyti		100–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Žuvies kepsnys		300–800 g	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus. Apšlakstykite žuvies kepsnius aliejumi ir apibarstykite sezamo sėklomis
DARŽOVĖS	Kepta	Bulvės (pjaut.)		300 g – 1,2 kg	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite gabaliukais, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
		Bulvės (skilt.)		300–800 g	Prieš kišdami į orkaitę supjaustykite skiltelėmis, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite druska ir žolelėmis
		Įdarytos daržovės		600 g – 2,2 kg	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis
		Sumušt. su daržovėmis (šald.)		2–6 gabalėliai	Skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	Apkepai	Bulvės		4–10 porcijų	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Ant viršaus užbarstykite sūrio
		Brokoliai		600 g–1,5 kg	Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Ant viršaus užbarstykite sūrio
		Žied. kopūstai		600 g – 1,5 kg	Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Ant viršaus užbarstykite sūrio
		Apkepas (šald.)		400 g–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Apdorota garais	Daržovės - (šaldytos)		300–800 g *	Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Bulvės		300 g–1 kg *	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite ant garpuodžio dugno
		Brokoliai		200–500 g *	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Morkos		200–500 g *	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
	Kepintas	Žied. kopūstai		200–500 g *	Supjaustykite gabaliukais. Tolygiai paskirstykite garpuodžio krepšyje
		Bulvės - šald.		200–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Baklažanas		200–600 g	Supjaustykite ir 30 min. pamirkykite šaltame, sūdytame vandenyje. Nuplaukite, nusausinkite ir pasverkite. Sumaišykite su aliejumi (200 g sauso baklažano reikia maždaug 10 g aliejaus). Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
		Cukinija		200–500 g	Supjaustykite griežinėliais, pasverkite ir sumaišykite su aliejumi (200 g sausos cukinijos reikia maždaug 10 g aliejaus). Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje

* Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepa.

PRIEDAI	Mb/orkaitėi tinkantis indas	Garpuodis (pilna komplektacija)	Garpuodis (dugnas ir dangtis)	Garpuodis (dugnas)	Vielinė lentynėlė	Stačiakampė kepimo skarda	Skrudinimo lėkštė
							

MAISTO KATEGORIJA / RECEPTAI	PRIEDAI	KIEKIS	GAMINIMO INFORMACIJA
DESSERTAI IR PYRAGAI	Šokoladiniai sausainiai	1 partija	Pagaminkite tešlą iš 250 g miltų, 150 g sviesto, 100 g cukraus, 1 kiaušinio, 25 g kakavos miltelių, durskos ir kepimo miltelių. Pridėkite vanilės esencijos. Atvėsinkite. Iškočiokite iki 5 mm storio, suformuokite ir tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Vaisių pyragas	1 partija	Pagaminkite tešlą iš 180 g miltų, 125 g sviesto ir 1 kiaušinio. Skrudinimo lėkštės pagrindą iškllokite tešla ir uždėkite 700–800 g šviežių, pjaustytų vaisių su cukrumi ir cinamonu
	Vaisių pyragas (šald.)	300–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Vaisinis kompotas	300–800 ml *	Vaisius nulupkite ir išimkite kauliukus. Supjaustykite gabalėliais ir sudėkite į garpuodį
	Kepti obuoliai	4–8 gabalėliai	Pašalinkite šerdis ir užpildykite marcipanu arba cinamonu, cukrumi ir sviestu
	Karštas šok.	2–8 porcijos	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Pagardinkite vanile ar cinamonu. Įdėkite kukurūzų krakmolo, kad sutirštintumėte
	Šok. pyragaičiai	1 partija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Ant kepimo skardos, padengtos kepimo popieriumi, paskleiskite tešlą
PYRAGAI IR DUONA	Vaisinis pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago indą iškllokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu
	Bandelės	1 partija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formeles. Tolygiai paskirstykite ant kepimo skardos
	Biskvit. pyrag.formoje	1 partija	Paruoškite 500–900 g biskvitinio pyrago tešlos be riebalų. Supilkite į paruoštą ir riebalais padengtą kepimo skardą
	Bandelės (šald.)	1 partija	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite ant kepimo skardos
	Sumuštinių kepalukas formoje	1–2 gabalėliai	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant kilti, sudėkite į kepimo indą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją
	Sklindžiai	1 partija	Suformuokite į vieną skлиндį arba mažesniais gabalėliais ant riebalais išteptos skrudinimo lėkštės
PICA IR PYRAGAI	Pica	2–6 porcijos	Paruoškite picos tešlą iš 150 ml vandens, 15 g mielių, 200–225 g miltų, aliejaus ir druskos. Palikite iškilti, naudodamiesi orkaitės funkcija. Tešlą paskleiskite ant lengvai riebalais išteptos kepimo skardos. Uždėkite garnyro, pavyzdžiui, pomidorų, mocarelos sūrio ir kumpio
	Plonapadė pica šaldyta	250–500 g *	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Storapadė pica šaldyta	300–800 g *	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Pica - atšaldyta	200–500 g	Išimkite iš pakuotės. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Lotaring. apk.	1 partija	Skrudinimo lėkštės pagrindą iškllokite tešla ir subadykite ją šakute. Paruoškite lotaringiško apkepo mišinį 8 porcijoms
	Lotaring. apk.-šaldytas	200–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius
	Pikant. pyragai	1 partija	Pyrago kepimo indo pagrindą iškllokite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą
	Darž. štrudelis	800 g–1,5 kg	Paruoškite supjaustytų daržovių mišinį. Apšlakstykite aliejumi ir 15–20 minučių pakepinkite. Atvėsinkite. Pridėkite šviežaus sūrio ir pagardinkite druska, balzaminio actu ir prieskoniais. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį
KIAUŠ. IR UŽKAND.	Sprag. kukurūzai	90–100 g *	Maišelį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu
	Vištų sparneliai šaldyti	300–600 g *	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Vištienos gab.-šaldyti	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Sūris su duona-šaldyta	100–400 g	Prieš gamindami, sūrį lengvai patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Svogūnų žiedai-šald.	100–500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje
	Plakta kiauš.	2–10 gabalėlių	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą
	Neplakti kiauš.	1–6 gabalėliai	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus
	Omletas	1 partija	Prieš išankstinį kaitinimą, skrudinimo lėkštę sutepkite nedideliu kiekiu aliejaus

* Siūlomas kiekis. Neatidarykite durelių, kol kepama.

PRIEDAI	Mb/orkaitėi tinkantis indas	Garpuodis (pilna komplektacija)	Garpuodis (dugnas ir dangtis)	Garpuodis (dugnas)	Vielinė lentynėlė	Stačiakampė kepimo skarda	Skrudinimo lėkštė

VALYMAS

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

Niekada nenaudokite valymo garais įrangos. Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

KROSNELĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Pastoviais intervalais ir kai yra daug tiškalių, išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą bei išvalykite krosnelės kameros dugną.
- Ijungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.
- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima 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 neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos gedimas.	Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. Pabandykite ATKURTI GAM.PAR., pasirenkamus iš NUSTATYMAI. Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.
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 NUSTATYMAI meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

GAMINIO APRAŠYMAS

 Duomenų lapą su šio prietaiso energijos vartojimo duomenimis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės docs.whirlpool.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

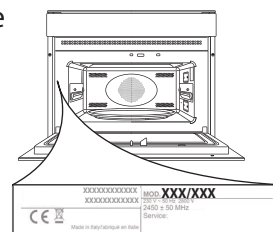
>  Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje docs.whirlpool.eu (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400011671396

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register

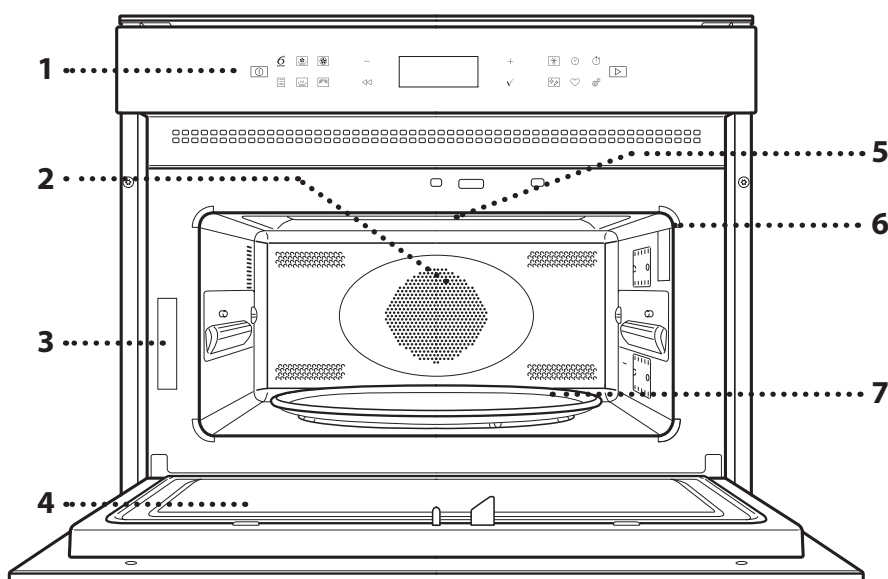


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



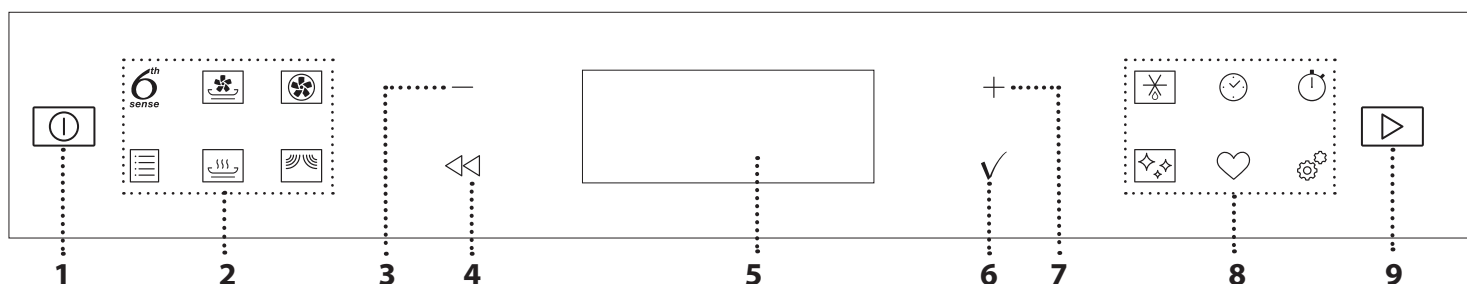
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. MENU / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

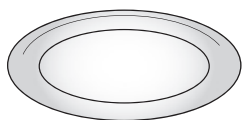
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

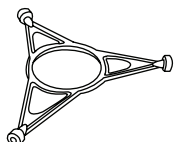
TALERZ OBROTOWY



Umieszczony na podstawce szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnych tacek do pieczenia.

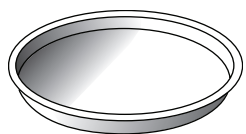
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawie nie należy umieszczać innych naczyń.

TALERZ CRISP

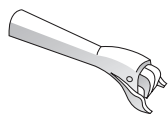


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest

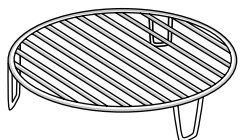
pusty, może być wstępnie ogrzewany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z komory.

RUSZT DRUCIANY



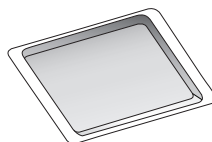
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym doskonały stopień przyrumieniania dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Korzystając z niektórych funkcji Crisp Fry, należy używać jej jako podstawki pod talerz Crisp.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

PROSTOKĄTNA TACKA DO PIECZENIA

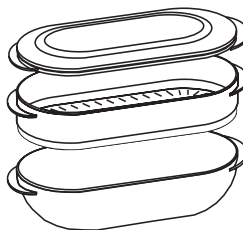


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawie wewnątrz komory.

Uwaga: Nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki, gdy używa się prostokątnej blachy do pieczenia.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE



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), aby uzyskać właściwą ilość 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 talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

Dno naczynia do gotowania zostało zaprojektowane w taki sposób, aby można było go używać w połączeniu ze specjalną funkcją Smart clean.

Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i naczynia nie dotykają wewnętrznych ścianek kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu i wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

FUNKCJE

6th
sense

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają najlepszą temperaturę i metodę przyrządzania wszystkich rodzajów dań.

• 6th SENSE ODGRZEWANIE

Do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Odstawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt za każdym razem, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną. Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

• 6th SENSE NA PARZE

Służy do gotowania na parze potraw takich jak warzywa i ryby przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze zgodnie z ustawionym czasem. Ustawić 1-2 minuty dla miękkich warzyw, takich jak brokuły i por, lub 4-5 minut dla twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki. Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

• 6th SENSE GOTOWANIE

Aby ugotować kilka rodzajów dań i potraw, w szybki i łatwy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



CRISP FRY

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. Jest to możliwe przy przyrządzaniu przeróżnych potraw, zarówno ze świeżych, jak i z mrożonych składników. Najlepszy efekt można uzyskać, stosując się do informacji zawartych w poniższej tabeli i używając akcesoriów zgodnie z ich przeznaczeniem oraz rodzajem przygotowanego dania (świeżego lub mrożonego).

POTRAWA	WAGA (g) PORCJE
ŚWIEŻE PRODUKTY	
Filet z kurczaka w panierce	
Przed pieczeniem lekko pokryć filet olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym.	100 - 500

POTRAWA

Bakłażan

Pokroić, posolić i odstawić na 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat.

Cukinia

Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym.

MROŻONE

Kawałki kurczaka

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym.

Serowa panierka

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym.

Krążki cebuli

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym.

Ryba z frytkami

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.

Ryby

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.

Paluszki rybne w panierce

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat.

Frytki

Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat.

WAGA (g)
PORCJE

200 - 600

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



TERMOOBIEG

Do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku.

POTRAWA

TEMP. (°C)

CZAS TRWANIA (min.)

Suflet

175

30 - 35

Babeczka serowa

170 *

25 - 30

Herbatniki

175 *

12 - 18

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna tacka do pieczenia / podstawka druciana



TRADYCYJNE

• GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania.

POTRAWA

POZ. GRILLOWANIA

CZAS TRWANIA (min.)

Tosty

3

5 - 6

Langustynki

2

18 - 22

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

• GRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

POTRAWA	ZASILANIE (W)	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Zapiekanka ziemniaczana	650	2	20 - 22
Z. w mundurkach	650	3	10 - 12

Zalecane akcesoria: Ruszt druciasty

• TURBO GRILL

Dla uzyskania najlepszych efektów, połączenie funkcji grilla i pieczenia konwekcyjnego. Zaleca się obracać potrawę podczas gotowania.

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Mięso kebab z kurczaka	3	25 - 35

Zalecane akcesoria: Ruszt druciasty

• TURBO GRILL + MF

Do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

POTRAWA	ZASILANIE (W)	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Makaron cannelloni (mrożony)	650	3	20 - 25
Kotlety wieprzowe	350	3	30 - 40

Zalecane akcesoria: Ruszt druciasty

• TERMOOBIEG + MF

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

POTRAWA	ZASILANIE (W)	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Pieczeń	350	170	35 - 40
Zapiekanka z mięsem	160	180	25 - 35

Zalecane akcesoria: Ruszt druciasty

• SPECJALNE

» SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji.

Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję "Termoobieg".

» KEEP WARM

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 gorące po poprzednim cyklu pieczenia.



CRISP

Pozwala doskonale przyrumienić potrawę - zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko przy zastosowaniu specjalnego talerza Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (min.)
Ciasto drożdżowe	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp



MIKROFALE

Do szybkiego gotowania oraz odgrzewania potraw i napojów.

ZASILANIE (W)	ZALECENIA
900	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.
750	Gotowanie warzyw.
650	Pieczenie mięsa i ryb.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie 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	ZASILANIE (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	900	1 - 2
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone (1 kg)	900	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone (500 g)	160	15 - 16
Gotowanie	Biskopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem jajeczny	500	16 - 17
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	20 - 22



JET DEFROST

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

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. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

POTRAWA	WAGA
ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA 	50 - 800 g
MIĘSO	100 g - 2,0 kg
DRÓB	100 g - 3,0 kg
RYBY	100 g - 2,0 kg
WARZYWA	100 g - 2,0 kg
CHLEB	100 g - 2,0 kg

**CZASOMIERZE**

Do edycji wartości czasowych funkcji.

**MINUTNIK**

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

**SMART CLEAN**

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Do dolnej części naczynia do gotowania na parze (3) dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i uruchomić tę funkcję.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

**ULUBIONE**

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

**USTAWIENIA**

Do zmiany ustawień urządzenia.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja "DEMO" jest włączona ("On"), wszystkie polecenia są aktywne, a 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.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku .

2. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku .

3. 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.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Zaleca się nagrzanie urządzenia do temperatury 200°C na około godzinę, najlepiej przy zastosowaniu funkcji "Szybkie nagrzew.". Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

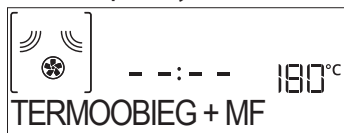
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu.

Aby wybrać funkcję znajdującą się w menu, wcisnąć **+** lub **-**, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.



Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

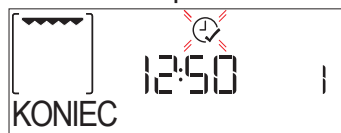
Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Po ustawieniu czasu zakończenia funkcje, które nie aktywują mikrofali (np. Grill lub Turbogrill), poprzez zaprogramowanie zakończenia pieczenia umożliwiają opóźnienie aktywowania funkcji. W funkcjach aktywujących mikrofałę czas zakończenia jest równy czasowi trwania.

Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do komory i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **◀**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb pieczenia, moc, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.



2. MIĘSO

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

CIĘŻAR / PORCJE

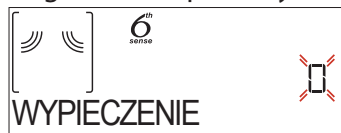


Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

Niektóre funkcje 6th Sense nie wymagają wprowadzania ilości: dzięki zastosowaniu inteligentnego czujnika wilgotności kuchenka może automatycznie dostosować czas pieczenia do ilości potrawy.

WYPIECZENIE

Funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia dogotowania potrawy.



Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby wybrać żądany poziom pomiędzy lekkim/ niskim (-1) i ekstra/wysokim (+1). Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć  w celu aktywowania funkcji.

Po każdym ponownym wciśnięciu przycisku  czas gotowania wydłuża się o kolejne 30 sekund (przy funkcjach, które nie aktywują mikrofal, wydłużenie czasu wynosi 5 minut).

Po wciśnięciu  w fazie opóźnienia piekarnik pominie tę fazę i natychmiast uruchomi funkcję.

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

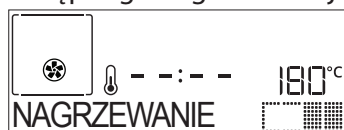
Jeśli urządzenie jest gorące, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć , aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

JET START

Kiedy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć , aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (900 W).

4. NAGRZEWANIE

Funkcja termoobiegu wymaga fazy nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną wartość temperatury umożliwiającą umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia.

W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą  lub .

5. WSTRZYMAJ PIECZENIE / DODAJ, OBRÓĆ LUB SPRAWDŹ POTRAWĘ

PAUZA

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć .

Uwaga: Korzystając z funkcji „6th Sense”, należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

DODAWANIE, OBRACANIE LUB MIESZANIE PRODUKTU

Niektóre z przepisów 6th Sense wymagają dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników

po zakończeniu gotowania. Pojawiają się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.



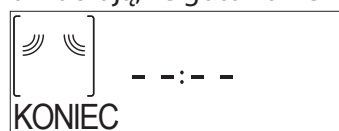
Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie lub wymieszanie żywności i jeśli po upływie dwóch minut od komunikatu nie zostanie wykonana żadna czynność, kuchenka wznowi gotowanie. Faza „DODAJ POTRAWĘ” trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się.

6. KONIEC GOTOWANIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie zostało zakończone.



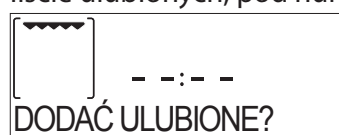
Wcisnąć , aby kontynuować gotowanie w trybie ręcznym, zwiększając czas stopniowo o 30 sekund (w funkcji z mikrofalą) lub o 5 minut (w funkcji bez mikrofal) lub wcisnąć , aby wydłużyć czas pieczenia do nowo ustalonego czasu trwania. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

Po naciśnięciu  gotowanie rozpoczyna się na nowo.

. ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 9 ulubionych funkcji.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat z prośbą o zapisanie funkcji na liście ulubionych, pod numerem od 1 do 9.

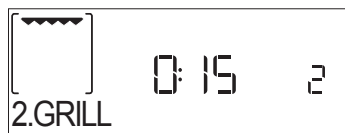


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po wciśnięciu  wcisnąć  lub , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Za pomocą **+** lub **-** wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając **✓**, a następnie nacisnąć **▶**, aby uaktywnić.

. SMART CLEAN

Przed uruchomieniem tej funkcji wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria (z wyjątkiem talerza obrotowego).

Wcisnąć **☒**, aby uzyskać dostęp do funkcji "Smart Clean".



Wcisnąć **▶**, aby aktywować funkcję czyszczenia: Na wyświetlaczu pojawią się sekwencje czynności, które należy przeprowadzić przed rozpoczęciem czyszczenia. Po zakończeniu wszystkich czynności wcisnąć **✓**.

Jeśli jest taka konieczność, do dolnej części naczynia do gotowania na parze dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i zamknąć drzwiczki.

Po ostatnim zatwierdzeniu wcisnąć **▶**, aby rozpocząć cykl czyszczenia.

Po zakończeniu usunąć pojemnik, zakończyć czyszczenie za pomocą gładkiej szmatki i wytrzeć wnętrze urządzenia do sucha za pomocą szmatki z mikrofibry.

. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może służyć za czasomierz. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć **+** lub **-**: Ikona **⌚** będzie migać na wyświetlaczu.



Nacisnąć **+** lub **-**, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć **✓**, by rozpocząć odliczanie czasu.

Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć **+** lub **-**, by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć **⌚**, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę **⌚**), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć **⌚**, przerywając obecnie aktywną funkcję.

. BLOK. KŁAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać **⏮** przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas przygotowywania potrawy. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając **⌚**.

TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

KLASA ŻYWNOSCI / PRZEPISY		AKCESORIA	ILOŚĆ	INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW	
ZAPIEKANKA I Z. MAKARONOWA	Lasagne		4-10 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	
	Mrożona lasagne		500 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową	
RYŻ, MAKARON I ZBOŻA	Ryż		100 - 400 g *	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać posoloną wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2-3 szklanek wody na każdą szklankę ryżu	
	Makaron		1-4 porcje *	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Gdy urządzenie wyświetli stosowny komunikat, dodać makaron i gotować pod przykryciem. Użyć około 750 ml wody na każde 100 g makaronu	
	Quinoa		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę quinoa	
	Orkisz		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę orkisz	
	Jęczmień		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę jęczmienia	
	Kuskus		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kuskusu	
	Owsianka		1-2 porcje *	W pojemniku o wysokich krawędziach umieścić posoloną wodę i płatki owsiane, wymieszać i włożyć do komory	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa		800 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia, przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
		Stek		2-6 sztuk	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na podstawie drucianej
		Hamburgery mrożone		100 - 500 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp
	Wieprzowina	Pieczeń wieprz.		800 g - 1,5 kg	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
		Żeberka		700 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi
		Boczek		50 - 150 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Kurczak	Pieczony kurczak		800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
		Kawałki		400 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, stroną ze skórą skierowaną ku dołowi
		Filety na parze		300 - 800 g *	Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
Filety smażone w panierce			100 - 500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Dania mięsne	Hot dogi		4-8 sztuk *	Umieścić hot dogi w dolnej części naczynia do gotowania na parze i zalać je wodą. Podgrzewać bez przykrycia	
	Pieczeń rzymska		4-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszzonek powietrznych”	
	Kielbaski i parówki		200 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp. Nakłuć kielbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu	

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

AKCESORIA	Poj. odpowiedni do piekar./mf	Naczynie do got. na parze (kompletne)	Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywa)	Naczynie do got. na parze (dolna część)	Ruszt druczany	Prostokątna tacka do pieczenia	Talerz Crisp
							

KLASA ŻYWNOSCI / PRZEPISY		AKCESORIA	ILOŚĆ	INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW	
RYBY	Na parze	Ryba w całości		600 g - 1,2 kg	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką
		Filety rybne		300 - 800 g *	Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
		Steki rybne		300 - 800 g *	Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
		Małże		400 g - 1,0 kg	Przed pieczeniem doprawić olejem, pieprzem, czosnkiem cytrynowym i pietruszką. Dobrze wymieszać
		Krewetki		100 - 600 g	Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
	Pieczone	Ryba w całości	 + 	600 g - 1,2 kg	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką
		Zapiekanka mroż.		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Smażone	Ryba z frytkami - mrożone		1-3 porcji	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, na przemian filety rybne i ziemniaki
		Ryby mrożone		100 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Paluszki mrożone		100 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Steki rybne		300 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp. Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu
WARZYWA	Pieczone	Ziemniaki kraj.	 + 	300 g - 1,2 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Łódeczki ziemn.		300 - 800 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa nadziewane		600 g - 2,2 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami
		Burger warzywny - mrożony		2-6 sztuk	Lekko natłuścić talerz Crisp
	Zapiekanka	Ziemniaki	 + 	4-10 porcji	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
		Brokuły		600 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
		Kalafior	 + 	600 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
		Zapiekanka mroż.		400 g – 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Na parze	Warzywa mrożone		300 - 800 g *	Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
		Ziemniaki		300 g - 1 kg *	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na dnie naczynia do gotowania na parze
		Brokuły		200 - 500 g *	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
		Marchewka		200 - 500 g *	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
		Kalafior		200 - 500 g *	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze
	Smażone	Ziemniaki mroż.		200 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Bakłażan	 + 	200 - 600 g	Pokroić i moczyć 30 minut w zimnej, solonej wodzie. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchego bakłażana. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Cukinia	 + 	200 - 500 g	Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej cukinii. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

AKCESORIA	Poj. odpowiedni do piekar./mf	Naczynie do got. na parze (kompletne)	Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywa)	Naczynie do got. na parze (dolna część)	Ruszt druciany	Prostokątna tacka do pieczenia	Talerz Crisp
							

KLASA ŻYWNOŚCI / PRZEPISY		AKCESORIA	ILOŚĆ	INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW
DESERY I CIASTKA	Ciastka czekoladowe		1 wypiek	Przygotować ciasto z 250 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 jajka, 25 g kakao, soli i proszku do pieczenia. Dodać aromatu waniliowego. Pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować do grubości 5 mm, wyciąć żądane kształty i rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Ciasto owocowe		1 wypiek	Przygotować ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć 700-800 g pokrojonych owoców, wymieszanych z cukrem i cynamonem
	Ciasto owocowe mroż.		300 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Kompot owocowy		300 - 800 ml *	Obrać owoce i usunąć z nich gniazda. Pokroić na kawałki i umieścić w koszyku naczynia do gotowania na parze
	Pieczone jabłka		4-8 sztuk	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem
	Gorąca czekolada		2-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej
	Brownies		1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozwałkować ciasto na blasze pokrytej papierem do pieczenia
CIASTA I CHLEB	Ciasto owocowe	 + 	800 g - 1,5 kg	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
	Mufinki		1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Biszkopt w formie	 + 	1 wypiek	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia
	Bułki mrożone		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Chleb tostowy w formie		1-2 sztuk	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Babeczki		1 wypiek	Uformować jedną większą babeczkę lub mniejsze babeczki i ułożyć je na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp
PIZZA I CIASTA	Pizza		2-6 porcji	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki, soli i oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza - cienkie ciasto mrożona		250 - 500 g *	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Pizza - grube ciasto mrożona		300 - 800 g *	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Pizza chłodzona		200 - 500 g	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Quiche lorraine		1 wypiek	Wyłożyć talerz Crisp ciastem, nakłuwając je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji
	Placek z nadzieniem - mrożone		200 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Słone ciasta	 + 	1 wypiek	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu
	Strudel warzywny		800 g - 1,5 kg	Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część
JAJA I PRZEKAŚKI	Popcorn	-	90 - 100 g *	Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz
	Skrzydółka kurczaka mrożone		300 - 600 g *	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Kawałki kurczaka mrożone	 + 	200 - 600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Ser panierowany - mrożony		100 - 400 g	Przed pieczeniem, posmarować ser odrobiną oleju. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Krążki cebuli mrożone	 + 	100 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	Jajecznicza		2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika
	Jaja sadzone		1-6 sztuk	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp
	Omlet		1 wypiek	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

AKCESORIA	Poj. odpowiedni do piekar./mf	Naczynie do got. na parze (kompletne)	Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywa)	Naczynie do got. na parze (dolna część)	Ruszt druciany	Prostokątna tacka do pieczenia	Talerz Crisp
							

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie stosować

urządzeń czyszczących parą.

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Smart Clean” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych

powierzchni.

- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria 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 wyłączony.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć czy przytrzymać drzwiczki lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE” z poziomu menu „USTAWIENIA”. Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać OFF (Wyłącz).

KARTA PRODUKTU

 Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony docs.whirlpool.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

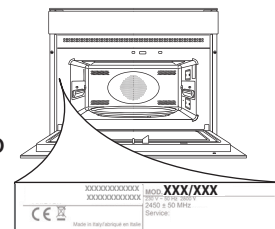
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym Serwisem technicznym.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z Serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011671396

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a putea beneficia de asistență,
vă rugăm să vă înregistrați produsul la
www.whirlpool.eu/register

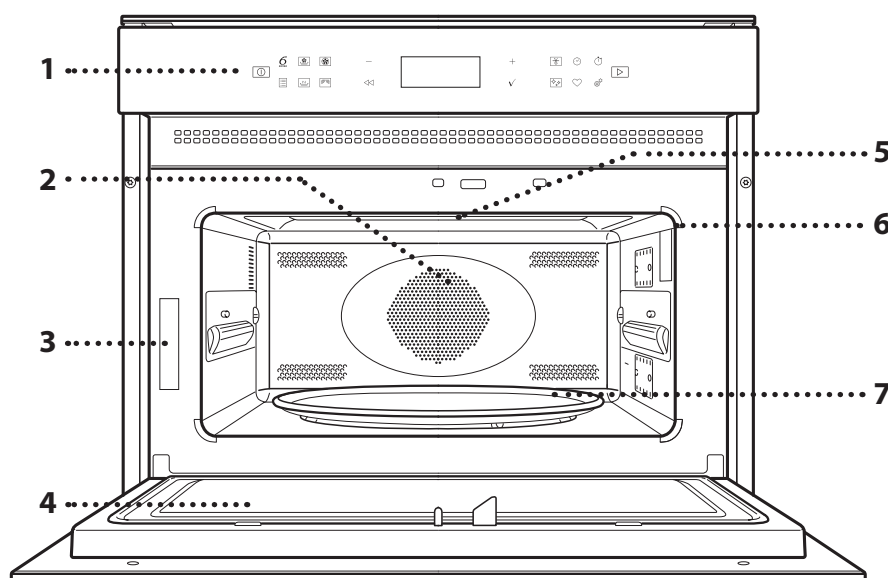


Puteți descărca Instrucțiunile privind
siguranța și Ghidul de utilizare și
întreținere vizitând site-ul nostru web
docs.whirlpool.eu și urmând instrucțiunile
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



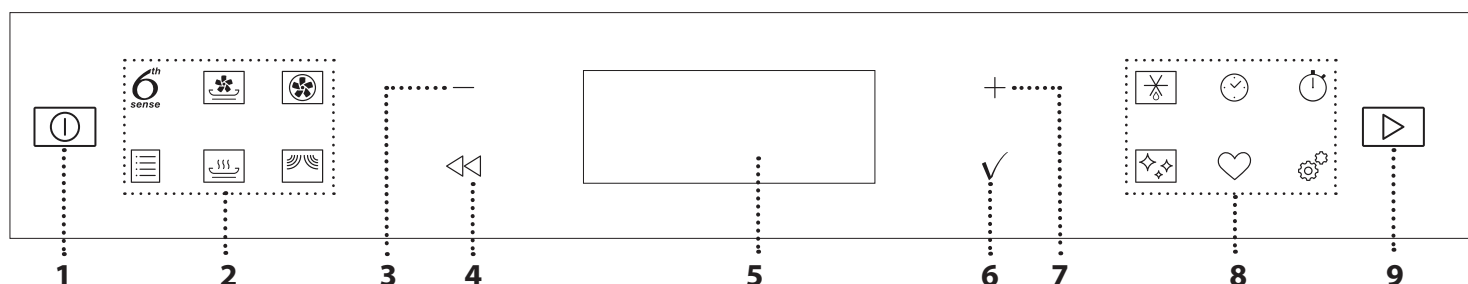
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară
(nu este vizibilă)
3. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Becul
7. Placa rotativă

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea
cuptorului, precum și pentru
oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA MENIU / FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a
funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu
și reducerea setărilor sau valorilor
unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul
anterior.

În timpul preparării, permite
modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții
selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu
și creșterea setărilor sau valorilor
unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

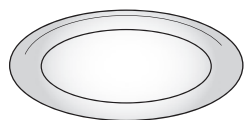
Pentru accesarea rapidă a
funcțiilor, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind
setările specificate sau de bază.

ACCESORIILE

PLACA ROTATIVĂ

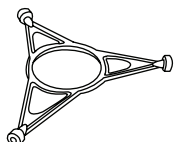


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie

utilizată întotdeauna ca bază de susținere pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt dreptunghiulară.

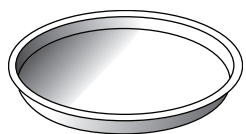
SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia.

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

FARFURIA CRISP

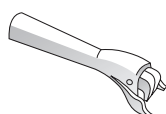


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul plăcii rotative din sticlă și poate

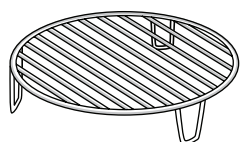
fi preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

GRĂTARUL DE SÂRMĂ



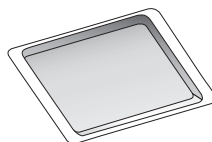
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

Trebuie utilizat ca bază pentru farfuria Crisp în cazul anumitor funcții „Crisp Fry”.

Amplasați grătarul de sârmă pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafețe.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

TAVĂ DE COPT DREPTUNGHILARĂ

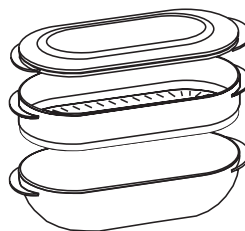


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

Introduceți farfuria în poziție orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să rețineți: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt dreptunghiulară.

OALA DE PREPARARE CU ABURI



Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi.

Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate.

Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe placa rotativă din sticlă și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcția de preparare cu microunde.

De asemenea, partea inferioară a oalei de preparare cu aburi a fost concepută pentru a fi utilizată în combinație cu funcția specială de curățare cu aburi.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.

În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesoriiile nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.

Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.

FUNCȚII

6th
sense

6th SENSE

Aceste funcții selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de alimente.

• REÎNCĂLZIRE 6th SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La terminarea procesului de reîncălzire, lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute pentru a îmbunătăți întotdeauna rezultatul de preparare, în special în cazul alimentelor congelate. Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

• PREPARARE LA ABURI 6th SENSE

Pentru prepararea la aburi a alimentelor precum legumele sau peștele, utilizând oala de preparare cu aburi furnizată. În cadrul etapei de preparare, generarea aburilor se produce în mod automat, apa turnată în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi fiind adusă la temperatura de fierbere. Durata de preparare aferente acestei etape pot să varieze. Cuptorul continuă prepararea la aburi a alimentelor, în funcție de durata de timp setată. Reglați la 1-2 minute pentru legume moi, precum broccoli și praz sau la 4-5 minute pentru legume mai tari, precum morcovi și cartofi. Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

Accesorii necesare: Oala de preparare cu aburi

• PREPARARE 6th SENSE

Pentru prepararea anumitor feluri de mâncare și alimente și pentru obținerea unor rezultate optime rapid și ușor. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



CRISP FRY

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcție Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din anumite rețete. Poate fi utilizată pentru a prăji diverse alimente presetate, proaspete sau congelate. Respectați următorul tabel pentru a utiliza accesoriile conform indicațiilor și pentru a obține rezultate optime de preparare pentru fiecare tip de aliment (proaspăt sau congelat).

ALIMENTE	GREUTATE (g) PORȚII
ALIMENTE PROASPETE	
Fileuri de pui-cu pesmet	100 - 500
Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă.	

ALIMENTE

Vănată

Tăiați în bucăți, adăugați sare și lăsați să stea 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru.

200 - 600

Dovlecel

Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă.

200 - 500

CONGELATE

Pui bucăți

Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă.

200 - 600

Crochete de cașcaval

Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă.

100 - 400

Rondele de ceapă

Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Așezați farfurie pe grătarul de sârmă.

100 - 500

Pește și cartofi

Distribuți uniform pe farfurie Crisp.

1 - 3

Mix peste

Distribuți uniform pe farfurie Crisp.

100 - 500

Baton de pește-cu pesmet

Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru.

100 - 500

Cartofi prăjiți

Distribuți uniform pe farfurie Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru.

200 - 500



AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

ALIMENTE	TEMP. (°C)	DURATĂ (min.)
Sufleuri	175	30 - 35
Brioșă cu brânză	170 *	25 - 30
Fursecuri	175 *	12 - 18

* Este necesară preîncălzirea

Accesorii recomandate: Tavă de copt dreptunghiulară / grătar de sârmă



TRADIȚIONAL

• GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)
Pâine prăjită	3	5 - 6
Crevete	2	18 - 22

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)
Cartofi gratinați	650	2	20 - 22
Cartofi în coajă	650	3	10 - 12

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)
Kebab de pui	3	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• TURBO GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)
Cannelloni [Congelați]	650	3	20 - 25
Porc bucăți	350	3	30 - 40

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• AER FORȚAT+MICROUNDE

Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt. Se recomandă utilizarea grătarului pentru a optimiza circulația aerului.

ALIMENTE	PUTERE (W)	TEMP. (°C)	DURATĂ (min.)
Friptură	350	170	35 - 40
Plăcintă cu carne	160	180	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• SPECIALE

» PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Aer forțat”.

» KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

ALIMENTE	DURATĂ (min.)
Tort dospit	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp



MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

PUTERE (W)	RECOMANDAT PENTRU
900	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat.
750	Gătirea legumelor.
650	Prepararea cărnii și peștelui.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

ACȚIUNE	ALIMENTE	PUTERE (W)	DURATĂ (min.)
Încălzire	2 cești	900	1 - 2
Încălzire	Piure de cartofi (1 kg)	900	10 - 12
Decongelare	Carne tocată (500 g)	160	15 - 16
Coacere	Pandișpan	750	7 - 8
Coacere	Cremă de ouă	500	16 - 17
Coacere	Ruladă de carne	750	20 - 22



JET DEFROST

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutății acestora. Amplasați întotdeauna alimentele direct pe placa rotativă din sticlă pentru rezultate optime.

PÂINE CROCANTĂ DECONGELATĂ

Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongeleți pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție.

ALIMENTE	GREUTATE
PÂINE CROCANȚĂ DECONGELATĂ 	50 - 800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
CARNE DE PASĂRE	100 g - 3,0 kg
PEȘTE	100 g - 2,0 kg
LEGUME	100 g - 2,0 kg
PÂINE	100 g - 2,0 kg

**TEMPORIZATOARE**

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.

**TEMPORIZATOR**

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.

**SMART CLEAN**

Ațiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o ceașcă de apă potabilă numai în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi din

dotare (3) sau într-un recipient rezistent la microunde și activați funcția.

Accesorii necesare: Oala de preparare cu aburi

**FAVORIT**

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.

**SETĂRI**

Pentru reglarea setărilor aparatului.

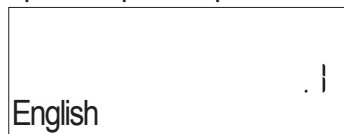
Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau — pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

Apăsați + sau — pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, în mod ideal folosind funcția „Preînc rapidă”. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

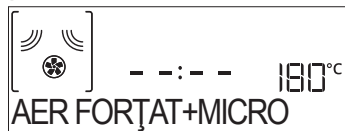
Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu. Pentru a selecta o funcție dintr-un meniu, apăsați + sau — pentru a selecta funcția dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe <<, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

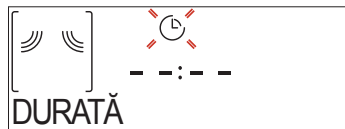
PUTERE / TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL



Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe  : apăsați + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

În cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde, nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau  pentru a confirma și porniți funcția.

Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul funcțiilor care nu activează microunde, precum „Grill” sau „Turbo grill”, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. În cazul funcțiilor de microunde, ora de finalizare este egală cu durata.

Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  clipește.

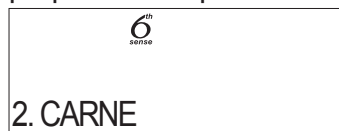


Apăsați + sau — pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele preconizate. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați << pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.

6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, puterea, temperatura și durata optime pentru toate preparatele disponibile.



2. CARNE

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / PORȚII



Pentru a set funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

Anumite funcții 6th Sense nu necesită introducerea cantităților: datorită unui senzor de umiditate inteligent, cuptorul poate reglat automat durata de preparare în conformitate cu cantitatea de alimente.

GRAD PREPARARE

În cazul funcțiilor 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați **+** sau **-** pentru a selecta gradul dorit între Light/Low (Mic/Redus) (-1) și Extra/High (Foarte mare/Ridicat) (+1). Apăsați **✓** sau **▶** pentru a confirma și porniți funcția.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați **▶** pentru a activa funcția.

De fiecare dată când **▶** este apăsat din nou, durata de preparare va crește cu încă 30 de secunde (incremente de 5 minute la funcții care nu activează microundele).

În timpul perioadei de amânare, prin apăsare pe **▶** cuptorul va omite această etapă, pornind funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe **⏻**.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați **⏮** pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

JET START

Când cuptorul este oprit, apăsați pe **▶** pentru a porni procesul de preparare cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W) timp de 30 de secunde.

4. PREÎNCĂLZIRE

Funcția Aer forțat necesită o etapă de preîncălzire:

Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesară adăugarea alimentelor.

În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând **+** sau **-**.

5. ÎNTRERUPEȚI PREPARAREA / ADĂUGAȚI, ÎNTOARCEȚI SAU VERIFICAȚI ALIMENTE

PAUZĂ

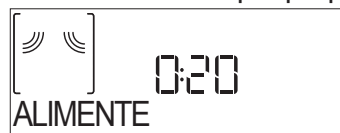
Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa și apăsați **▶**.

Vă rugăm să rețineți: În timpul rulării funcțiilor „6th Sense”, deschideți ușa numai atunci când vi se solicită acest lucru.

ADĂUGAȚI, ÎNTOARCEȚI SAU AMESTECAȚI ALIMENTELE

Anumite rețete preparate cu funcția de PREPARARE 6th Sense vor necesita adăugarea alimentelor după etapa de preîncălzire sau adăugarea ingredientelor la finalul procesului de preparare. În mod similar, vor apărea indicații privind întoarcerea sau amestecarea alimentelor în timpul preparării.



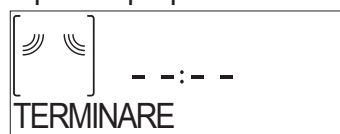
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați **▶** pentru a continua procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Dacă este necesară întoarcerea sau amestecarea alimentelor, chiar dacă nu este executată nicio acțiune, după 2 minute cuptorul va relua procesul de preparare. Etapa „ADAUGĂ ALIMENTE” durează 2 minute: dacă nu este executată nicio acțiune, funcția va fi oprită.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



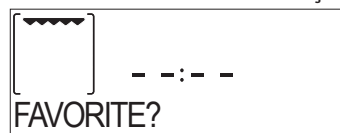
Apăsați **▶** pentru a continua prepararea în mod manual, adăugând durata în incremente de 30 de secunde (în cazul funcțiilor de microunde) sau de 5 minute (în cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde) sau apăsați **+** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea unei durate noi. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

Apăsând pe **▶**, procesul de preparare repornește.

. FAVORIT

Pentru a facilita utilizarea cuptorului, acesta poate memora până la 9 dintre funcțiile dumneavoastră favorite.

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 9 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați **✓**; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați **⏮**.

Odată ce ați apăsat pe **✓**, apăsați **+** sau **-** pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați **✓** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♥ : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.

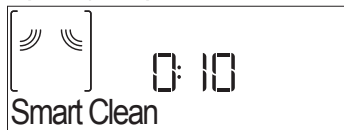


Apăsați + sau — pentru a selecta funcția, confirmați apăsând ✓ , apoi apăsați ► pentru a activa.

. SMART CLEAN

Demontați toate accesoriile (cu excepția plăcii rotative din sticlă) din cuptorul cu microunde înainte de a activa această funcție.

Apăsați ☼ pentru a accesa funcția „Smart clean”.



Apăsați ► pentru a activa funcția de curățare: pe afișaj vor apărea secvențial acțiunile care trebuie executate înainte de pornirea procesului de curățare. Apăsați ✓ în orice moment după executarea acțiunilor.

Dacă este necesar, turnați o ceașcă de apă potabilă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi sau într-un recipient rezistent la microunde, apoi închideți ușa.

După ultima confirmare, apăsați ► pentru a porni ciclul de curățare.

Odată finalizat ciclul, scoateți recipientul, terminați curățarea cu ajutorul unei lavete fine, apoi uscați interiorul cuptorului folosind o lavetă din microfibre umedă.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați + sau — : Pictograma ⌚ va clipi pe afișaj.



Apăsați + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați ✓ pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție. Apăsați ① pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⌚), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați ① pentru a opri funcția activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat « timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ① .

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORIE DE ALIMENTE / REȚETE		ACCESORIILE	CANTITATE	INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA	
TOCANĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna	 + 	4-10 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
	Lasagna-congelată		500 g - 1,2 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
OREZ, PASTE ȘI CEREALE	Orez		100 - 400 g *	Setați durata de gătire recomandată pentru orez. Adăugați apă cu sare și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2-3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orez	
	Paste		1-4 porții *	Setați durata de gătire recomandată pentru paste. Adăugați pastele când cuptorul vă solicită și gătiți cu capac. Folosiți aproximativ 750 ml de apă pentru fiecare 100 g de paste	
	Quinoa		100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de quinoa	
	Grâu spelt		100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de grâu spelt	
	Orz		100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orz	
	Cușcuș		100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de cușcuș	
	Terci de ovăz		1-2 porții *	Adăugați apă cu sare și fulgi de ovăz într-un recipient adânc, amestecați și introduceți în cuptor	
	CARNE	Carne de vită	Rosbif	 + 	800 g - 1,5 kg
Bucată de carne				2-6 bucăți	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuiți uniform pe grătarul de sârmă
Hamburgeri-congelați				100 - 500 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
Carne de porc		Friptură de porc	 + 	800 g - 1,5 kg	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
		Coaste		700 g - 1,2 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuiți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu os orientată în jos
		Slănină		50 - 150 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
Carne de pui		Friptură de pui		800 g - 2,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
		Bucăți		400 g - 1,2 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuiți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos
		Fileuri preparate la aburi		300 - 800 g *	Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		File pui prăjit	 + 	100 - 500 g	Ungeți cu ulei. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
Carne		Crenvurști		4-8 bucăți *	Adăugați crenvurștii în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu apă. Încălziți descoperit
		Ruladă de carne		4-8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer
		Cârnați și crenvurști		200 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Înțepați cârnații cu o furculiță pentru a preveni plesnirea

* Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

ACCESORIILE	Recipient pentru microunde/ cuptor	Oală de preparare cu aburi (Completă)	Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + capac)	Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)	Grătarul de sarmă	Tavă de copt dreptunghiulară	Farfuria Crisp
							

CATEGORIE DE ALIMENTE / REȚETE		ACCESORIILE	CANTITATE	INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA	
PEȘTE	Preparat aburi	Pește întreg		600 g - 1,2 kg	Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
		Pește file		300 - 800 g *	Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		Medalion pește		300 - 800 g *	Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		Midii		400 g - 1,0 kg	Condimentați cu ulei, piper, lămâie, usturoi și pătrunjel înainte de a începe procesul de preparare. Amestecați bine
		Creveți		100 - 600 g	Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
	Friptă	Pește întreg		600 g - 1,2 kg	Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
		Legume gratinate		600 g - 1,2 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Prăjire	Fish & Chips		1-3 porții	Distribuiți uniform în farfuria Crisp, alternând fileurile de pește cu cartofii
		Mix pește-congelat		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Baton cu pesmet-congelat		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Medalion pește		300 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Condimentați medalioanele de pește cu ulei și acoperiți cu semințe de susan
	Friptă	Bucăți cartofi		300 g - 1,2 kg	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Cartofi feliați		300 - 800 g	Tăiați felii, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Legume-umplute		600 g - 2,2 kg	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință
		Burger vegetal-congelat		2-6 bucăți	Ungeți puțin farfuria Crisp
	LEGUME	Gratinare	Cartofi		4-10 porții
Broccoli				600 g - 1,5 kg	Tăiați în bucăți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
Conopidă				600 g - 1,5 kg	Tăiați în bucăți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
Legume gratinate				400 g – 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
Preparat aburi		Legume-congelate		300 - 800 g *	Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		Cartofi		300 g - 1 kg *	Tăiați în bucăți. Distribuiți uniform în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi
		Broccoli		200 - 500 g *	Tăiați în bucăți. Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		Morcovi		200 - 500 g *	Tăiați în bucăți. Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
Prăjire		Conopidă		200 - 500 g *	Tăiați în bucăți. Distribuiți uniform în coșul oalei de preparare cu aburi
		Cartofi-cong		200 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Vânăta		200 - 600 g	Tăiați în bucăți și înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de vinete uscate. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Dovlecel		200 - 500 g	Feliați, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de dovlecei uscați. Condimentați cu sare și piper negru. Distribuiți uniform pe farfuria Crisp

* Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

ACCESORIILE	Recipient pentru microunde/ cuptor	Oală de preparare cu aburi (Compleată)	Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + capac)	Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)	Grătarul de sarmă	Tavă de copt dreptunghiulară	Farfuria Crisp
							

CATEGORIE DE ALIMENTE / REȚETE	ACCESORIILE	CANTITATE	INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA
DESERTURI ȘI PRODUSE PATISERIE	Fursecuri cu ciocolată	 1 rând	Preparați un aluat din 250 g de făină, 150 g de unt, 100 g de zahăr, 1 ou, 25 g de pudră de cacao, sare și praf de copt. Adăugați esență de vanilie. Lăsați să se răcească. Întindeți până obțineți o grosime de 5 mm, dați forma dorită și distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Plăcintă fructe	 1 rând	Preparați un aluat din 180g făină, 125g unt și 1 ou. Amplasați aluatul pe farfuria Crisp și puneți deasupra 700-800 g de felii de fructe proaspete, amestecate cu zahăr și scorțișoară
	Plăcintă cu fructe-congelată	 300 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Compot de fructe	 300 - 800 ml *	Decojiți și scoateți sâmburii fructelor. Taiăți în bucăți și introduceți-le în coșul oalei de preparare cu aburi
	Mere coapte	 4-8 bucăți	Îndepărtați cotorul și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt
	Ciocolată caldă	 2-8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient. Adăugați vanilie sau scorțișoară pentru gust. Adăugați amidon de porumb pentru a mări densitatea
	Negrese	 1 rând	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Introduceți aluatul în tava de copt acoperită cu hârtie de copt
PRĂJITURI/PĂINE	Plăcintă umplută cu fructe	 +  800 g - 1,5 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară
	Brioșe	 1 rând	Preparați un aluat pentru 16-18 bucăți, în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită, și umpleți formele de hârtie. Distribuiți uniform în tava de copt
	Pandișpan în formă prăjituri	 +  1 rând	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
	Chifle-congelate	 1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform în tava de copt
	Chiflă sandviș în tavă de copt	 1-2 bucăți	Preparați aluatul în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
	Biscuiți	 1 rând	Modelați aluatul în formă de biscuit sau împărțiți-l în bucăți mici și amplasați-l pe farfuria Crisp unsă cu ulei
PIZZA/PLĂCINTE	Pizza	 2-6 porții	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșiile, mozzarella și șuncă
	Pizza subțire-ce	 250 - 500 g *	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Pizza pufoasă-congelată	 300 - 800 g *	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Pizza-răcită	 200 - 500 g	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Quiche lorraine	 1 rând	Așezați foietajul pe farfuria Crisp și înțepați-l cu o furculiță. Preparați amestecul pentru Quiche lorraine, folosind o cantitate corespunzătoare pentru 8 porții
	Quiche lorraine-congelată	 200 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	Plăcinte	 +  1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită
	Ștrudel vegetal	 800 g - 1,5 kg	Preparați un amestec de legume tăiate în bucăți. Turnați puțin ulei peste acestea și gătiți-le într-o tigaie timp de 15-20 de minute. Lăsați să se răcească. Adăugați brânză proaspătă și condimentați cu sare, oțet balsamic și mirodenii. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare
OUĂ ȘI GUSTĂRI	Popcorn	- 90 - 100 g *	Amplasați întotdeauna punga direct pe placa rotativă din sticlă. Gătiți doar câte o pungă o dată
	Aripioare de pui-congelate	 300 - 600 g *	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Bucățele de pui-congelate	 +  200 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Crochete de cașcaval-congelate	 100 - 400 g	Turnați puțin ulei peste brânză înainte de a începe procesul de preparare. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Rondele de ceapă-congelate	 +  100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
	Ouă jumări	 2-10 bucăți	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient
	Ouă prăjite	 1-6 bucăți	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
	Omletă	 1 rând	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire

* Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

ACCESORIILE	Recipient pentru microunde/cuptor	Oală de preparare cu aburi (Completă)	Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + capac)	Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)	Grătarul de sârmă	Tavă de copt dreptunghiulară	Farfuria Crisp
							

CURĂȚAREA

Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi. Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Activați funcția „Smart clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

- Grillul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile. Utilizați această funcție în mod regulat.

ACCESORIILE

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția farfuriei Crisp.

Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Defecțiune de software.	Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”. Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool docs.whirlpool.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

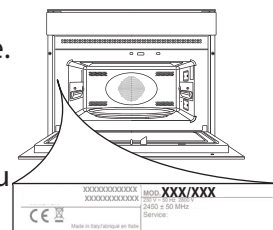
>  Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.whirlpool.eu (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011671396

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD



Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici www.whirlpool.eu/register

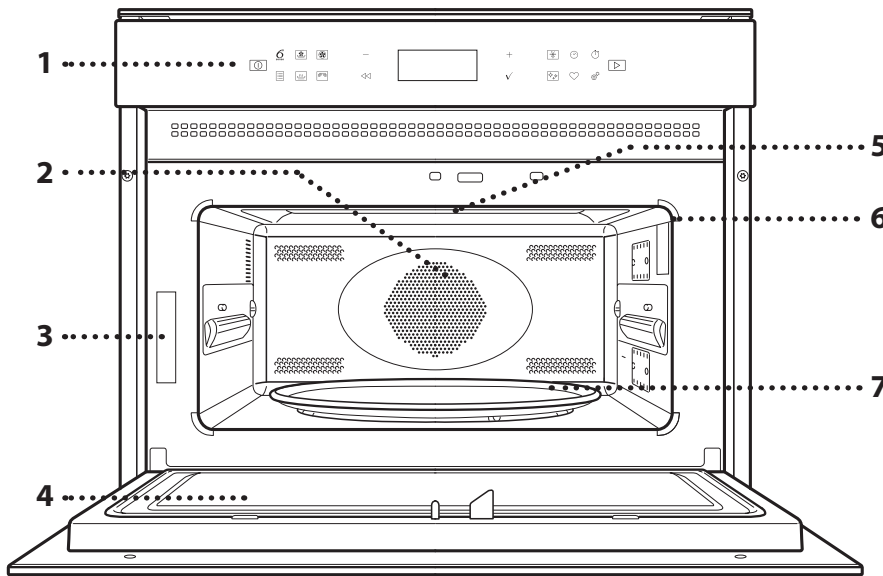


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i prateći uputstva sa poledine ove brošure.



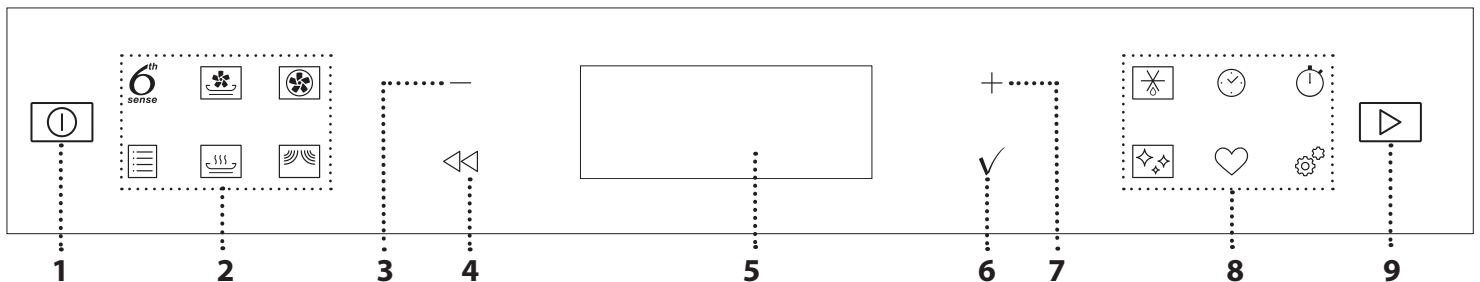
Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Kružni grejač (nije vidljiv)
3. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
4. Vrata
5. Gornji grejač/rešetka
6. Svetlo
7. Obrtna ploča

OPIS KONTROLNE TABLE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje rerne ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP MENIJU/ FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. DISPLEJ

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

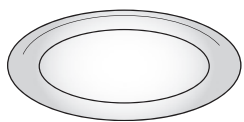
Za brz pristup funkcijama, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. START

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

DODATNI PRIBOR

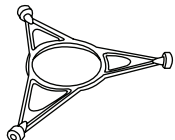
OBRTNA PLOČA



Kada je postavljena na svoje postolje, staklena obrtna ploča se može koristiti za sve načine pripreme hrane.

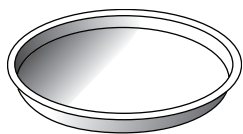
Obrtna ploča se uvek mora koristiti kao podloga za sve druge posude ili pribor, osim za pravougaoni pleh za pečenje.

NOSAČ OBRTNE PLOČE



Nosač koristite samo za staklenu obrtnu ploču. Ne stavljajte drugi pribor na nosač.

CRISP TANJIR

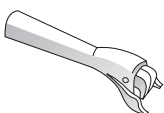


Samo za upotrebu sa određenim funkcijama.

Crisp tanjir se uvek mora postaviti na sredinu staklene obrtne ploče i može se prethodno zagrejati kada

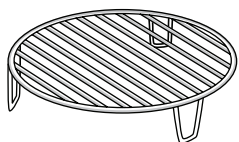
je prazan, samo pomoću posebne funkcije za ovu svrhu. Stavite hranu direktno na Crisp tanjir (tanjir za stvaranje hrskave korice).

DRŠKA ZA CRISP TANJIR



Korisna je pri uklanjanju Crisp tanjira iz pećnice.

ŽIČANA REŠETKA



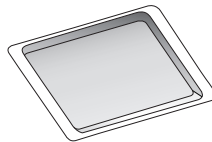
Omogućava vam da hranu stavite bliže roštilju, da savršeno zapečete hranu i omogućava optimalnu cirkulaciju vazduha.

Potrebno je da se koristi kao osnova za crisp tanjir u nekim „Crisp Fry“ funkcijama.

Postavite žičanu rešetku na obrtnu ploču, vodeći računa da ne dolazi u kontakt sa drugim površinama.

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

PRAVOUGAONI PLEH ZA PEČENJE

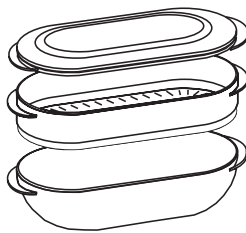


Pleh za pečenje koristite samo sa funkcijama koje dozvoljavaju konvekciono kuvanje; ne sme se nikada koristiti u kombinaciji sa mikrotalasima.

Tanjir ubacite horizontalno, stavljajući ga na rešetku u delu za pečenje.

Obratite pažnju na sledeće: Ne morate uklanjati obrtnu ploču i nosač pri korišćenju pravougaonog pleha za pečenje.

POSUDA ZA KUVANJE NA PARI



1 Za kuvanje na pari hrane kao što je riba ili povrće, stavite je u korpu (2) i sipajte vodu za piće (100 ml) na dno posude za kuvanje na pari (3) kako biste dobili potrebnu količinu pare.

Za barenje hrane kao što je krompir, pasta, pirinač ili žitarice, stavite je na dno posude za kuvanje na pari (korpa nije neophodna) i dodajte vodu za piće u količini koja odgovara količini hrane koju kuvate.

Za najbolje rezultate, pokrijte posudu za kuvanje na pari dobijenim poklopcem (1).

Posudu za kuvanje na pari uvek stavljajte na staklenu obrtnu ploču i koristite je samo sa odgovarajućim funkcijama za pripremu hrane ili sa funkcijom mikrotalasa.

Donji deo posude za kuvanje na pari je takođe konstruisan da se koristi u kombinaciji sa posebnom funkcijom čišćenja parom.

Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.

Na tržištu je dostupan razni pribor. Pre nego što kupovine, uverite se da je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici i otporan na temperaturu pećnice.

Metalne posude za hranu ili piće ne treba nikada koristiti za pripremu hrane u mikrotalasnoj pećnici.

Uvek vodite računa da hrana i pribor ne dođu u kontakt sa unutrašnjim zidovima pećnice.

Uvek proverite da li obrtna ploča može slobodno da se okreće pre puštanja pećnice u rad. Vodite računa da ne izmestite obrtnu ploču prilikom stavljanja ili uklanjanja drugog pribora.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hrane.

• 6th SENSE PODGREVANJE

Za podgrevanje gotove hrane koja je ili zaleđena ili na sobnoj temperaturi. Pećnica automatski izračunava podešavanja potrebna za postizanje najboljih rezultata za najkraće vreme. Stavite hranu na tanjir ili posudu bezbednu za mikrotalasnu upotrebu i otpornu na toplotu. Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju. Na kraju procesa podgrevanja, ostavljanje hrane da odstoji 1–2 minuta će uvek poboljšati rezultat, posebno za zamrznutu hranu. Nemojte otvarati vrata tokom ove funkcije.

• 6th SENSE KUVANJE NA PARI

Za kuvanje hrane na pari, kao što je povrće ili riba, koristite dostavljenu posudu za kuvanje na pari. Faza pripreme automatski generiše paru, tako što vodu na dnu posude za kuvanje na pari dovodi do ključanja. Vreme pripreme u ovoj fazi može da varira. Rerna zatim nastavlja da priprema hranu na pari u skladu sa podešenim vremenom. Podesite 1–2 minuta za meko povrće kao što je brokoli i praziluk ili 4–5 minuta za tvrde povrće kao što je šargarepa ili krompir. Nemojte otvarati vrata tokom ove funkcije.

Potreban pribor: Posuda za kuvanje na pari

• 6th SENSE KUVANJE

Za kuvanje nekoliko vrsta jela i hrane i brzo i lako postizanje optimalnih rezultata. Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



CRISP FRY

Ova zdrava i ekskluzivna funkcija kombinuje kvalitet funkcije „crisp“ sa svojstvima cirkulacije toplog vazduha. Ona omogućava postizanje hrskavih, ukusnih rezultata prženja, uz značajno smanjenje potrebne količine ulja u poređenju sa tradicionalnim načinom pečenja, čak otklanjajući potrebu za korišćenjem ulja u nekim receptima. Moguće je pržiti različitu unapred određenu hranu, svežu ili zamrznutu. Pridržavajte se sledeće tabele za korišćenje dodatnog pribora kao što je naznačeno i za postizanje najboljih rezultata kuvanja za svaku vrstu hrane (svežu ili zamrznutu).

HRANA	TEŽINA (g) PORCIJE
SVEŽA HRANA	
Pohovani pileći file	
Pre pečenja lagano premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na žičanu rešetku.	100–500
Patlidžan	
Isecite, posolite i pustite da odstoji 30 min. Isperite, osušite i izmerite. Premažite maslinovim uljem (5%). Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na žičanu rešetku. Okrenite kada je zahtevano.	200–600

HRANA

Tikvice

Isecite, izmerite i premažite maslinovim uljem (5%). Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na žičanu rešetku.

ZAMRZNUTO

Pileći komadići

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na žičanu rešetku.

Sir-pohovan

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na žičanu rešetku.

Kolutići od luka

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na žičanu rešetku.

Riba i krompir

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru.

Mešana riba

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru.

Ribljí štapić-pohovani/panirani

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Okrenite kada je zahtevano.

Pomfrit

Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Okrenite kada je zahtevano.

TEŽINA (g)
PORCIJE

200–500

200–600

100–400

100–500

1–3

100–500

100–500

200–500



KRUŽ. VAZDUHA

Za pečenje obroka na način kojim se postižu slični rezultati kao i prilikom korišćenja klasične rerne. Pleh za pečenje ili drugo posuđe podesno za upotrebu u rerni može da se koristi za pečenje određene hrane.

HRANA	TEMP (°C)	TRAJANJE (min)
Sufle	175	30–35
Kolačić sa sirom	170 *	25–30
Keks	175 *	12–18

* Potrebno predzagrevanje

Preporučeni pribor: Pravougaoni pleh za pečenje/žičana rešetka



TRADICIONALNO

• ROŠTILJ

Da se hrana zapeče, pripremi na roštilju ili gratinira. Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

HRANA	GRILL NIVO	TRAJANJE (min)
Tost	3	5–6
Račići	2	18–22

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

• GRILL+MT

Za brzo kuvanje i gratiniranje hrane, uz kombinaciju funkcija roštilja i mikrotalasa.

HRANA	JAČINA (W)	GRILL NIVO	TRAJANJE (min)
Gratinirani krompir	650	2	20–22
Krompir u ljusci	650	3	10–12

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

• TURBO GRILL

Za savršene rezultate, uz kombinaciju funkcija roštilja i konvektionog pečenja vazduhom u rerni. Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

HRANA	GRILL NIVO	TRAJANJE (min)
Pileći kebab	3	25–35

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

• TURBO GRILL+MT

Da brzo skuvate ili zapečete hranu, uz kombinaciju funkcija mikrotalasa, roštilja i konvektionog pečenja vazduhom.

HRANA	JAČINA (W)	GRILL NIVO	TRAJANJE (min)
Kaneloni [zamrznuti]	650	3	20–25
Svinjski kotleti	350	3	30–40

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

• KRUŽ. VAZD. +MT

Za pripremanje hrane u rerni za kratko vreme. Preporučuje se korišćenje rešetku radi optimalne cirkulacije vazduha.

HRANA	JAČINA (W)	TEMP (°C)	TRAJANJE (min)
Pečenje	350	170	35–40
Pita sa mesom	160	180	25–35

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

• POSEBNE FUNKC.

» BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice pre procesa kuvanja. Sačekajte da se ova funkcija završi pre nego što stavite hranu u pećnicu.

Kada se predzagrevanje završi, pećnica automatski bira funkciju „Kruž. vazduha“.

» ODRŽ. TOPLOTE

Koristi se za održavanje tek spremljene hrane toplom i svežom, uključujući meso, prženu hranu ili kolače.

» NARAST. TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.



CRISP

Da se hrana savršeno zapeče i sa donje i sa gornje strane. Ova funkcija se može koristiti samo uz poseban Crisp tanjir.

HRANA	TRAJANJE (min)
Kolač sa kvascem	7–10
Hamburger	8–10 *

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

Potreban pribor: Crisp tanjir, drška za Crisp tanjir



MIKROTALASI

Za brzu pripremu hrane ili zagrevanje hrane ili pića.

JAČINA (W)	PREPORUČENO ZA
900	Brzo podgrevanje pića ili hrane sa visokim sadržajem vode.
750	Pripremanje povrća.
650	Pripremanje mesa i ribe.
500	Spremanje sosova sa mesom ili sosova sa sirom ili jajima. Da se zapeku pite sa mesom ili pasta.
350	Sporo, lagano kuvanje. Idealno za otapanje putera ili čokolade.
160	Odmrzavanje zaleđene hrane ili omekšavanje putera ili sira.
90	Omekšavanje sladoleda.

RADNJA	HRANA	JAČINA (W)	TRAJANJE (min)
Podgrevanje	2 šolje	900	1–2
Podgrevanje	Krompir pire (1 kg)	900	10–12
Odmrzavanje	Mleveno meso (500 g)	160	15–16
Pripremanje	Patišpanj	750	7–8
Pripremanje	Krem od jaja	500	16–17
Pripremanje	Mesna vekna	750	20–22



JET DEFROST

Kako biste brzo odmrzli različite namirnice samo navedite njihovu težinu. Za najbolje rezultate uvek stavite hranu direktno na staklenu obrtnu ploču.

CRISP ODMRZAVANJE HLEBA

Ova ekskluzivna Whirlpool funkcija vam omogućava da odmrznete zamrznuti hleb. Kombinovanjem tehnologija Defrost (odmrzavanje) i Crisp, vaš hleb će imati ukus i ostavljati utisak kao da je sveže pečen. Upotrebite ovu funkciju za brzo odmrzavanje i podgrevanje zamrznutih zemički, bageta i kroasana. U kombinaciji sa ovom funkcijom se mora koristiti Crisp tanjir.

HRANA	TEŽINA
CRISP ODMRZAVANJE HLEBA 	50–800 g
MESO	100 g – 2,0 kg
ŽIVINA	100 g – 3,0 kg
RIBA	100 g – 2,0 kg
POVRĆE	100 g – 2,0 kg
HLEB	100 g – 2,0 kg

**TAJMERI**

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.

**MINUTE-MINDER**

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.

**SMART CLEAN**

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte čašu pijaće vode samo u donji deo priložene posude za kuvanje na pari (3) ili u posudu koja je otporna na mikrotalase i aktivirajte funkciju.

Potreban pribor: Posuda za kuvanje na pari

**OMILJENO**

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

**PODEŠAVANJA**

Za prilagođavanje podešavanja uređaja.

Kada je aktiviran režim „EKO“, osvetljenost displeja će se smanjiti radi uštede energije i lampica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme.

Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).

Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisace se sva podešavanja.

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.



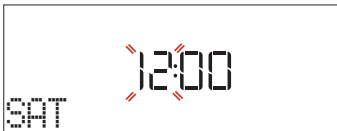
Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući.

Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na

2. PODESITE VREME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite + ili — da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.

Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na

3. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte rernu na 200°C oko sat vremena, po mogućstvu korišćenjem funkcije „Brzo zagrevanje“. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

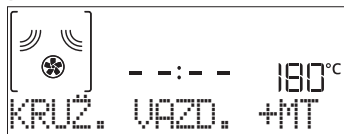
SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  da uključite rernu: na displeju će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni.

Za izbor funkcije koja se nalazi u meniju, pritisnite **+** ili **-** da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite **✓** da potvrdite.



Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, displej će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje **◀** omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

JAČINA / TEMPERATURA / GRILL NIVO



Kada na displeju treperi vrednost, pritisnite **+** ili **-** da biste je promenili, zatim pritisnite **✓** da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti grill nivo: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

TRAJANJE



Kada na displeju treperi  ikona, pritisnite **+** ili **-** da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite **✓** da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na  : pritisnite **+** ili **-** da biste ga izmenili i zatim pritisnite **✓** da potvrdite.

Za funkcije koje ne koriste mikrotalase, ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim (bez merenja vremena): Pritisnite **✓** ili  za potvrdu i pokretanje funkcije.

Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod funkcija koje ne aktiviraju mikrotalase, poput funkcija „Roštilj“ ili „Turbo grill“, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete programirati vreme završetka pripreme hrane. Kod funkcija sa mikrotalasima vreme završetka je jednako trajanju.

Displej prikazuje vreme završetka dok ikona  treperi.

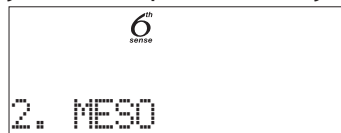


Pritisnite **+** ili **-** da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite **✓** za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da će vreme kuvanja biti nešto duže od očekivanog. Za vreme čekanja, možete da pritisnete **+** ili **-** da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete **◀** da promenite druga podešavanja. Pritiskom na  , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, jačinu, temperaturu i trajanje za sva raspoloživa jela.



Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / PORCIJE

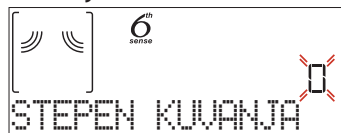


Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na displeju, kada je potrebno, i pritisnite **+** ili **-** da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite **✓** za potvrdu.

Za neke 6th Sense funkcije nije potreban unos količine: zahvaljujući pametnom senzoru vlažnosti, pećnica može automatski da podesi vreme kuvanja za datu količinu hrane.

STEPEN KUVANJA

Kod 6th Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.



Kada je zahtevano, pritisnite **+** ili **-** da izaberete željeni nivo između Light/Low (slab/nizak) (-1) i Extra/High (dodatni/visok) (+1). Pritisnite **✓** ili  za potvrdu i pokretanje funkcije.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite  za aktiviranje funkcije.

Svaki put kada se  ponovo pritisne, vreme kuvanja se povećava za dodatnih 30 sekundi (koraci od 5 minuta kod funkcija koje ne aktiviraju mikrotalase).

Tokom faze odlaganja, pritiskom na  pećnica će preskočiti ovu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka. Pritisnite  da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

JET START

Kada je pećnica isključena, pritisnite  da biste aktivirali pripremu hrane uz funkciju mikrotalasa koja je podešena na punu jačinu (900 W) za 30 sekundi.

4. PREDZAGREVANJE

Funkcija kruženja vazduha zahteva fazu predzagrevanja: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, ogласiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, te treba ubaciti hranu.

Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i priprema hrane može da počne.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću + ili — uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. PAUZIRAJTE KUVANJE / DODAJTE, OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

PAUZA

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata i pritisnite .

Obratite pažnju na sledeće: Tokom funkcija „6th Sense“ vrata otvarajte samo kada je to zahtevano.

DODAJTE, OKRENITE ILI PROMEŠAJTE HRANU

Za neke recepte za 6th Sense kuvanje je potrebno dodati hranu nakon faze predzagrevanja ili dodati sastojke kako bi se završila priprema hrane. Isto tako, tokom pripreme hrane će biti zahtevano da okrenete ili promešate hranu.



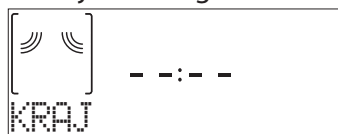
Ogласiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na displeju i zatvorite vrata, zatim pritisnite  da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je potrebno okretanje ili mešanje, nakon 2 minuta, čak i kad se ne izvrši nikakva radnja, pećnica će nastaviti sa pripremom hrane. Faza „DODAJTE HRANU“ traje 2 minuta: ako se ne izvrši nikakva radnja, funkcija će se okončati.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Ogласiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



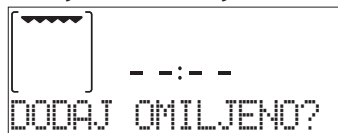
Pritisnite  da nastavite sa kuvanjem u ručnom režimu dodavanjem vremena u koracima od 30 sekundi (kod funkcija sa mikrotalasima) ili 5 minuta (bez mikrotalasa) ili pritisnite + da produžite vreme kuvanja podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

Pritiskom na  se ponovo pokreće kuvanje.

. OMILJENO

Da bi se olakšalo korišćenje pećnice, ona može da sačuva do 9 vaših omiljenih funkcija.

Po završetku kuvanja, displej će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 9 na listi vaših omiljenih funkcija.

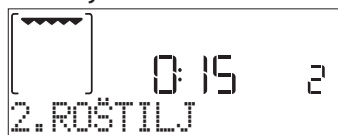


Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite ✓, a u suprotnom pritisnite  da ignorišete zahtev.

Kada ✓ pritisnete, pritisnite + ili — da izaberete položaj broja, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite ♥: Displej će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili — da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na ✓, a zatim pritisnite  da aktivirate.

. SMART CLEAN

Uklonite sav dodatni pribor (osim staklene obrtne ploče) iz mikrotalasne pećnice pre aktiviranja funkcije.

Pritisnite  da pristupite funkciji „Smart Clean“.



Pritisnite  da aktivirate funkciju čišćenja: displej se redom prikazati radnje koje treba izvršiti pre početka čišćenja. Pritisnite  u bilo kom trenutku kada završite.

Kada je to potrebno, sipajte čašu pijaće vode samo u donji deo priložene posude za kuvanje na pari ili u posudu koja je otporna na mikrotalase, a zatim zatvorite vrata.

Nakon poslednje potvrde, pritisnite  da pokrenete ciklus čišćenja.

Po završetku, uklonite posudu, završite sa čišćenjem pomoću meke krpe i zatim osušite unutrašnjost pećnice krpom sa mikrovlaknima.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je rena isključena i zatim pritisnite  ili  : Ikona  će treperiti na ekranu.



Pritisnite  ili  da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite  da aktivirate tajmer.

Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minute-minder (tajmer za minute) završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Tajmer za minute ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite  ili  da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minute-minder, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju. Pritisnite  da uključite pećnicu i zatim izaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tokom ove faze, nije moguće videti minute-minder (biće prikazana samo ikona ), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minuteminder pritisnite  da zaustavite trenutno aktivnu funkciju.

. BLOKADA TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

TABELA ZA KUVANJE

KATEGORIJA HRANE / RECEPTI		DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUVANJU	
KASEROLA I ZAPEČENA TESTENINA	Lazanja		4–10 porcija	Pripremite po svom omiljenom receptu. Preljite bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu	
	Lazanja-zamrz.		500 g - 1,2 kg	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju	
PIRINAČ, TESTENINA I ŽITARICE	Pirinač		100–400 g *	Podesite preporučeno vreme za kuvanje pirinča. Dodajte posoljenu vodu i pirinač u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2–3 šolje vode za svaku šolju pirinča	
	Testenina		1–4 porcije *	Podesite preporučeno vreme kuvanja za testeninu. Stavite testeninu kada to pećnica zatraži i kuvajte pokriveno. Koristite oko 750 ml vode za svakih 100 g testenine	
	Kinoa		100–400 g	Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2 šolje vode za svaku šolju kinoe	
	Krupnik		100–400 g	Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3–4 šolje vode za svaku šolju krupnika	
	Ječam		100–400 g	Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3–4 šolje vode za svaku šolju ječma	
	Kus-kus		100–400 g	Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2 šolje vode za svaku šolju kus-kusa	
	Ovsena kaša		1–2 porcije *	Dodajte posoljenu vodu i ovsene pahuljice u posudu visokih ivica, pomešajte i stavite u pećnicu	
	MESO	Govedina	Pečena govedina		800 g–1,5 kg
Odrezak				2–6 komada	Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte so i crni biber. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki
Hamburgeri-zamrznuti				100–500 g	Blago nauljite crisp tanjir pre predzagrevanja
Svinjetina		Pečena svinjet.		800 g–1,5 kg	Premažite uljem ili istopljenim puterom. Utrljajte so i biber. Na kraju kuvanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Rebarca		700 g – 1,2 kg	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru tako da strana na kojoj se nalazi kost bude okrenuta nadole
		Slanina		50–150 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
Piletina		Pečena piletina		800 g - 2,5 kg	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore
		U komadima		400 g – 1,2 kg	Premažite uljem i začinite po želji. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru tako da strana sa kožom bude okrenuta nadole
		Fileti na pari		300–800 g *	Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
		Prženje pohovanih fileta		100–500 g	Premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
Jela od mesa		Viršle		4–8 komada *	Dodajte viršle na dno posude za kuvanje i prelijte vodom. Kuvajte nepoklopljeno
		Mesna vekna		4–8 porcija	Pripremite po svom omiljenom receptu i oblikujte u posudi za veknu pritiskajući, tako da bi se izbeglo stvaranje vazdušnih džepova
		Kobasice i nemačke kobasice		200–800 g	Blago nauljite crisp tanjir pre predzagrevanja. Kobasice probušite viljuškom da biste sprečili da prsnu

* Preporučena količina. Ne otvarajte vrata tokom kuvanja.

DODATNI
PRIBORPosuda otporna
na mt/toplotuPosuda za
kuvanje na pari
(kompletna)Posuda za kuvanje na
pari (donji deo +
poklopac)Posuda za
kuvanje na pari
(donji deo)

Žičana rešetka

Pravougaoni pleh
za pečenje

Crisp tanjir



KATEGORIJA HRANE / RECEPTI		DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUVANJU
RIBA	Na pari			
			600 g–1,2 kg	Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, belim lukom i peršunom
			300–800 g *	Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			300–800 g *	Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			400 g – 1,0 kg	Začinite uljem, biberom, limunom, belim lukom i peršunom pre kuvanja. Dobro promešajte
			100–600 g	Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
	Pečeno		600 g–1,2 kg	Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, belim lukom i peršunom
			600 g–1,2 kg	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Prženo		1–3 porcije	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru naizmenično ređajući riblje filete i krompir
			100–500 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
			100–500 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
			300–800 g	Blago nauljite crisp tanjir pre predzagrevanja. Riblje odreske začinite uljem i prekrijte semenkama susama
POVRĆE	Pečeno		300 g – 1,2 kg	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
			300–800 g	Isecite na kriške, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
			600 g – 2,2 kg	Izdubite povrće i napunite ga mešavinom mesnatog dela samog povrća, mlevenog mesa i rendanog sira. Začinite belim lukom, solju i začinskim biljem po želji
			2–6 komada	Blago nauljite crisp tanjir
	Gratin		4–10 porcija	Isecite i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom
			600 g–1,5 kg	Isecite na komade i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom
			600 g – 1,5 kg	Isecite na komade i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom
			400 g–800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Na pari		300–800 g *	Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			300 g–1 kg *	Isecite na komade. Ravnomerno rasporedite po dnu posude za kuvanje na pari
			200–500 g *	Isecite na komade. Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			200–500 g *	Isecite na komade. Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			200–500 g *	Isecite na komade. Ravnomerno rasporedi u korpu posude za kuvanje na pari
			200–500 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
			200–600 g	Isecite i potopite u hladnu posoljenu vodu na 30 minuta. Isperite, osušite i izmerite. Pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suvog plavog patlidžana. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
			200–500 g	Isecite, izmerite i pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suvih tikvica. Začinite solju i crnim biberom. Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir
				

* Preporučena količina. Ne otvarajte vrata tokom kuvanja.

DODATNI
PRIBOR

Posuda otporna
na mt/toplotu



Posuda za
kuvanje na pari
(kompletna)



Posuda za kuvanje
na pari (donji deo +
poklopac)



Posuda za
kuvanje na pari
(donji deo)



Žičana rešetka



Pravougaoni pleh
za pečenje



Crisp tanjir



KATEGORIJA HRANE / RECEPTI	DODATNI PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O KUVANJU
DEZERTI I PECIVA	Čokoladni kolačići	1 serija	Spremite testo od 250 g brašna, 150 g putera, 100 g šećera, 1 jajeta, 25 g kakao praha, soli i praška za pecivo. Dodajte ekstrakt vanile. Pustite da se ohladi. Raširite do 5 mm debljine, oblikujte po želji i ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Voćna pita	1 serija	Pripremite testo od 180 g brašna, 125 g maslaca i jednog jaja. Poravnajte testo po crisp tanjiru i napunite ga sa 700–800 g iseckanog svežeg voća pomešanog sa šećerom i cimetom
	Voćna pita-zamr.	300–800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Voćni kompot	300–800 ml *	Oljuštite voće i izvadite jezgro. Isecite na komade i stavite u korpu posude za kuvanje na pari
	Pečene jabuke	4–8 komada	Izvadite jezgro i napunite marcipanom ili cimetom, šećerom i puterom
	Topla čokolada	2–8 porcija	Pripremite po svom omiljenom receptu u jednoj posudi. Začinite vanilom ili cimetom. Dodajte kukuruzni škrob da biste povećali gustinu
	Čokoladni brauni	1 serija	Pripremite po svom omiljenom receptu. Testo raširite u pleh za pečenje koji je prekriven papirom za pečenje
KOLAČI I HLEB	Punj. voćna pita	800 g–1,5 kg	Testo stavite u posudu za pitu i dno pospite prelama da bi upile sok od voća. Napunite iseckanim svežim voćem pomešanim sa šećerom i cimetom
	Mafini	1 serija	Pripremite testo za 16–18 komada po svom omiljenom receptu i napunite papirne kalupe. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje
	Patišpanj u kalupu	1 serija	Pripremite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh za pečenje
	Kifle-zamrznute	1 serija	Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje
	Sendvič vekna u kalupu	1–2 komada	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte je u posudi za veknu pre nego što nadodje. Koristite funkciju pećnice za narastanje
	Čajno pecivo	1 serija	Oblikujte jedan kolačić ili manje komade na podmazanom crisp tanjiru
PIZZA I PITE	Pizza	2–6 porcija	Napravite pizza testo od 150 ml vode, 15 g kvasca, 200–225 g brašna, ulja i soli. Pustite da nadodje pomoću te funkcije pećnice. Razvijte testo u blago podmazani pleh za pečenje. Dodajte nadeve kao što su paradajz, mocarela i šunka
	Tanka pica-zamrznuta	250–500 g *	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Debela pica-zamrznuta	300–800 g *	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Pizza-ohlađena	200–500 g	Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Kiš-loren	1 serija	Stavite testo na crisp tanjir i probušite ga viljuškom. Spremite mešavinu za kiš-loren u količini za 8 porcija
	Kiš-loren-zamrznut	200–800 g	Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju
	Slane pite	1 serija	Stavite testo u pleh za pitu za 8–10 porcija i probušite ga viljuškom. Nafilujte testo po svom omiljenom receptu
	Štrud. od povrća	800 g–1,5 kg	Pripremite mešavinu iseckanog povrća. Poprskajte uljem i pržite na tiganju 15–20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svež sir i začinite solju, balzamiko sirćetom i začинима. Urolajte ga u testu i savijte spoljašnji deo
JAJA I ZAKUSKE	Kokice	90–100 g *	Uvek stavite kesicu direktno na staklenu obrtnu ploču. Pecite samo po jednu kesicu
	Pileća krilca-zamrznuta	300–600 g *	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Pileći komadići-zamrznuti	200–600 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Pohovan sir-zamrznut	100–400 g	Premažite sir sa malo ulja pre kuvanja. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Kružići od luka-zamrznuti	100–500 g	Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru
	Kajgana	2–10 komada	Pripremite po svom omiljenom receptu u jednoj posudi
	Jaja na oko	1–6 komada	Blago nauljite crisp tanjir pre predzagrevanja
	Omlet	1 serija	Blago nauljite crisp tanjir pre predzagrevanja

* Preporučena količina. Ne otvarajte vrata tokom kuvanja.

DODATNI
PRIBOR

Posuda otporna
na mt/toplotu



Posuda za
kuvanje na pari
(kompletna)



Posuda za kuvanje
na pari (donji deo +
poklopac)



Posuda za
kuvanje na pari
(donji deo)



Žičana rešetka



Pravougaoni pleh
za pečenje



Crisp tanjir



ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nikad nemojte koristiti opremu za čišćenje parom. Ne koristite vunene žice, abrazivne sundere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

UNUTRAŠNJE I SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Redovno ili u slučaju prosipanja, uklonite obrtnu ploču i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.

- Aktivirajte funkciju „Smart clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.
- Roštilj nije potrebno čistiti, jer intenzivna toplota sagoreva svu prljavštinu. Ovu funkciju redovno koristite.

DODATNI PRIBOR

Sav pribor, osim crisp tanjira, je bezbedan za korišćenje u mašini za pranje sudova.

Crisp tanjir treba čistiti u vodi sa blagim deterdžentom. Za upornu prljavštinu, nežno trljajte krpom. Uvek ostavite crisp tanjir da se ohladi pre čišćenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Pećnica proizvodi zvuk čak i kada je isključena.	Ventilator za hlađenje radi.	Otvorite vrata ili sačekajte da se završi proces hlađenja.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Softverska greška.	Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je problem otklonjen. Pokušajte da obavite „FAB. PODEŠAVANJA“, što se može izabrati u „PODEŠAVANJA“. Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).

DOKUMENTACIJA PROIZVODA

 www.whirlpool.eu Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskejoj potrošnji možete preuzeti na veb stranici docs.whirlpool.eu

KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

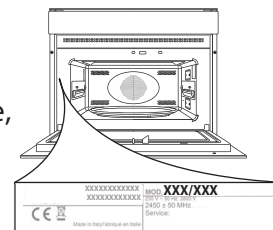
>  www.whirlpool.eu Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.

> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.



KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Prilikom kontaktiranja našeg Postprodajnog servisa za klijente, molimo vas da navedite kodove koji se nalaze na identifikacionoj pločici uređaja.



400011671396

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

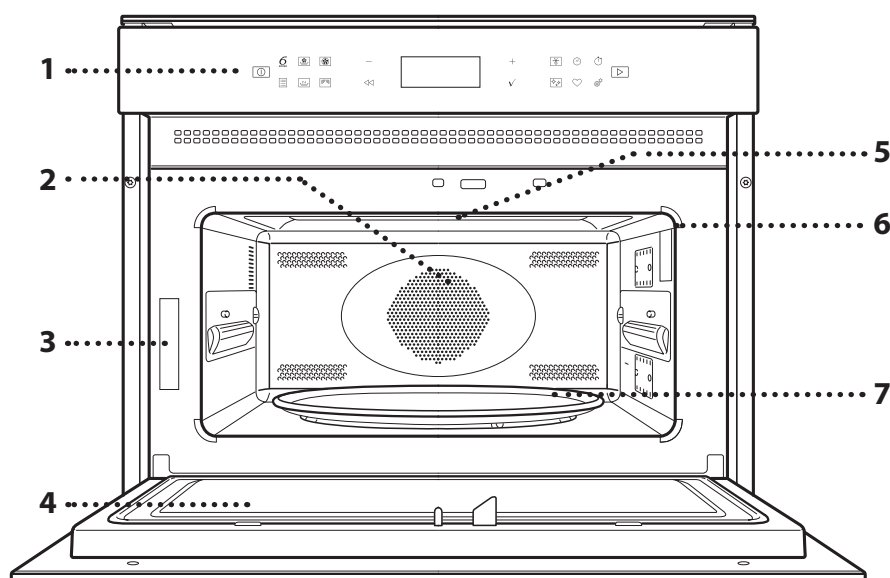


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



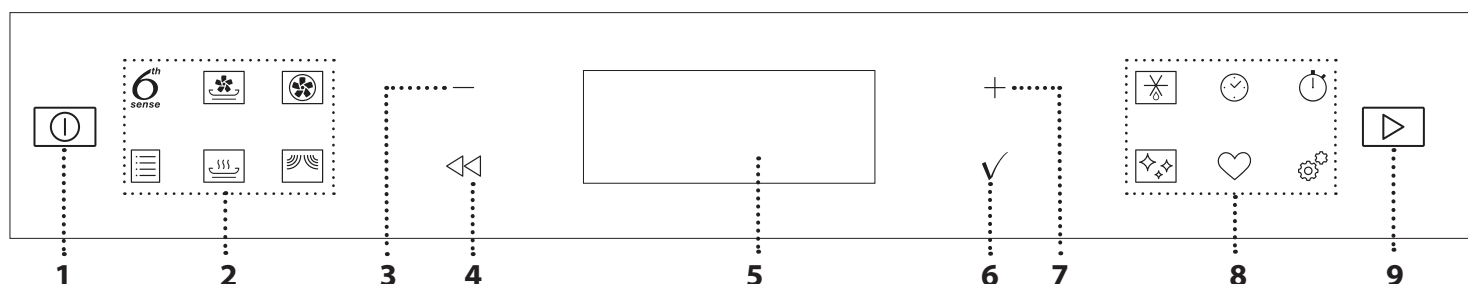
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvere
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Osvetlenie
7. Otočný tanier

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. MENU/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

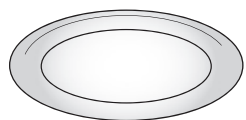
Na rýchly prístup k funkciám, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

PRÍSLUŠENSTVO

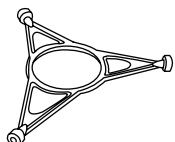
OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla.

Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

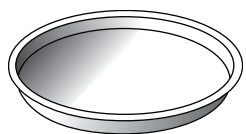
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

TANIER CRISP

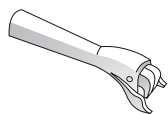


Používajte iba s určenými funkciami.

Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera a ak je prázdny, môže sa

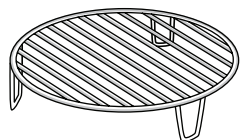
predhriať pomocou špeciálnej funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

RU KOVĽ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

DRÔTENÝ ROŠT



Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a aby vzduch optimálne cirkuloval.

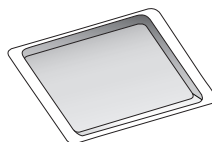
Musí sa používať ako podstavec

pre tanier Crisp pri niektorých funkciách „Crisp Fry“.

Položte rošt na otočný tanier, uistite sa, že neprichádza do kontaktu s inými povrchmi.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRAVOUHÝ PLECH NA PEČENIE

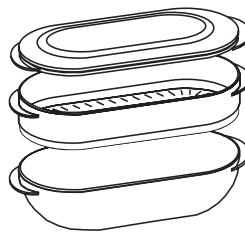


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

PARÁK



1 Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.

Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža

alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte.

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).

Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s mikrovlnnými funkciami.

Dno paráka bolo navrhnuté aj na používanie v kombinácii so špeciálnou funkciou čistenia parou.

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné voči teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje sa nikdy nesmú počas prípravy jedla v mikrovlnnej rúre používať.

Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezahodili otočný tanier.

FUNKCIE

6th
sense

6th SENSE

Tieto funkcie automaticky zvolia najvhodnejšiu teplotu a spôsob prípravy pre všetky typy jedla.

• 6th SENSE ZOHRIEVANIE

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu. Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách. Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

• 6th SENSE VARENIE V PARE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže líšiť. Rúra potom pokračuje vo varení jedla v pare podľa časového nastavenia. Nastavte 1 – 2 minúty pre mäkkú zeleninu, ako je brokolica a pór, alebo 4 – 5 minút pre tvrdšiu zeleninu, ako je mrkva a zemiaky. Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

Potrebné príslušenstvo: Parák

• 6th SENSE VARENIE

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



OPEKANIE

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Umožňuje smažiť rôzne jedlá, buď čerstvé alebo mrazené. Pri používaní príslušenstva sa držte nasledujúcej tabuľky a pre každý typ jedla (čerstvého alebo mrazeného) získate najlepšie výsledky.

POTRAVINY	HMOTNOSŤ (g) PORCIE
ČERSTVÉ POTRAVINY	
Kuracie rezne v strúhanke	100 – 500
Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt.	
Baklažán	200 – 600
Nakrájajte, posolte a nechajte odstáť 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte.	

POTRAVINY

Cuketa

Nakrájajte na plátky, zväžte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt.

MRAZENÉ

Kuracie nugetky

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt.

Syr v strúhanke

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt.

Cibuľové krúžky

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt.

Ryba+hranolčeky

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.

Zmes rýb

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.

Rybie prsty obaľované

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte.

Hranolčeky

Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte.

HMOTNOSŤ (g) PORCIE

200 – 500

200 – 600

100 – 400

100 – 500

1 – 3

100 – 500

100 – 500

200 – 500



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obyčajnej rúry. Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr.

POTRAVINY	TEPL (°C)	TRVANIE (min)
Suflé	175	30 – 35
Tvarohové koláčiky v košíčkoch	170 *	25 – 30
Sušienky	175 *	12 – 18

* Je potrebné predhriať

Odporúčané príslušenstvo: Pravouhlý plech na pečenie/Rošt



TRADIČNÉ PROGRAMY

• GRILL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

POTRAVINY	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Hrianka	3	5 – 6
Garnáty	2	18 – 22

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• GRIL + MIKROVLNÝ

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

POTRAVINY	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Zapekané zemiaky	650	2	20 – 22
Zemiaky v šupke	650	3	10 – 12

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRILL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

POTRAVINY	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Kurací kebab	3	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneďa s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

POTRAVINY	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Plnené závitky [Mrazené]	650	3	20 – 25
Bravčové kotlety	350	3	30 – 40

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• HORÚCI VZDUCH + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase. Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

POTRAVINY	VÝKON (W)	TEPL (°C)	TRVANIE (min)
Pečenie	350	170	35 – 40
Mäsový koláč	160	180	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí.

Po skončení predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu „Horúci vzduch“.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



CRISP

Na dokonalé vypráženie jedla, zhora aj zospodu potraviny. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

POTRAVINY	TRVANIE (min)
Piškové koláč	7 – 10
Hamburgery	8 – 10 *

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

Potrebné príslušenstvo: tanier Crisp, rukoväť na tanier Crisp



MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
900	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzlín.

ČINNOSŤ	POTRAVINY	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Zohrievanie	2 šálky	900	1 – 2
Zohrievanie	Zemiaková kaša (1 kg)	900	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso (500 g)	160	15 – 16
Varenie	Piškové koláč	750	7 – 8
Varenie	Vaječný krém	500	16 – 17
Varenie	Fašírka	750	20 – 22



JET DEFROST

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadáním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený otočný tanier, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Pri tejto funkcii sa musí používať tanier Crisp.

POTRAVINY	HMOTNOSŤ
ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA	50 – 800 g
MÄSO	100 g – 2,0 kg
HYDINA	100 g – 3,0 kg
RYBY	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLIEB	100 g – 2,0 kg



ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.



ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

**SMART CLEAN**

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte na dno priloženého paráka (3) alebo do nádoby vhodnej do mikrovlnných rúr šálku pitnej vody a aktivujte funkciu.

Potrebné príslušenstvo: Parák

**OBLÚBENÉ**

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

**NASTAVENIA****Úprava nastavení spotřebiča.**

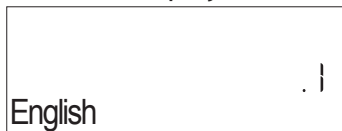
Keď je ECO režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolíte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

PRVÉ POUŽITIE**1. ZVOĽTE JAZYK**

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.



Stlačením **+** alebo **—** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením .

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **—** a potom stlačte **✓**: Na displeji blikajú dve minútové číslice.

Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **—** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení .

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu, najlepšie s funkciou „Rýchly predohrev“.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

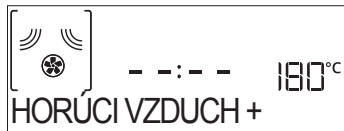
Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte , čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Funkciu z menu môžete vybrať stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdiť stlačením **✓**.



Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

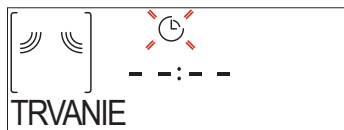
VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji bliká hodnota, pomocou **+** alebo **-** ju zmeníte, potom potvrdíte stlačením **✓** a pokračujete zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou **+** alebo **-** nastavíte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeníte ju stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.

Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez načasovania): Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu.

Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Pri funkciách, ktoré neaktivujú mikrovlny, ako sú „Grill“ a „Turbo Grill“, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok funkcie naprogramovaním času ukončenia. Pri mikrovlnných funkciách sa čas ukončenia rovná trvaníu.

Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bliká.

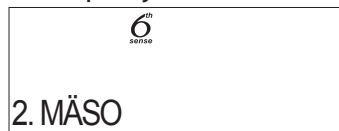


Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **+** alebo **-**, potvrdíte ho stlačením **✓** a aktivujete funkciu. Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne požadovanú teplotu postupne, čo znamená, že čas prípravy jedla bude trochu dlhší, než sa očakáva. Počas času čakania môžete stlačiť **+** alebo **-** na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť **◀** na zmenu ďalších nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

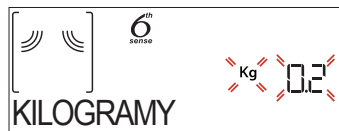
6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, výkon, teplotu a trvanie pre všetky dostupné jedlá.



Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / PORCIE



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte **+** alebo **-** na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdíte stlačením **✓**.

Niektoré funkcie 6th Sense nevyžadujú množstvo vstupov: Vďaka Smart snímaču vlhkosti môže rúra automaticky nastaviť čas varenia pre množstvo jedla.

STUPEŇ VARENIA

Vo funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte **+** alebo **-**, čím vyberiete požadovanú úroveň medzi Zľahka/Slabo (-1) a Extra/Veľmi (+1). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Po každom stlačení  sa čas prípravy jedla predĺži o ďalších 30 sekúnd (5-minútové kroky pri funkciách, ktoré neaktivujú mikrovlny).

Počas fázy odkladu po stlačení  rúra preskočí túto fázu a ihneď spustí funkciu.

Upozornenie: Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením  sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkať do úplného vychladnutia.

JET START

Keď je rúra vypnutá, stlačte  na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovln nastavenou na plný výkon (900 W) na 30 sekúnd.

4. PREDOHREV

Funkcia ventilátora vyžaduje fázu predhrievania. Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba vložiť jedlo.

V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou  alebo .

5. ZASTAVIŤ PRÍPRAVU JEDLA / VLOŽIŤ, OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

ZASTAVIŤ

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Proces prípravy jedla bude pokračovať, ak zatvoríte dvierka a stlačíte .

Upozornenie: Počas funkcií „6th Sense“ otvárajte dvierka iba po výzve.

VLOŽIŤ, OBRÁTIŤ ALEBO POMIEŠAŤ JEDLO

Pri niektorých receptoch 6th Sense Varenie treba jedlo vložiť po fáze predhrievania alebo pridať prísady na dovarenie jedla. Rovnako vás rúra vyzve, keď treba jedlo počas varenia obrátiť alebo pomiešať.



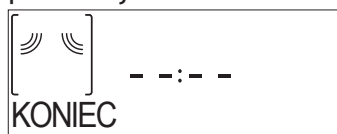
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení  bude príprava jedla pokračovať.

Upozornenie: Ak je potrebné jedlo obrátiť alebo pomiešať, po 2 minútach bude rúra pokračovať v príprave jedla, aj keď ste nijaký úkon nevykonali. Fáza PRIDAŤ JEDLO trvá 2 minúty: ak nebude vykonaný žiaden úkon, funkcia sa ukončí.

6. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

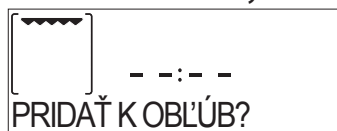


Stlačením  budete pokračovať vo varení v manuálnom režime pridávaním času po 30 sekundách (pri mikrovlnných funkciách) alebo 5 minút (bez mikrovln) alebo stlačte , čím sa predĺži čas prípravy nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovávajú. Stlačením  sa príprava jedla začne znova.

. OBLÚBENÉ

Aby sa uľahčilo používanie rúry, môže uložiť až 9 obľúbených funkcií.

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 9 na vašom zozname obľúbených.

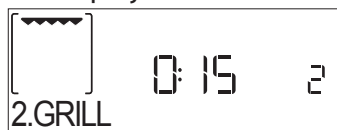


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď ako bolo stlačené , stlačením  alebo  zvolíte číselnú pozíciu a potvrdíte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Pomocou  alebo  zvolíte funkciu, potvrdíte stlačením  a potom aktivujete stlačením .

. SMART CLEAN

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z mikrovlnnej rúry všetko príslušenstvo (okrem skleneného otočného taniera).

K funkcii „Smart Clean“ sa dostanete po stlačení .



Funkciu čistenia aktivujete stlačením : displej vás bude postupne vyzývať na vykonanie úkonov pre začiatkom čistenia. Vždy po vykonaní stlačte .

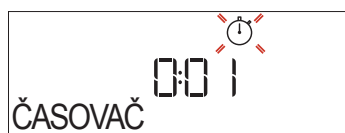
Keď to bude potrebné, nalejte do priloženého paráka alebo nádoby vhodnej do mikrovlnných rúr šálku pitnej vody a zatvorte dverka.

Po poslednom potvrdení stlačte  a cyklus čistenia sa začne.

Po dokončení nádobu vyberte, dočistite rúru hladkou handričkou a potom vyutierajte dosucha vlhkou mikrovláknovou handričkou.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte  alebo : Na displeji bude blikať ikonka .



Pomocou  alebo  nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením .

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním  alebo  meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Stlačením  rúru zapnete a potom zvolíte požadovanú funkciu.

Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte  na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

VARNÁ DOSKA

KATEGÓRIA POTRAVIN / RECEPTY		PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO	INFORMÁCIE O VARENÍ
ZAPEKANÉ JEDLÁ A CESTOVINY	Lasagne		4 – 10 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
	Mrazené lasagne		500 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
RYŽA, CESTOVINY A CEREÁLIE	Ryža		100 – 400 g *	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte slanú vodu a ryžu, a zakryte vekom. Na každú šálku ryže použite 2 – 3 šálky vody
	Cestoviny		1 – 4 porcie *	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Pridajte cestoviny, keď vás vyzve rúra a varte prikryté. Na každých 100 g cestovín použite približne 750 ml vody
	Quinoa		100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku quinoj použite 2 šálky vody
	Špalda		100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku špaldu použite 3 – 4 šálky vody
	Jačmeň		100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku jačmeňa použite 3 – 4 šálky vody
	Kuskus		100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody
	Ovsená kaša		1 – 2 porcie *	Do nádoby s vysokými okrajmi pridajte slanú vodu a ovsené vločky, premiešajte a vložte do rúry
MÁSO	Hovädzie		800 g – 1,5 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
			2 – 6 ks	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na drôtený rošt
			100 – 500 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
	Bravčové		800 g – 1,5 kg	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
			700 g – 1,2 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kosťou smerom nadol
			50 – 150 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Kurča		800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
			400 g – 1,2 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
			300 – 800 g *	Rovnomerne rozložte v koši paráka
			100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Mäsové jedlá		4 – 8 ks *	Na dno paráka vložte Hot dog a zalejte vodou. Varte nezakryté
			4 – 8 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtlačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
			200 – 800 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Prepichnete klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu

* Navrhované množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná
do mw/rúryParák
(Kompletný)Parák
(Dno + veko)Parák
(Dno)

Drôtený rošt

Pravouhlý plech
na pečenie

Tanier Crisp



KATEGÓRIA POTRAVÍN / RECEPTY		PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO	INFORMÁCIE O VARENÍ	
RYBY	Príprav. v pare	Ryby vcelku		600 g – 1,2 kg	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
		Rybíe filé		300 – 800 g *	Rovnomerne rozložte v koši paráka
		Rybí steak		300 – 800 g *	Rovnomerne rozložte v koši paráka
		Mušle		400 g – 1,0 kg	Pred varením ochuťte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte
		Krevety		100 – 600 g	Rovnomerne rozložte v koši paráka
	Pečené	Ryby vcelku	 + 	600 g – 1,2 kg	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
		Gratin. mrazený		600 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Vyprážané	Ryba a hranolčky-mrazené		1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybíe filé a zemiaky
		Mrazené plody mora		100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Mrazené obaľované prsty		100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Rybí steak		300 – 800 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Rybíe steaky ochuťte olejom a pokryte sezamovými semenami
ZELENINA	Pečené	Krájané zemiaky	 + 	300 g – 1,2 kg	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Zemiak. štvrtky		300 – 800 g	Nakrájajte na štvrtky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
		Plnená zelenina		600 g – 2,2 kg	Vydľabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
		Zeleninový hamburger mrazený		2 – 6 ks	Tanier Crisp mierne namažte tukom
	Gratinovaný	Zemiaky	 + 	4 – 10 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Brokolica		600 g – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Karfiol	 + 	600 g – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
		Gratin. mrazený		400 g – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Príprav. v pare	Mrazená zelenina		300 – 800 g *	Rovnomerne rozložte v koši paráka
		Zemiaky		300 g – 1 kg *	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte na dno paráka
		Brokolica		200 – 500 g *	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v koši paráka
		Mrkva		200 – 500 g *	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v koši paráka
		Karfiol		200 – 500 g *	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte v koši paráka
	Vyprážané	Mrazené zemiaky		200 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Baklažán	 + 	200 – 600 g	Nakrájajte a namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážite. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchého baklažánu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Cuketa	 + 	200 – 500 g	Nakrájajte na plátky a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej cukety. Ochuťte soľou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp

* Navrhované množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

PRÍSLUŠENSTVO	Nádoba vhodná do mw/rúry	Parák (Kompletný)	Parák (Dno + veko)	Parák (Dno)	Drôtený rošt	Pravouhlý plech na pečenie	Tanier Crisp
							

KATEGÓRIA POTRAVIN / RECEPTY	PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO	INFORMÁCIE O VARENÍ
DEZERTY A ZÁKUSKY	Čokoládové sušienky	 1 dávka	Vytvorte cesto z 250 g múky, 150 g masla, 100 g cukru, 1 vajíčka, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Pridajte vanilkovú esenciu. Nechajte vychladnúť. Roztiahnite tak, aby dosiahlo hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Ovocný koláč	 1 dávka	Prípravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na tanier Crisp a nakladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou
	Ovocný koláč mrazený	 300 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Ovocný kompót	 300 – 800 ml *	Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a vložte do koša paráka
	Pečené jablká	 4 – 8 ks	Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom
	Horúca čokoláda	 2 – 8 porcií	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochutte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie
	Sušienky	 1 dávka	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie
KOLÁČE A CHLIEB	Plnený ovocný koláč	 800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
	Mafiny	 1 dávka	Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Piškót. koláč vo forme	 1 dávka	Prípravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlatého a namazaného plechu na pečenie
	Mrazené rožky	 1 dávka	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Sendvič vo forme	 1 – 2 ks	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	Pagáče	 1 dávka	Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp
PIZZA A KOLÁČE	Pizza	 2 – 6 porcií	Prípravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Tenká pizza mrazená	 250 – 500 g *	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Hrubá pizza mrazená	 300 – 800 g *	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Chladená pizza	 200 – 500 g	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Quiche lorraine	 1 dávka	Rozložte cesto na tanier Crisp a poprepichujte ho vidličkou. Prípravte zmes quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 8 porcií
	Quiche lorraine mrazený	 200 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Slané koláče	 1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Naplňte cesto podľa svojho obľúbeného receptu
VAJCIA	Zeleninový závin	 800 g – 1,5 kg	Prípravte zmes nakrájanej zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochutte solou, balzamickým octom a korením. Rozvalkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
	Pukance	– 90 – 100 g *	Vrečko položte vždy priamo na sklený otočný tanier. Naraz pripravujte iba jedno vrečko
	Kuracie krídelká mrazené	 300 – 600 g *	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Mrazené kuracie nugetky	 200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Mrazný syr v strúhanke	 100 – 400 g	Pred varením potrite syr malým množstvom oleja. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Mrazené cibuľové krúžky	 100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Praženica	 2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby
	Volské oká	 1 – 6 ks	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
	Omeleta	 1 dávka	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom

* Navrhované množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Dno + veko)



Parák (Dno)



Drôtený rošt



Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp



ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou. Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberajte otočný tanier a jeho držiak, aby ste vyčistili spodok rúry a odstránili všetky zvyšky jedál.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.
- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo vypáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke a výnimkou taniera Crisp. Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľnú nečistotu jemne vytrite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Chyba softvéru.	Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. Skúste obnoviť PŮVODNÉ NASTAV., ktoré nájdete v ponuke NASTAVENIA. Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.

ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke **docs.whirlpool.eu**

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

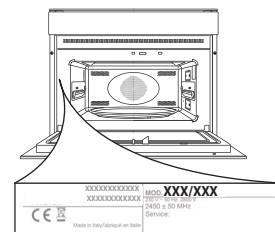
>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky **docs.whirlpool.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011671396

NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani www.whirlpool.eu/register

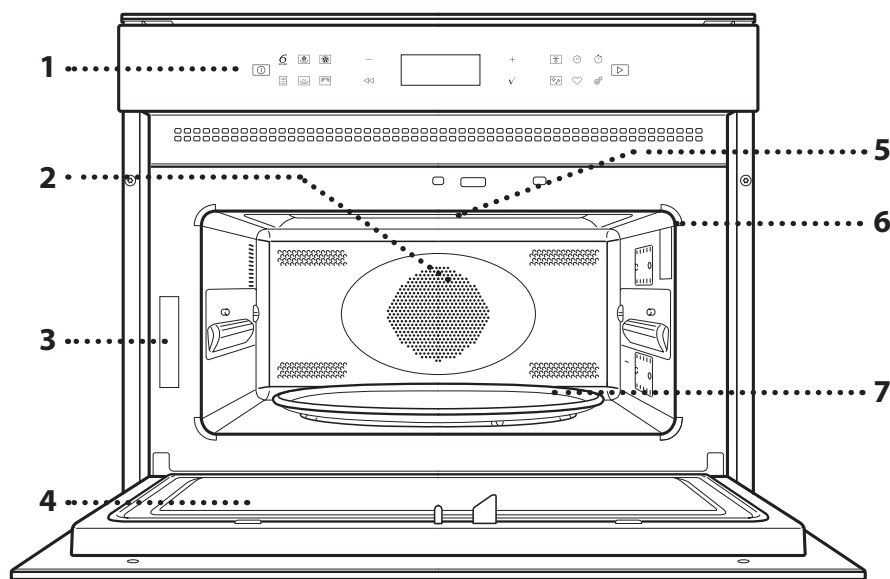


Varnostna navodila in navodila za uporabo ter vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.whirlpool.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



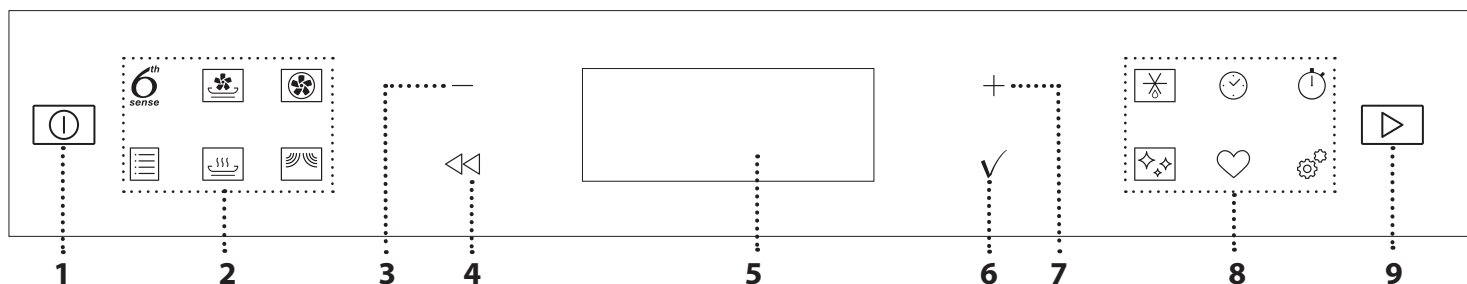
Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Okrogli grelnik (ni viden)
3. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Luč
7. Vrtljiv krožnik

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Tipka za vklop in izklop peči in za prekinitev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO MENIJA / FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz.

Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljenih vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. HITRI DOSTOP DO MOŽNOSTI / FUNKCIJ

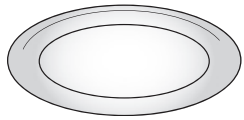
Tipka za hitri dostop do funkcij, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. ZAGON

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

PRIBOR

VRTLJIV KROŽNIK

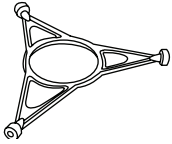


Steklen vrtljivi krožnik, nameščen na podstavku, se lahko uporablja pri vseh načinih priprave.

Vrtljivi krožnik je treba vedno uporabiti kot podlago za druge

posode in pribor, z izjemo pravokotnega pekača.

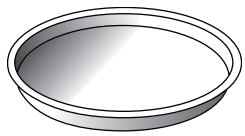
PODSTAVEK VRTLJIVEGA KROŽNIKA



Uporabljajte le originalni podstavek za steklen vrtljivi krožnik.

Na podstavek ne polagajte drugega pribora.

KROŽNIK CRISP

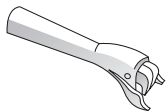


Uporabljajte le s pripadajočimi funkcijami.

Krožnik Crisp je treba vedno postaviti na sredino steklenega vrtljivega krožnika. Lahko se

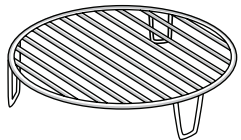
predgreje prazen s posebno funkcijo, ki je namenjena le za to uporabo. Položite hrano neposredno na krožnik Crisp.

ROČAJ ZA KROŽNIK CRISP



Uporabno za odstranjevanje vročega krožnika Crisp iz pečice.

REŠETKA



Omogoča, da hrano položite bližje žara, za popolno zapečene jedi in optimalno kroženje zraka.

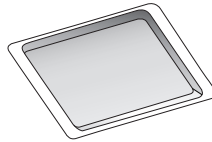
Uporabite ga kot podlago za krožnik Crisp pri nekaterih

funkcijah „Crisp Fry“.

Rešetko položite na vrtljivi krožnik in se prepričajte, da se med vrtenjem ne dotika drugih površin.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

PRAVOKOTNI PEKAČ

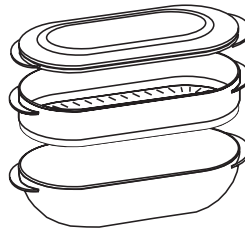


Pekač uporabljajte le s funkcijami, ki omogočajo konvekcijsko pečenje; uporaba z mikrovalovi ni dovoljena.

Krožnik postavite vodoravno na vodilo v notranjosti pečice.

Opomba: Za uporabo pravokotnega pekača vam ni treba odstraniti vrtljivega krožnika in njegovega podstavka.

UPARJALNIK



1 Za kuhanje na pari živila, kot so ribe ali zelenjava, položite v košarico (2) in natočite pitno vodo (100 ml) na dno parnega pekača (3), da se ustvari ustrezna količina pare.

2 Za kuhanje živil, kot so krompir, testenine, riž ali

žita, ta položite neposredno na dno parnega pekača (košarica ni potrebna) in dodajte ustrezno količino pitne vode glede na količino živil.

Za boljše rezultate parni pekač pokrijte s priloženim pokrovom (1).

Parni pekač vedno položite na stekleni vrtljivi krožnik in ga uporabljajte le z ustreznimi funkcijami pečice oziroma mikrovalovne pečice.

Dno parnega pekača je primerno tudi za uporabo s posebno funkcijo parnega čiščenja.

Na tržišču je velik izbor raznega pribora. Pred nakupom pribora se prepričajte, da je ta primeren za uporabo v mikrovalovni pečici in odporen na temperature v pečici.

Pri uporabi mikrovalov se ne smejo nikoli uporabljati kovinske posode za hrano ali pijačo.

Vedno zagotovite, da hrana in pribor ne prideta v stik z notranjimi stenami pečice.

Pred zagonom pečice se vedno prepričajte, da se vrtljiva plošča ne vrti brez oviranja. Pazite, da pri vstavljanju ali odstranjevanju pribora ne premaknete vrtljivega krožnika z njegovega postavka.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst jedi.

• 6th SENSE POGREVANJE

Za pogrevanje že pripravljenih jedi, in sicer zamrznjenih ali sobne temperature. Pečica samodejno izračuna nastavitve, ki je potrebna za doseganje najboljših rezultatov v najkrajšem času. Jed položite na toploto odporen krožnik ali posodo, primerno za mikrovalovno pečico. Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo. Na koncu postopka pogrevanja pustite jed počivati 1–2 minuti, da izboljšate rezultate, zlasti pri zamrznjenih jedeh. Med to funkcijo ne odpirajte vrat.

• 6th SENSE PARA

Za kuhanje živil, kot so ribe in zelenjava, na pari s priloženim parnim pekačem. V fazi priprave se samodejno ustvari para in voda, natočena na dno parnega pekača, začne vreči. Ta faza lahko traja različno dolgo časa. Pečica nato nadaljuje s pripravo hrane na pari v skladu z nastavljenim časom. Za mehko zelenjavo, kot sta brokoli in por, nastavite 1–2 minuti, za tršo zelenjavo, kot sta korenje in krompir, pa 4–5 minut. Med to funkcijo ne odpirajte vrat.

Potreben pribor: Uparjalnik

• 6th SENSE KUHANJE

Za pripravo različnih vrst jedi in živil ter doseganje optimalnih rezultatov na hiter in preprost način. Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih razpredelnicah za pripravo jedi.



CRISP FRY

Ta zdrava in ekskluzivna funkcija združuje kakovost funkcije „Crisp“ z lastnostmi kroženja toplega zraka. Omogoča doseganje hrustljivih in okusnih ocvrtih jedi z bistveno manjšo količino olja v primerjavi s tradicionalnim načinom priprave, pri nekaterih receptih pa celo brez uporabe olja. Lahko se uporablja za hrustljivo pripravo različnih vrst živil, tako svežih kot zamrznjenih. Upoštevajte spodnjo preglednico za uporabo pribora, da dosežete najboljše rezultate pri pripravi različnih vrst živil (svežih ali zamrznjenih).

JED	TEŽA (g) PORCIJ
SVEŽA HRANA	
Fileji piščanca-panirani	
Pred pripravo rahlo premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko.	100 - 500
Jajčevci	
Najprej narežite, posolite in pustite počivati 30 minut. Nato operite, osušite in stehtajte. Premažite z olivnim oljem (5 %). Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko. Obrnite, ko vas aparat k temu pozove.	200 - 600

JED

Bučke

Narežite, stehtajte in premažite z olivnim oljem (5 %). Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko.

ZMRZNJENO

Deli piščanca

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko.

Paniran sir

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko.

Obročki čebule

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko.

Ribe in krompir

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp.

Mešane ribe

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp.

Panirane ribje palčke

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Obrnite, ko vas aparat k temu pozove.

Pomfrit

Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Obrnite, ko vas aparat k temu pozove.

TEŽA (g)
PORCIJ

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



TERMOVENTILAC.

Za pripravo jedi s podobnim rezultatom kot v običajni pečici. Za pripravo določenih jedi lahko uporabite pekač ali drugo posodo, ki je primerna za uporabo v pečici.

JED	TEMP (°C)	TRAJANJE (min.)
Sufle	175	30–35
Sirovi kolački	170 *	25 - 30
Piškti	175 *	12 - 18

* Potrebno predgretje

Priporočeni pribor: Pravokotni pekač / rešetka



TRADICIONALNO

• GRILL

Za površinsko pečenje, peko na žaru in gratiniranje. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

JED	STOPNJA GRILL	TRAJANJE (min.)
Toast	3	5 - 6
Kozice	2	18 - 22

Priporočeni pribor: Rešetka

• GRILL + MV

Za hitro pripravo hrane in gratiniranje jedi, kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice in žara.

JED	MOČ (W)	STOPNJA GRILL	TRAJANJE (min.)
Gratiniran krompir	650	2	20 - 22
Krompir v olupk.	650	3	10–12

Priporočeni pribor: Rešetka

TURBO GRILL

Za popolne rezultate s kombinacijo funkcij žara in konvekcijske pečice. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

JED	STOPNJA GRILL	TRAJANJE (min.)
Piščančji kebab	3	25–35

Priporočeni pribor: Rešetka

TURBO GRILL + MV

Za hitro pripravo hrane in površinsko pečenje jedi s kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice, žara in konvekcijske pečice.

JED	MOČ (W)	STOPNJA GRILL	TRAJANJE (min.)
Kaneloni [zamrznjeni]	650	3	20–25
Svinjski kotleti	350	3	30–40

Priporočeni pribor: Rešetka

TERMOVENTI. + MV

Za hitro pripravo jedi v pečici. Za optimalno kroženje zraka priporočamo uporabo rešetke.

JED	MOČ (W)	TEMP (°C)	TRAJANJE (min.)
Pečenke	350	170	35 - 40
Mesna pita	160	180	25–35

Priporočeni pribor: Rešetka

POSEBNE FUNKCIJE

» HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgrevanje pečice pred začetkom priprave hrane. Počakajte, da funkcija neha delovati, preden v pečico položite hrano. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Termoventilacija“.

» KEEP WARM

Za ohranjanje pravkar pripravljene hrane vroče in hrustljave, vključno z mesom, ocvrto hrano in tortami).

» VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.



FUNKCIJA CRISP

Za popolno zapečene jedi, tako na vrhnji kot na spodnji strani. To funkcijo uporabljajte le s posebnim krožnikom Crisp.

JED	TRAJANJE (min.)
Vzhajano pecivo	7 – 10
Hamburgerji	8 - 10 *

* Po polovici časa pečenja obrnite jed.

Potreben pribor: Krožnik Crisp, ročaj za krožnik Crisp



MIKROVALOVI

Za hitro pripravo in pogrevanje hrane in pijače.

MOČ (W)	PRIPOROČENO ZA
900	Hitro pogrevanje pijač in jedi z veliko vsebnostjo vode.
750	Kuhanje zelenjave.
650	Priprava mesa in rib.
500	Priprava mesnih omak in omak, ki vsebujejo jajca ali sir. Zaključna faza pečenja mesnih pit in lazanj.
350	Počasna, nežna priprava. Popolno za topljenje masla ali čokolade.
160	Odmrzovanje zamrznjenih jedi ali mehčanje masla ali sira.
90	Mehčanje sladoleda.

DEJANJE	JED	MOČ (W)	TRAJANJE (min.)
Pogrevanje	2 kozarca	900	1 - 2
Pogrevanje	Pire krompir (1 kg)	900	10–12
Odmrzovanje	Mleto meso (500 g)	160	15–16
Priprava	Biskvitna torta	750	7–8
Priprava	Jajčna krema	500	16 - 17
Priprava	Mesna štruca	750	20 - 22



JET DEFROST

Za hitro odmrzovanje različnih vrst jedi zgolj z določitvijo njihove teže. Za najboljše rezultate hrano vedno postavite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo.

ODTALJEVANJE KRUHA CRISP

Ta ekskluzivna funkcija Whirlpool vam omogoča odtajanje zamrznjenega kruha. S kombinacijo tehnologij Odtajanje in Crisp bo vaš kruh po okusu in občutku takšen, kot bi bil sveže pečen. Uporabite to funkcijo za hitro odtajanje in segrevanje zamrznjenih štruč, baget in rogljičkov. V kombinaciji s to funkcijo uporabite krožnik Crisp.

JED	TEŽA
ODTALJEVANJE KRUHA CRISP 	50–800 g
MESO	100 g – 2,0 kg
PERUTNINA	100 g–3,0 kg
RIBE	100 g – 2,0 kg
ZELENJAVA	100 g – 2,0 kg
KRUH	100 g – 2,0 kg



ČASOVNIKI

Za urejanje časovnih vrednosti funkcije.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.

**SMART CLEAN**

Para, ki nastaja med posebnim ciklom čiščenja, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Natočite skodelico pitne vode v dno priloženega parnega pekača (3) ali v posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, ter aktivirajte funkcijo.

Potreben pribor: Uparjalnik

**PRILJUBLJENO**

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.

**NASTAVITVE**

Za spremembo nastavitev aparata.

Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko.

Ko je vključen način „DEMONSTRACIJA“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMONSTRACIJA“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“.

Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

PRVA UPORABA**1. IZBIRA JEZIKA**

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: Na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite + ali – za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik.

Pritisnite ✓ za potrditev svoje izbire.

Opomba: Jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete .

2. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri jezika morate nastaviti še trenutni čas: Na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite + ali – za nastavev točne ure in pritisnite ✓ : Na prikazovalniku utripata števki za minute.

Pritisnite + ali – za nastavev minut in pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: Po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. Izberite možnost „URA“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete .

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejte prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

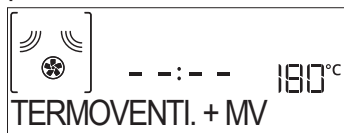
S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Segrejte pečico na 200 °C in jo pustite delovati približno eno uro, po možnosti z uporabo funkcije „Hitro predgretje“. Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite  za vklop pečice: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni. Funkcije lahko izberete s pritiskom na ikono za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju. Za izbiro funkcije, ki je vključena v meniju, pritisnite + ali – za izbiro želene funkcije, nato pritisnite ✓ za potrditev.



Opomba: Ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

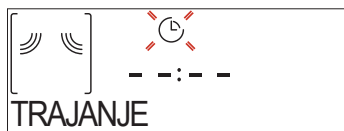
Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na prikazovalniku se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na << lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavev.

MOČ / TEMPERATURA / STOPNJA GRILL



Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali –, da jo spremenite, nato pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče). Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: Za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona ⌚, pritisnite + ali –, da nastavite zahtevani čas priprave, in nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: Čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na ⌚: pritisnite + ali –, da ga spremenite, in pritisnite ✓ za potrditev.

Pri funkcijah, ki uporabljajo mikrovalove, časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek priprave opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali ▶ za potrditev in začetek funkcije.

Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri funkcijah, ki ne aktivirajo mikrovalov, kot sta „Grill“ ali „Turbo grill“, lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite končni čas priprave. Pri funkcijah, ki uporabljajo mikrovalove, je končni čas enak trajanju priprave.

Zaslon prikazuje končni čas, medtem ko ikona ⌚ utripa.

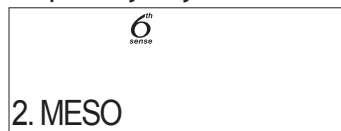


Pritisnite + ali – za nastavev časa konca priprave jedi, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije. Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: Programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: Pečica bo zahtevano temperaturo dosegla postopoma, kar pomeni, da bo čas priprave nekoliko daljši od pričakovanega. Med časom čakanja lahko pritisnete + ali –, da spremenite programirani končni čas, ali << za spreminjanje drugih nastavitvev. S pritiskom na ⌚ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

6th SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, moč, temperaturo in čas trajanja za vse razpoložljive jedi.



Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

TEŽA / PORCIJE



Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila na zaslonu, in ko vas aparat k temu pozove, pritisnite + ali – za nastavev potrebne vrednosti. Nato pritisnite ✓ za potrditev.

Za nekatere funkcije 6th Sense ni treba vnesti količine: pametni senzor vlage omogoča, da pečica samodejno prilagodi čas priprave glede na količino hrane.

KUHANOST

Funkcija 6th Sense omogoča prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali – za izbiro želene ravni med Visoka/Nizka (-1) in Zelo visoka/Visoka (+1). Pritisnite ✓ ali ▶ za potrditev in začetek funkcije.

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake zelenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite , da aktivirate funkcijo.

Z vsakim ponovnim pritiskom na  se čas priprave podaljša za 30 sekund (5-minutni koraki za funkcije, ki ne uporabljajo mikrovalov).

Med fazo zamika bo po pečica po pritisku na  preskočila to fazo in nemudoma vklopila funkcijo.

Opomba: Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

Če je pečica še vroča in funkcija zahteva posebno maksimalno temperaturo, se na zaslonu pojavi sporočilo. Pritisnite  za vrnitev na prejšnji zaslonski prikaz in izberite drugačno funkcijo ali pa počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

JET START

Ko je pečica izklopljena, pritisnite  za vklop priprave hrane s funkcijo mikrovalov pri polni moči (900 W) za 30 sekund.

4. PREDGRETJE

Funkcija termoventilacije zahteva fazo predgretja: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo; takrat je treba dodati živilo.

Takrat odprite vrata, vstavite živilo v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali -.

5. PREKINITEV PRIPRAVE / DODAJTE, OBRNITE ALI PREVERITE HRANO

PREMOR

Ko odprete vrata, se bo priprava začasno ustavila z izklopom grelnikov.

Za nadaljevanje priprave zaprite vrata in pritisnite .

Opomba: Med funkcijami „6th Sense“ vrata odprite le, ko vas k temu pozove aparat.

DODAJTE, OBRNITE ALI PREMEŠAJTE JED

Nekateri recepti za pripravo jedi, ki jih vključuje funkcija 6th Sense Kuhanje, zahtevajo dodajanje živil po fazi predgretja ali dodajanje sestavin za dokončanje priprave. Aparat vas bo na enak način pozval, ko je treba med pripravo obrniti ali pomešati jed.



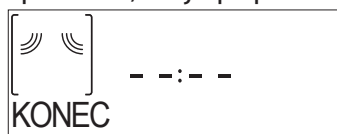
Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu ter ponovno zaprite vrata; nato pritisnite  za nadaljevanje priprave.

Opomba: Ko je potrebno obračanje ali mešanje, pečica nadaljuje s pripravo po 2 minutah, tudi če ne opravite nobenega dejanja. Faza „DODAJ. ŽIVILO“ traja 2 minuti: če ne opravite nobenega dejanja, se bo funkcija končala.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.



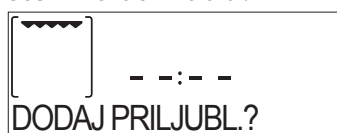
Pritisnite  za nadaljevanje priprave v ročnem načinu z dodajanjem časa v korakih po 30 sekund (pri funkcijah, ki uporabljajo mikrovalove) ali po 5 minut (pri funkcijah, ki ne uporabljajo mikrovalov), ali pa pritisnite + za podaljšanje časa priprave z nastavitvijo novega časa trajanja. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

S pritiskom na  ponovno zaženete pripravo hrane.

. PRILJUBLJENO

Da bi bila uporaba pečice še preprostejša, lahko shranite do 9 svojih priljubljenih funkcij.

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 9.

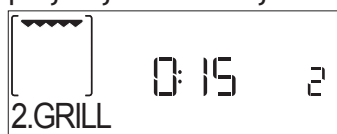


Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutno nastavev za prihodnjo uporabo, pritisnite , v nasprotnem primeru zanemarite zahtevo in pritisnite .

Enkrat ko pritisnete , pritisnite še + ali - , da izberete položaj številke, nato pritisnite  za potrditev.

Opomba: Če je spomin že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite : na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.

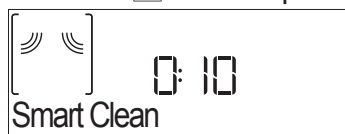


Pritisnite + ali - za izbiro funkcije, potrdite s pritiskom na  in nato pritisnite  za aktiviranje.

. SMART CLEAN

Preden vklopite funkcijo, odstranite ves pribor (razen vrtljive steklene plošče) iz mikrovalovne pečice.

Pritisnite  za dostop do funkcije „Smart Clean“.



Pritisnite  za vklop funkcije za čiščenje: zaslon vas bo v zaporedju pozval na dejanja, ki jih morate opraviti pred začetkom čiščenja. Pritisnite  kadar koli po opravljenem dejanju.

Po potrebi natočite skodelico pitne vode v dno priloženega parnega pekača ali v posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, in nato zaprite vrata.

Po zadnji potrditvi pritisnite  za začetek cikla čiščenja.

Na koncu odstranite posodo, zaključite čiščenje z mehko krpo in obrišite notranjost pečice z vlažno krpo iz mikrovlačen.

. MINUTNI OPOMNIK

Ko je pečica izklopljena, lahko zaslon uporabite kot časovnik. Za vklop te funkcije se prepričajte, da je pečica izključena, in pritisnite  : Na zaslonu bo začela utripati ikona .



Pritisnite  ali  za nastavitev želenega časa in nato pritisnite , da vključite časovnik.

Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane. Za spremembo nastavljenega časa na časovniku pritisnite  ali .

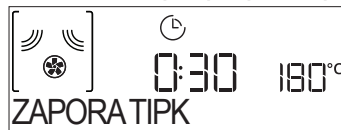
Ko ste vklopili minutni opomnik, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo. Pritisnite  za vklop pečice in izberite želeno funkcijo.

Ko se funkcija začne, bo časovnik odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikazuje se le ikona ) , vendar nadaljuje z odštevanjem v ozadju. Za priklic zaslona z minutnim opomnikom pritisnite , da zaustavite funkcijo, ki je trenutno aktivna.

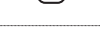
. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk pritisnite in vsaj pet sekund zadržite  . Za vklop tipk postopek ponovite.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

RAZPREDELNICA ZA PRIPRAVO HRANE

	VRSTA HRANE/RECEPTI	PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O PRIPRAVI HRANE	
NARASTKI & PEČENE TESTENINE	Lazanja		4–10 porcij	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Prelijte z bešamel omako in potresite s sirom za popolno porjavelost	
	Lazanja - zamrz.		500 g–1,2 kg	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo	
RIŽ, TESTENINE, ŽITARICE	Riž		100–400 g *	Nastavite priporočen čas trajanja priprave riža. Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in riž ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico riža uporabite 2–3 skodelice vode	
	Testenine		1–4 porcije*	Nastavite priporočeni čas priprave testenin. Ko vas pečica k temu pozove, dodajte testenine, ki jih nato pripravite v pokriti posodi. Na 100 g testenin uporabite približno 750 ml vode	
	Kvinoja		100–400 g	Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico kvinoje uporabite 2 skodelici vode	
	Pira		100–400 g	Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico pire uporabite 3–4 skodelice vode	
	Ječmen		100–400 g	Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico ječmena uporabite 3–4 skodelice vode	
	Kuskus		100–400 g	Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico kuskusa uporabite 2 skodelici vode	
	Ovsena jed		1–2 porčiji*	V posodo z visokim robom dodajte slano vodo in ovsene kosmiče, zmes dobro premešajte in jo vstavite v pečico	
	MESO	Govedina	Goveja pečenka		800 g–1,5 kg
Zrezek				2–6 kosov	Premažite z oljem in rožmarinom. Vtrite sol in črni poper. Enakomerno razporedite po rešetki
Zamrznjeni hamburgerji				100–500 g	Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite
Svinjina		Svinjska pečenka		800 g–1,5 kg	Premažite z oljem ali s stopljenim maslom. Vtrite sol in poper. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete
		Rebrca		700 g–1,2 kg	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer naj bo kost obrnjena navzdol
		Slanina		50–150 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
Piščanec		Pečen piščanec		800 g–2,5 kg	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. V pečico vstavite tako, da bodo prsi obrnjene navzgor
		Kosi		400 g–1,2 kg	Premažite z oljem in po želji začinite. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer naj bo koža obrnjena navzdol
		Parjeni fileji		300–800 g *	Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Ocvrti panirani fileji		100–500 g	Premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
Mesne jedi		Hot dog		4–8 kosov *	Hrenovke položite na dno parnega pekača in jih prelijte z vodo. Kuhajte nepokrito
		Mesna štruca		4–8 porcij	Pripravite jo po svojem najljubšem receptu in jo oblikujte v pekaču za mesne štruce, pri čemer nanjo pritiskajte, da iz nje iztisnete zrak
	Klobase in klobasice		200–800 g	Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite. Klobase prebodite z vilicami, da ne počijo	

* Predlagana količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

PRIBOR

Posoda, odporna
na MV in vročino



Parni pekač
(celoten)



Parni pekač
(dno + pokrov)



Parni pekač
(dno)



Rešetka



Pravokotni pekač



Krožnik Crisp



VRSTA HRANE/RECEPTI		PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O PRIPRAVI HRANE	
RIBE	Parjeno	Cela riba		600 g–1,2 kg	Premažite z oljem. Začinite z limoninim sokom, česnom in peteršiljem
		Ribji fileji		300–800 g *	Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Ribji zrezki		300–800 g *	Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Školjke		400 g–1,0 kg	Pred kuhanjem začinite z oljem, poprom, limono, česnom in peteršiljem. Dobro premešajte
		Kozice		100–600 g	Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
	Pečeno	Cela riba		600 g–1,2 kg	Premažite z oljem. Začinite z limoninim sokom, česnom in peteršiljem
		Zamrzn. gratin		600 g–1,2 kg	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Ocvrto	Ribe in krompir-zmrznjeno		1–3 porcije	Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer izmenjujte ribje fileje in krompir
		Mešane ribe-zamrznjene		100–500 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
		Panirane ribjepalčke - zmrznj.		100–500 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
Ribji zrezki			300–800 g	Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite. Ribje zrezke namažite z oljem in jih potresite s sezamom	
ZELENJAVA	Pečeno	Krompir v kosih		300 g–1,2 kg	Pred vstavitvijo v pečico narežite na kose in začinite z oljem, soljo ter zelišči
		Krompir v rezin.		300–800 g	Pred vstavitvijo v pečico narežite na rezine in začinite z oljem, soljo ter zelišči
		Zelenjava - polnjena		600 g–2,2 kg	Izdolbite zelenjavo in jo napolnite z mešanico mletega mesa, naribanega sira in odstranjene sredice zelenjave. Začinite s česnom in soljo ter po želji dodajte zelišča
		Zelenjavni hamburger - zamrz.		2–6 kosov	Krožnik Crisp nekoliko namastite
	Gratin	Krompir		4–10 porcij	Narežite in položite v veliko posodo. Začinite s soljo in poprom ter prelijte s smetano. Na vrhu potresite s sirom
		Brokoli		600 g–1,5 kg	Narežite na kose in položite v veliko posodo. Začinite s soljo in poprom ter prelijte s smetano. Na vrhu potresite s sirom
		Cvetača		600 g–1,5 kg	Narežite na kose in položite v veliko posodo. Začinite s soljo in poprom ter prelijte s smetano. Na vrhu potresite s sirom
		Zamrzn. gratin		400–800 g	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Parjeno	Zelenjava - zamrznjena		300–800 g *	Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Krompir		300 g–1 kg *	Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po dnu parnega pekača
		Brokoli		200–500 g *	Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Korenje		200–500 g *	Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
		Cvetača		200–500 g *	Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po košarici parnega pekača
	Ocvrto	Zamrzn. krompir		200–500 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
		Jajčevci		200–600 g	Narežite in 30 minut namakajte v mrzli soljeni vodi. Sperite, osušite in stehtajte. Na 200 g suhih jajčevcev dodajte 10 g olja in dobro premešajte. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
		Bučke		200–500 g	Narežite, stehtajte in zmešajte z oljem, pri čemer na 200 g suhih bučk uporabite 10 g olja. Začinite s soljo in črnim poprom. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp

* Predlagana količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

PRIBOR	Posoda, odporna na MV in vročino	Parni pekač (celoten)	Parni pekač (dno + pokrov)	Parni pekač (dno)	Rešetka	Pravokotni pekač	Krožnik Crisp
							

VRSTA HRANE/RECEPTI	PRIBOR	KOLIČINA	INFORMACIJE O PRIPRAVI HRANE
POSADKI IN PECIVA	Čokoladni piškoti	 1 paket	Testo naredite iz 250 g moke, 150 g masla, 100 g sladkorja, 1 jajca, 25 g kakava, soli in pecilnega praška. Dodajte izvleček vanilje. Dovolite, da se ohladi. Razporedite po krožniku Crisp, naredite želeno obliko, pri čemer pazite na enakomerno porazdelitev in 5 mm debeline
	Sadna pita	 1 paket	Testo naredite iz 180 g moke, 125 g masla in 1 jajca. Krožnik Crisp obložite s testom in napolnite s 700–800 g narezanega svežega sadja, zmešanega s sladkorjem in cimetom
	Zam. sadna pita	 300–800 g	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Sadni kompot	 300–800 ml *	Olupite sadje in odstranite koščice. Narežite na kose in položite v košarico parnega pekača
	Pečena jabolka	 4–8 kosov	Odstranite jedra in jih napolnite z marcipanom ali cimetom, sladkorjem in maslom
	Vroča čokolada	 2–8 porcij	Pripravite po navodilih svojega najljubšega recepta, pri čemer uporabite eno posodo. Za okus dodajte vaniljo ali cimet. Žgostite s koruznim škrobom
	Čokoladno pecivo	 1 paket	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Maso razporedite po pekaču, ki ga prej prekrijte s papirjem za peko
PECIVA IN KRUH	Sadna pita	 +  800 g–1,5 kg	Pekač za pite obložite s testom in dno potresite s krušnimi drobtinami, da bodo vpile sok sadja. Dodajte narezano sveže sadje, zmešano s sladkorjem in cimetom
	Mufini	 1 paket	Maso po svojem najljubšem receptu pripravite za 16–18 kosov in jo nadevajte v papirnate modelčke. Enakomerno jih porazdelite po pekaču
	Biskvitna tortana pekaču	 +  1 paket	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
	Zamrz. štručke	 1 paket	Izvezemite iz embalaže. Enakomerno jih porazdelite po pekaču
	Štruca za sendvič na pekaču	 1–2 kosa	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga položite v posodo za štruče. Uporabite funkcijo za vzhajanje
	Kolači	 1 paket	Na namaščenem krožniku Crisp oblikujte en kolač ali več manjših kosov
PICE IN PITE	Pica	 2–6 porcij	Testo za pico pripravite iz 150 ml vode, 15 g kvasa, 200–225 g moke, olja in soli. Testo naj vzide, za kar uporabite ustrezno funkcijo pečice. Na nekoliko namaščenem pekaču zvaljajte testo. Dodajte sestavine, kot so paradižniki, mocarela in šunka
	Tanka pica - zamrznjena	 250–500 g *	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Debela pica - zamrznjena	 300–800 g *	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Ohlajena pica	 200–500 g	Izvezemite iz embalaže. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
	Lotrinška pita	 1 paket	Krožnik Crisp obložite s testom, ki ga nato prebodite z vilicami. Pripravite mešanico za lotrinško pito za 8 porcij
	Lotrinška pita-zmrznjena	 200–800 g	Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo
	Slano pecivo	 +  1 paket	Posodo za pito, namenjeno 8–10 porcijam, obložite s testom in ga prebodite z vilicami. Napolnite testo z nadevom, pripravljenim po najljubšem receptu
	Zelenj. zavihek	 800 g–1,5 kg	Pripravite mešanico narezane zelenjave. Potresite z oljem. Jed pripravite na pekaču (15–20 minut). Dovolite, da se ohladi. Dodajte svež sir in začinite s soljo, balzamičnim kisom in začimbami. Naredite zavitek in zavijajte zunanji del
JAJCA, PRIGRIZKI	Pokovka	- 90–100 g *	Vrečko vedno postavite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo. Pripravljajte samo eno vrečko naenkrat
	Piš. perutničke-zamrznjene	 300–600 g *	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
	Pišč. medaljoni-zmrznjeni	 +  200–600 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
	Paniran sir-zmrznjen	 100–400 g	Sir pred pripravo premažite z malo olja. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
	Obročki čebule-zamrznjeni	 +  100–500 g	Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp
	Umešana jajca	 2–10 kosov	Pripravite po navodilih svojega najljubšega recepta, pri čemer uporabite eno posodo
	Jajca na oko	 1–6 kosov	Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite
	Omleta	 1 paket	Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite

* Predlagana količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

PRIBOR

Posoda, odporna na MV in vročino



Parni pekač (celoten)



Parni pekač (dno + pokrov)



Parni pekač (dno)



Rešetka



Pravokotni pekač



Krožnik Crisp



ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je aparat ohladil.

Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov. Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

NOTRANJE IN ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- V rednih časovnih intervalih ali, če pride do razlivanja, odstranite vrtljiv krožnik in podstavke ter očistite dno pečice ter odstranite vse ostanke hrane.

- Vklopite funkcijo „Smart clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Žara ni treba čistiti, saj umazanija zgori od vročine. To funkcijo redno uporabljajte.

PRIBOR

Ves pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, razen krožnika Crisp.

Krožnik Crisp je treba očistiti z vodo in blagim sredstvom za pomivanje. Trdovratno umazanijo nežno podrgnite s krpo. Pred čiščenjem vedno počakajte, da se krožnik Crisp ohladi.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Ta pečica spuša zvoke, celo ko je izključena.	Ventilator za ohlajanje deluje.	Odprite vrata ali počakajte, da se postopek hlajenja zaključi.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Napaka programske opreme.	Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Izvedite „PONASTAVITEV“ v meniju „NASTAVITVE“. Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMONSTRACIJA“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMONSTRACIJA se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	Način „DEMONSTRACIJA“ v „NASTAVITVE“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

 Podatkovno kartico izdelka skupaj z energetskimi podatki za ta aparat lahko prenesete z Whirlpoolove spletne strani **docs.whirlpool.eu**

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

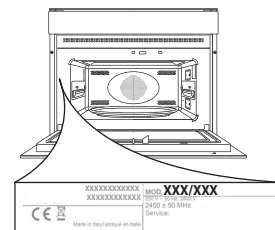
>  Z naše spletne strani **docs.whirlpool.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

STIK Z NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



400011671396

GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU



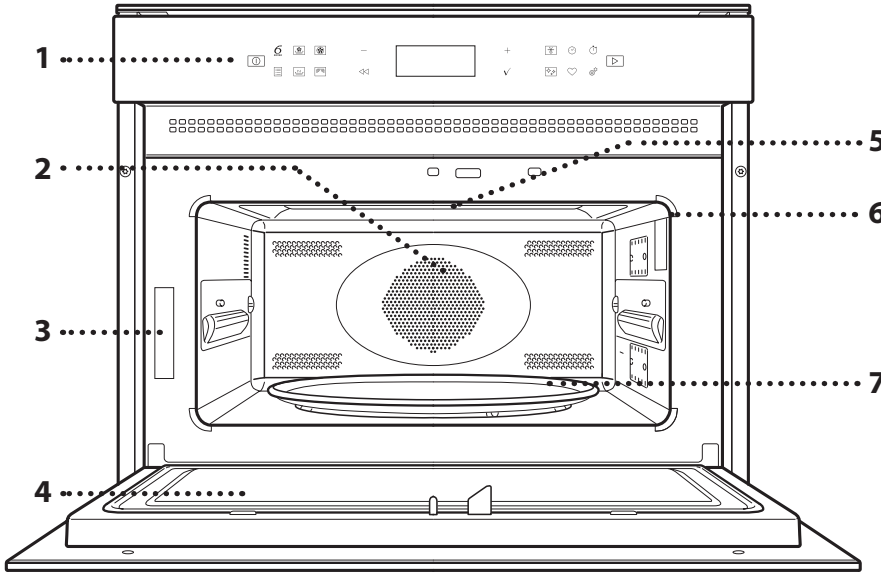
**BİR WHIRLPOOL ÜRÜNÜ SATIN
ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen
ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin
www.whirlpool.eu/register



docs.whirlpool.eu internet adresimizi
ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında
yer alan talimatlara uyararak, Güvenlik
Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım
Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

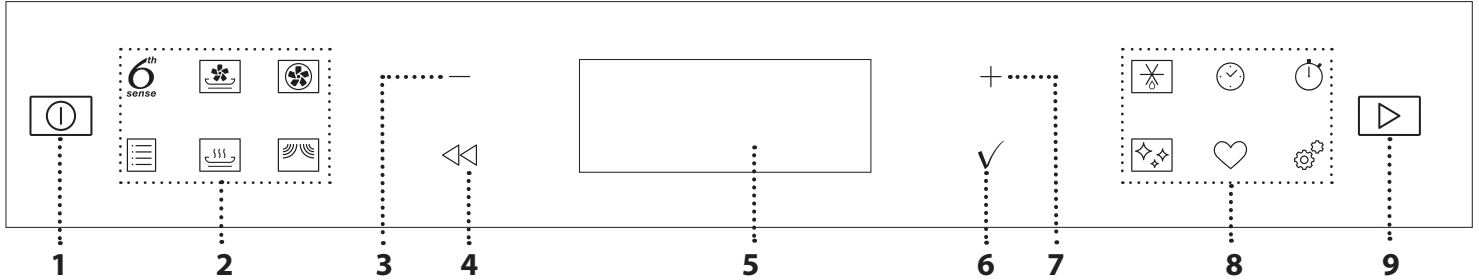
! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
3. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
4. Kapak
5. Üst ısıtma elemanı/ızgara
6. Hafif
7. Döner tepsi

KONTROL PANELİNİN AÇIKLAMASI



1. ON / OFF (AÇIK / KAPALI)

Fırını açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

2. MENÜ / İŞLEVLERE DOĞRUDAN ERİŞİM

İşlevlere ve menüye hızlı erişim için kullanılır.

3. GEZİNTİ DÜĞMESİ EKSI

Bir menüde gezinmek ve bir işlevin ayarlarını veya değerlerini azaltmak için kullanılır.

4. GERİ

Önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

Piştirme sırasında, ayarların değiştirilebilmesine izin verir.

5. EKRAN

6. ONAYLA

Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

7. GEZİNTİ DÜĞMESİ ARTI

Bir menüde gezinmek ve bir işlevin ayarlarını veya değerlerini artırmak için kullanılır.

8. SEÇENEKLER / İŞLEVLERE DOĞRUDAN ERİŞİM

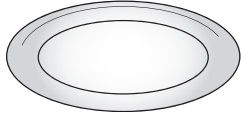
İşlevlere, ayarlara ve favorilere hızlı erişim için kullanılır.

9. BAŞLAT

Belirtilen veya temel ayarları kullanarak bir işlevi başlatmak için kullanılır.

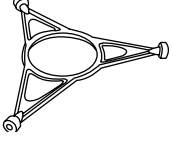
AKSESUARLAR

DÖNER TEPSİ



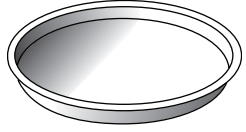
Desteğinin üzerine yerleştirilen döner cam tepsi, tüm pişirme yöntemleriyle kullanılabilir. Döner tepsi, dikdörtgen fırın tepsisi hariç, tüm diğer kaplar veya aksesuarlar için bir taban olarak kullanılmalıdır.

DÖNER TEPSİ DESTEĞİ



Desteği yalnızca döner cam tepsi için kullanın. Desteğin üzerine başka aksesuarlar yerleştirmeyin.

CRISP (GEVREK) TEPSİSİ

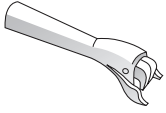


Yalnızca ilgili işlevlerle kullanılmak içindir.

Crisp (gevrek) tepsisi, daima döner cam tepsinin ortasına yerleştirilmelidir ve boş iken

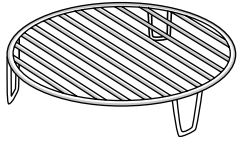
yalnızca bu amaca yönelik özel işlev kullanılarak ön ısıtma işleminden geçirilebilir. Yemeği doğrudan Crisp (gevrek) tepsisinin üzerine yerleştirin.

CRISP (GEVREK) TEPSİSİ İÇİN TUTMA KOLU



Sıcak Crisp (gevrek) tepsisini fırından çıkarmak için faydalıdır.

TEL RAF



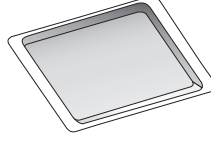
Bu, yemeğinizin üstünü mükemmel şekilde kızartmak üzere, yemeği ızgaraya daha yakın yerleştirmenizi ve optimum hava dolaşımı sağlar.

Bazı "Crisp Fry" (Gevrek Kızartma) işlevlerinde gevrek tepsisi için taban olarak kullanılmalıdır.

Rafı, diğer yüzeylerle temas etmediğinden emin olarak, döner tepsinin üzerine yerleştirin.

Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.

DİKDÖRTGEN FIRIN TEPSİSİ

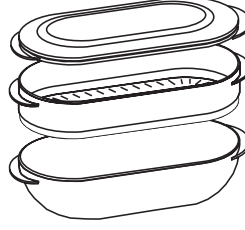


Fırın tepsisini, yalnızca konveksiyonlu pişirmeye imkan veren işlevlerle kullanın; kesinlikle mikrodalga ile birlikte kullanılmamalıdır.

Tepsiyi yatay olarak, pişirme bölmesindeki rafa yerleştirin.

Lütfen dikkat edin: Dikdörtgen fırın tepsisini kullanırken döner tepsiyi ve desteğini çıkarmanıza gerek yoktur.

BUHAR TENCERESİ



Balık veya sebze gibi yemekleri buharda pişirmek için, bunları sepete (2) yerleştirin ve doğru miktarda buhar elde etmek üzere buhar tenceresinin (3) tabanına içme suyu (100 ml) dökün.

Patates, makarna, pilav veya tahıl gibi yemekleri haşlamak için, bunları doğrudan buhar tenceresinin altına yerleştirin (sepet gerekli değildir) ve pişirdiğiniz yemeğe uygun miktarda içme suyu ekleyin.

En iyi sonuçlar için, buhar tenceresini temin edilen kapak ile (1) kapatın.

Buhar tenceresini daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin ve yalnızca uygun pişirme işlevleri veya mikrodalga işleviyle kullanın.

Buhar tenceresinin tabanı, aynı zamanda özel buharlı temizlik işleviyle birlikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Tedarik edilmeyen diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

Piyasada çok sayıda aksesuar mevcuttur. Satın almadan önce, mikrodalga kullanımına uygun ve fırın sıcaklıklarına dayanıklı olduklarından emin olun.

Yiyecek veya içeceklere yönelik metalik kaplar, mikrodalga ile pişirme esnasında asla kullanılmamalıdır.

Yemeklerin ve aksesuarların fırının iç duvarlarına temas etmediğinden daima emin olun.

Fırını çalıştırmadan önce, döner tepsinin serbestçe dönüyor olduğundan daima emin olun. Diğer aksesuarları takar veya çıkarırken, döner tepsiyi yerinden çıkarmamaya dikkat edin.

İŞLEVLER

6th
sense6th SENSE

Bu işlevler, tüm yemek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

• 6th SENSE ISITMA

Dondurulmuş veya oda sıcaklığındaki hazır yemekleri yeniden ısıtmak için kullanılır. Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar. Yemeği mikrodalgada kullanılabilir ve ısıya dayanıklı bir yemek tepsisine veya tabağa yerleştirin. Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın. Isıtma işleminin sonunda, 1-2 dakika bekletmek, özellikle dondurulmuş gıdalarda sonucu daima iyileştirecektir. Bu işlev sırasında kapağı açmayın.

• 6th SENSE BUHAR

Sebze veya balık gibi yemekleri, sağlanan buhar tenceresi ile buharda pişirmek için kullanılır. Hazırlama aşamasında otomatik olarak buhar üretilerek, buhar tenceresinin tabanına dökülen su kaynama sıcaklığına getirilir. Bu aşamaya yönelik süreler değişebilir. Daha sonra fırın, ayarlanan süreye göre yemeği buharda pişirme işlemi ile devam eder. Brokoli ve pırasa gibi yumuşak sebzeler için 1-2 dakika veya havuç ve patates gibi sert sebzeler için 4-5 dakika olarak ayarlayın. Bu işlev sırasında kapağı açmayın.

Gereken aksesuarlar: Buhar tenceresi

• 6th SENSE PİŞİRME

Birkaç çeşit yemek ve gıdayı pişirmek ve hızlı ve kolay bir şekilde optimum sonuç elde etmek için kullanılır. Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.



CRISP FRY

Bu sağlıklı ve özel işlev, gevrek işlevinin kalitesiyle sıcak hava dolaşımının özelliklerini bir araya getirir. Gereken sıvı yağ miktarını, geleneksel pişirme yöntemine kıyasla önemli ölçüde azaltarak, hatta bazı yemek tariflerinde yağ gereksinimini ortadan kaldırarak, çıtır ve lezzetli kızartma sonuçları elde edilmesini sağlar. Taze veya dondurulmuş durumdaki önceden ayarlı birçok gıdayı kızartabilir. Belirtilen aksesuarları kullanmak üzere aşağıdaki tabloya uyun ve her yemek türünde (taze veya dondurulmuş) en iyi pişirme sonuçlarını elde edin.

YEMEK	AĞIRLIK (g) PORSİYONLAR
TAZE GIDA	
Tavuk fileto pane Pişirmeden önce üstüne az miktarda sıvı yağ sürün. Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun.	100 - 500
Patlıcan Kesin, tuzlayın ve 30 dakika bekleyin. Yıkayın, kurutun ve tartın. Üzerine fırça ile zeytinyağı (%5) sürün. Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun. Komut verildiğinde çevirin.	200 - 600
Kabak Dilimleyin, tartın ve fırça ile üzerine zeytinyağı (%5) sürün. Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun.	200 - 500

YEMEK

DONDURULMUŞ GIDA

Tavuk nugget

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun.

Peynir-pane

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun.

Soğan halkaları

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi tel rafın üstüne koyun.

Balık & pat. Kızartması

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın.

Karışık Balık

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın.

Balık kroket-pane

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Komut verildiğinde çevirin.

Patates kızartması

Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın. Komut verildiğinde çevirin.

AĞIRLIK (g)
PORSİYONLAR

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



ZORUNLU HAVA

Yemekleri klasik fırın kullanırken elde edilen sonuçlarla benzer sonuç sağlayacak şekilde pişirmek için kullanılır. Belli yemekleri pişirmek için, fırın kullanımına uygun fırın tepsisi veya diğer pişirme kapları kullanılabilir.

YEMEK	SIC. (°C)	SÜRE (dk..)
Sufle	175	30 - 35
Peynirli Kap Kek	170 *	25 - 30
Kurabiyeler	175 *	12 - 18

* Ön ısıtma gereklidir

Tavsiye edilen aksesuarlar: Dikdörtgen fırın tepsisi / Tel raf



GELENEKSEL

• GRILL

Üstünü kızartmak, ızgarada pişirmek ve graten yapmak için kullanılır. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

YEMEK	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk..)
Tost	3	5 - 6
Büyük karides	2	18 - 22

Tavsiye edilen aksesuarlar: Tel raf

• GRILL+MD

Mikrodalga ve ızgara işlevlerini bir araya getirerek, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve graten yapmak için kullanılır.

YEMEK	GÜÇ (W)	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk..)
Patates graten	650	2	20 - 22
Patates kumpir	650	3	10 - 12

Tavsiye edilen aksesuarlar: Tel raf

• TURBO GRILL

Mükemmel sonuçlar için, ızgara ve fırın hava konveksiyonu işlevlerini bir araya getirir. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

YEMEK	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk..)
Tavuk Kebap	3	25 - 35

Tavsiye edilen aksesuarlar: Tel raf

• TURBO GRILL+MD

Mikrodalga, ızgara ve fırın hava konveksiyonunu bir araya getirerek, yemeğinizi hızlı bir şekilde pişirmek ve esmerleştirmek için kullanılır.

YEMEK	GÜÇ (W)	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk..)
Sigara böreği [Dondurulmuş]	650	3	20 - 25
Domuz Pirzolası	350	3	30 - 40

Tavsiye edilen aksesuarlar: Tel raf

• ZORUNLU HAVA+MD

Fırın yemeklerini hızlıca hazırlamak için kullanılır. Hava dolaşımını optimize etmek için rafın kullanılması önerilir.

YEMEK	GÜÇ (W)	SIC. (°C)	SÜRE (dk..)
Rostolar	350	170	35 - 40
Etli Börek	160	180	25 - 35

Tavsiye edilen aksesuarlar: Tel raf

• ÖZEL İŞLEVLER

» HIZLI ÖN ISITMA

Bir pişirme çevriminden önce fırını hızlıca önceden ısıtmak için kullanılır. Yemeği fırına yerleştirmeden önce işlevin tamamlanmasını bekleyin.

Ön ısıtma sona erdiğinde, fırın otomatik olarak "Zorunlu Hava" işlevini seçecektir.

» KEEP WARM

Et, kızartma veya kekler de dahil olmak üzere, yeni pişirilmiş yemekleri sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

» KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.



CRISP

Bir yemeği, hem üst hem de alt kısmından mükemmel şekilde üstünü kızartmak için kullanılır. Bu işlev sadece özel Crisp (Gevrek) tepsisi ile kullanılmalıdır.

YEMEK	SÜRE (dk..)
Mayalı kek	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

Gerekli aksesuarlar: Crisp (Gevrek) tepsisi, Crisp (Gevrek) tepsisi için tutma kolu



MİKRODALGA

Yiyecek veya içecekleri hızlı bir şekilde pişirmek veya yeniden ısıtmak için kullanılır.

GÜÇ (W)	ÖNERİLME AMACI
900	İçecekleri veya su içeriği yüksek diğer yiyecekleri hızlıca yeniden ısıtma.
750	Sebzeler pişirme.
650	Et ve balık pişirme.
500	Et sosları veya peynir veya yumurta içeren sosları pişirme. Et parçacıklarını terbiyeleme veya fırında makarna.
350	Yavaş, hassas pişirme. Tereyağı veya çikolata eritmek için mükemmeldir.
160	Donmuş yiyeceklerin buzunu çözme veya tereyağı ve peyniri yumuşatma.
90	Dondurmayı yumuşatma.

İŞLEM	YEMEK	GÜÇ (W)	SÜRE (dk..)
Yeniden Isıtma	2 fincan	900	1 - 2
Yeniden Isıtma	Patates püresi (1 kg)	900	10 - 12
Buz çözme	Kıyma (500 g)	160	15 - 16
Pişirme	Sünger kek	750	7 - 8
Pişirme	Yumurtalı muhallebi	500	16 - 17
Pişirme	Köfte	750	20 - 22



JET DEFROST

Çeşitli türlerdeki yiyeceklerin, ağırlıklarını belirtmek suretiyle hızlıca buzunu çözdürmek için kullanılır. En iyi sonuçlar için yemeği daima doğrudan döner cam tepsi üzerine yerleştirin.

KRAKER BUZ ÇÖZME

Bu özel Whirlpool işlevi, dondurulmuş ekmeğin buzunu çözenizi sağlar. Buz Çözme ve Crisp (gevrek) teknolojilerinin birlikte kullanılmasıyla, ekmeğiniz taze pişirilmiş tadı ve hissi verecektir. Dondurulmuş küçük ekmek, baget ekmeği ve kruvasanların hızlıca buzunu çözmek ve ısıtmak için bu işlevi kullanın. Crisp (gevrek) Tepsisi, bu işlevle birlikte kullanılmalıdır.

YEMEK	AĞIRLIK
KRAKER BUZ ÇÖZME	50 - 800 g
ET	100 g - 2,0 kg
TAVUK	100 g - 3,0 kg
BALIK	100 g - 2,0 kg
SEBZELER	100 g - 2,0 kg
EKMEK	100 g - 2,0 kg



ZAMANLAYICILAR

İşlevin zaman değerlerini düzenlemek için kullanılır.



DAKİKA ÖLÇER

Bir işlevi etkinleştirmeden zaman tutmak için kullanılır.



SMART CLEAN

Bu özel temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Sadece tedarik edilen buhar tenceresinin tabanına (3) veya mikrodalga kullanımına uygun bir kaba bir fincan içme suyu dökün ve işlevi etkinleştirin.

Gereken aksesuarlar: Buhar tenceresi



FAVORİ

10 favori işlevin listesini çağırmak için kullanılır.



AYARLAR

Cihaz ayarlarını ayarlamak için kullanılır.

"ECO" modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve 1 dakika sonra ışık kapanacaktır. Düğmelerden herhangi birine basıldığında, otomatik olarak yeniden etkinleştirilecektir.

"DEMO" modu "On" (Açık) konumda iken, tüm komutlar etkin ve menüler kullanılabilir, fakat fırın ısınmaz. Bu modu devre dışı bırakmak için, "AYARLAR" menüsünden "DEMO"ya girin ve "Off"u (Kapalı) seçin.

"FABRİKA AYARLARI" seçildiğinde, ürün kapanır ve ardından ilk açıldığı durumuna geri döner. Tüm ayarlar silinecektir.

İLK KULLANIM

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda "English" görüntülenecektir.



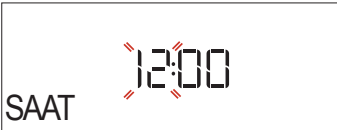
Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için + veya - 'a basın ve istediğiniz dili seçin.

Seçiminizi doğrulamak için ✓ 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, daha sonra ⚙️ seçeneğine basarak ulaşılacak olan "AYARLAR" menüsünde "DİL" seçilerek değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.



Mevcut saati ayarlamak için + veya - 'a basın ve ardından ✓ 'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.

Dakikayı ayarlamak için + veya - 'e ve onaylamak için ✓ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir. ⚙️ seçeneğine basarak ulaşılacak olan "AYARLAR" menüsünde "SAAT"i seçin.

3. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.

İdeal olarak "Hızlı Ön Isıtma" işlevini kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'de ısıtın. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak için  'e basın: ekranda, son çalışan ana işlev veya ana menü gösterilecektir.

İşlevler, ana işlevlerden birinin simgesine basarak veya bir menüde gezinerek seçilebilir.

Bir menüde yer alan bir işlevi seçmek için, istediğiniz işlevi seçmek için $+$ veya $-$ 'e basın, ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın.



Lütfen dikkat edin: Bir işlev seçildiğinde, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İsteddiğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir. $\leftarrow$ 'e basmanız, önceki ayarı tekrar değiştirmenizi sağlar.

GÜÇ / SICAKLIK / GRILL SEVİYESİ



Ekranda değer yanıp söndüğünde, değiştirmek için $+$ veya $-$ 'e basın, ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın ve takip eden ayarlarla devam edin (mümkünse).

Aynı şekilde, ızgara seviyesini ayarlamak mümkündür: Izgara için tanımlanmış üç farklı güç seviyesi vardır: 3 (yüksek), 2 (orta), 1 (düşük).

SÜRE



 simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için $+$ veya $-$ 'e basın ve ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında  'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için $+$ veya $-$ 'e basın ve ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın.

Mikrodalga olmayan işlevlerde, pişirme işlemini manuel olarak (zaman ayarsız) yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak için $\checkmark$ veya  'e basın ve işlevi başlatın.

Bu modu seçtiğinizde, gecikmeli başlatmayı programlayamazsınız.

BITİŞ SAATİ (GECİKMELİ BAŞLATMA)

"Grill" (Izgara) veya "Turbo grill" (Turbo ızgara) gibi mikrodalgayı etkinleştirmeyen işlevlerde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz. Mikrodalga işlevlerinde, bitiş saati, süreye eşittir. Ekranda  simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için $+$ veya $-$ 'e basın, ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın ve işlevi etkinleştirin. Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.

Lütfen dikkat edin: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa aşamalı olarak ulaşacaktır; yani pişirme süreleri, beklenenden biraz daha uzun olacaktır. Bekleme sırasında, programlanan bitiş saatini değiştirmek için $+$ veya $-$ 'e basabilirsiniz veya diğer ayarları değiştirmek için $\leftarrow$ 'e basabilirsiniz. Bilgileri görüntülemek için  'e basarak, bitiş saati ve süre arasında geçiş yapılabilir.

6th SENSE

Bu işlevler, kullanılabilir olan tüm yemekler için en iyi pişirme modu, güç, sıcaklık ve süreyi otomatik olarak seçer.



2. ET

Gerektiğinde, optimum sonuç elde etmek için yiyeceğin özelliğini belirtmeniz yeterlidir.

AĞIRLIK / PORSİYONLAR



İşlevi doğru şekilde ayarlamak için, ekrandaki talimatları izleyin, komut verildiğinde, istediğiniz değeri ayarlamak için $+$ veya $-$ 'e basın ve ardından onaylamak için $\checkmark$ 'e basın.

Bazı 6th Sense işlevleri miktar girilmesini gerektirmez: fırın, akıllı bir nem algılayıcısı sayesinde, pişirme süresini yiyecek miktarına göre otomatik olarak ayarlayabilir.

PİŞME DERECEŚİ

6th Sense işlevlerinde, pişme derecesi seviyesi ayarlanabilir.



Komut verildiğinde, Hafif/Düşük (-1) ve Ekstra/Yüksek (+1) arasında istediğiniz seviyeyi seçmek için $+$ veya $-$ 'e basın. Onaylamak için $\checkmark$ veya  'e basın ve işlevi başlatın.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

Herhangi bir zamanda, varsayılan değerler istediğiniz gibiyse veya istediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için  'e basın.

 'e her basıldığında, pişirme süresi 30 saniye artırılabilecektir (mikrodalgayı etkinleştirmeyen işlevlerde 5 dakikalık kademelerle).

Gecikme aşamasında,  'e basıldığında, fırın, bu aşamayı atlayarak, işlevi derhal başlatacaktır.

Lütfen dikkat edin: Etkinleştirilmiş olan işlevi, herhangi bir anda  'e basarak durdurabilirsiniz.

Fırın sıcaksa ve fırın belirli bir maksimum sıcaklık gerektiriyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenecektir. Önceki ekrana geri dönmek için  'e basın ve farklı bir işlev seçin veya tamamen soğumasını bekleyin.

JET START

Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevi ile 30 saniye boyunca tam güçte (900 W) pişirmeyi etkinleştirmek için  'e basın.

4. ÖN ISITMA

Zorunlu hava işlevi, ön ısıtma aşaması gerektirir: Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilerek, yemeğin yerleştirilmesi istenecektir.

Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez. Fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı, her zaman + veya - 'yi kullanarak değiştirebilirsiniz.

5. PİŞİRMİYİ DURAKLATIN / YEMEĞİ EKLEYİN, ÇEVİRİN VEYA YEMEĞİ KONTROL EDİN

DURAKLAT

Kapak açıldığında, ısıtma elemanları devre dışı bırakılarak, pişirme işlemi geçici olarak duraklatılacaktır.

Pişirme işlemini sürdürmek için, kapağı kapatarak,  'e basın.

Lütfen dikkat edin: "6th Sense" işlevleri sırasında, kapağı yalnızca Komut verildiğinde açın.

YEMEĞİ EKLEYİN, ÇEVİRİN VEYA KARIŞTIRIN

Bazı 6th Sense Pişirme tarifleri, yemeğin ön ısıtma aşamasından sonra eklenmesini veya pişirme işlemini tamamlamak için malzemelerin eklenmesini gerektirecektir. Aynı şekilde, pişirme sırasında yemeğin çevrilmesine veya karıştırılmasına yönelik komut istemleri olacaktır.



Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılacak işlem ekranda gösterilecektir.

Kapağı açın, ekranda komut verilen işlemi yapın ve kapağı kapatın, ardından pişirmeyi sürdürmek için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Çevirme veya karıştırma gerektiğinde, hiçbir işlem yapılmazsa bile fırın 2 dakika sonra pişirmeyi sürdürecektir. "YEMEK EKLEYİN" aşaması 2 dakika sürer: herhangi bir işlem yapılmazsa, işlev sonlandırılacaktır.

6. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda 30 saniyelik (mikrodalga işlevlerinde) veya 5 dakikalık (mikrodalga olmadan) adımlarla süre ekleyerek pişirmeyi sürdürmek için  'e basın veya yeni bir süre ayarlayarak pişirme süresini uzatmak için + 'e basın. Her iki durumda da, pişirme parametreleri korunacaktır.

 'e basıldığında, pişirme tekrar başlatılır.

. FAVORİ

Fırının kullanımını kolaylaştırmak için, 9 adede kadar favori işlev kaydedilebilir.

Pişirme tamamlandığında, ekranda, favoriler listenize 1 ile 9 arası bir rakama işlevi kaydetmeniz istenecektir.



Bir işlevi favori olarak kaydetmek ve mevcut ayarları gelecekte kullanmak üzere saklamak isterseniz, ✓ 'e basın; aksi halde, isteği göz ardı etmek için  'e basın.

✓ 'e basıldığında, rakam konumunu seçmek için + veya - 'e basın, daha sonra onaylamak için ✓ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Hafıza dolu veya seçilen numara halihazırda alınmış ise, fırın, önceki işlevin üzerine yazmayı onaylamanızı isteyecektir.

Kaydettiğiniz işlevleri sonradan çağırmak için, ♥ 'e basın: Ekranda, favori işlevler listeniz gösterilecektir.



İşlevi seçmek için + veya - 'e basın, ✓ 'e basarak onaylayın ve ardından, etkinleştirmek için  'e basın.

. SMART CLEAN

İşlevi etkinleştirmeden önce, mikrodalga fırındaki tüm aksesuarları (döner cam tepsi hariç) kaldırın.

"Smart clean" (akıllı temizleme) işlevine erişmek için  'e basın.



Temizleme işlevini etkinleştirmek için  'e basın: ekranda, temizlemeyi başlatmadan önce yapılacak işlemler sıra ile istenecektir. Tamamladığınızda herhangi bir zamanda  'e basın.

İstendiğinde, temin edilen buhar tenceresinin tabanına veya mikrodalga kullanımına uygun bir kabın içine bir fincan içme suyu dökün, ardından kapıyı kapatın.

Son onaydan sonra, temizleme çevrimini başlatmak için  'e basın.

İşlem tamamlandığında, kabı çıkarın, düzgün bir bez yardımıyla temizliği bitirin ve ardından nemli bir mikrofiber bez kullanarak, fırının iç kısmını kurulayın.

. DAKİKA ÖLÇER

Fırın kapatıldığında, ekran zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve  veya  'e basın:  simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz uzunlukta süreyi ayarlamak için  veya  'e basın ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için  'e basın.

Dakika ölçer seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

Lütfen dikkat edin: Dakika ölçer, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez. Zamanlayıcı üzerinde ayarlanan zamanı değiştirmek için  veya  seçeneğine basın.

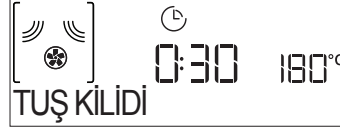
Dakika ölçer etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz. Fırını açmak için  'e basın ve ardından istediğiniz işlevi seçin.

İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işleve müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürecektir.

Bu aşamada, arka planda geri saymayı sürdürecektir olan dakika ölçeri görmek mümkün değildir (sadece  simgesi görüntülenecektir). Dakika ölçer ekranını tekrar açmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere  'e basın.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için  'i en az beş saniye basılı tutun. Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.



Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü,  düğmesine basılarak fırın herhangi bir zamanda kapatılabilir.

YİYECEK KATEGORİSİ / TARİFLER		AKSESUARLAR	MİKTAR	PİŞİRME BİLGİLERİ	
TENCERE YEM.&FIRIN MAKARNA	Lazanya		4-10 porsiyon	Favori tarifinize göre hazırlayın. Üzerine beşamel sos dökün ve mükemmel kahverengiliği elde etmek için peynir serpin	
	Lazanya-donmuş		500 g - 1,2 kg	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın	
PILAV, MAKARNA&TAHİL	Pilav		100 - 400 g *	Pilav için tavsiye edilen pişirme süresini ayarlayın. Buharlı pişiricinin alt kısına tuzlu su ve pirinci ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak pirinç için 2-3 bardak su kullanın	
	Makarna		1-4 porsiyon *	Makarna için tavsiye edilen pişirme süresini ayarlayın. Fırın komut verdiğinde makarnayı ekleyin ve üstü kapalı halde pişirin. Her 100g makarna için yaklaşık 750ml su kullanın	
	Kinoa		100 - 400 g	Buharlı pişiricinin alt kısına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak kinoa için 2 bardak su kullanın	
	Buğday		100 - 400 g	Buharlı pişiricinin alt kısına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak buğday için 3-4 bardak su kullanın	
	Arpa		100 - 400 g	Buharlı pişiricinin alt kısına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak arpa için 3-4 bardak su kullanın	
	Kuskus		100 - 400 g	Buharlı pişiricinin alt kısına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak kuskus için 2 bardak su kullanın	
	Yulaf lapası		1-2 porsiyon *	Tuzlu su ve yulaf gevreğini yüksek kenarları olan bir kaba koyun, karıştırın ve fırına verin	
	ET	Sığır	Rozbif		800 g - 1,5 kg
Biftek				2-6 parça	Üzerine fırça ile yağ ve biberiye sürün. Tuz ve karabiberle ovalayın. Izgara üzerine eşit olarak dağıtın
Hamburger-donmuş				100 - 500 g	Ön ısıtma öncesinde gevrek tepsisini hafifçe yağlayın
Domuz		Domuz kızartması		800 g - 1,5 kg	Üstüne fırça ile sıvıyağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Tuz ve biberle ovalayın. Pişirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın
		Kaburga		700 g - 1,2 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Tuz ve biberle ovalayın. Kemikli tarafı aşağıda olacak şekilde gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Pastırma		50 - 150 g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
Tavuk		Tavuk fırın		800 g - 2,5 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Tuz ve biberle ovalayın. Göğüs tarafı yukarı bakacak şekilde fırına yerleştirin
		Parçalı		400 g - 1,2 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Deri tarafı aşağıda olacak şekilde gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Buharda fileto		300 - 800 g *	Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Pane Fileto Kızartma		100 - 500 g	Üzerine fırça ile yağ sürün. Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
Et yemekleri		Sosisli sandviç		4-8 parça *	Buharlı pişiricinin alt kısmına sosisleri yerleştirin ve üstünü kapatacak kadar su ekleyin . Üstü açık bir şekilde pişirin
		Köfte		4-8 porsiyon	Favori tarifinize göre hazırlayın ve hava ceplerinin oluşumunu önlemek için iterek, bir somun kabı içerisinde şekillendirin
		Sosis & sucuk		200 - 800 g	Ön ısıtma öncesinde gevrek tepsisini hafifçe yağlayın. Patlamayı önlemek için sosisleri bir çatalla delin

* Önerilen miktar. Pişirme sırasında kapağı açmayın.

AKSESUARLAR	MD/Fırın kullanımına uygun kap	Buhar tenceresi (Komple)	Buhar tenceresi (Alt Kısım + Kapağı)	Buhar tenceresi (alt kısım)	Tel raf	Dikdörtgen fırın tepsisi	Crisp (Gevrek) Tepsisi
							

YİYECEK KATEGORİSİ / TARİFLER		AKSESUARLAR	MİKTAR	PİŞİRME BİLGİLERİ	
BALIK	Buğulama	Bütün balık		600 g - 1,2 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün. Limon suyu, sarımsak ve maydanoz ile terbiyeleyin
		Balık fileto		300 - 800 g *	Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Balık bifteği		300 - 800 g *	Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Midye		400 g - 1,0 kg	Pişırmeden önce yağ, biber, limonlu sarımsak ve maydanoz ile terbiyeleyin. İyice karıştırın
		Karides		100 - 600 g	Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Rosto	Bütün balık		600 g - 1,2 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün. Limon suyu, sarımsak ve maydanoz ile terbiyeleyin
		Graten-donmuş		600 g - 1,2 kg	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Kızartma	Kızarmış balık&patates-donmuş		1-3 porsiyon	Balık fileto ve patatesleri sırayla yerleştirerek, gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Karışık balık-donmuş		100 - 500 g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Pane kroket-donmuş		100 - 500 g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
Balık bifteği			300 - 800 g	Ön ısıtma öncesinde gevrek tepsisini hafifçe yağlayın. Balık bifteklerini yağ ile terbiyeleyin ve susamla kaplayın	
SEBZELER	Rosto	Patates, doğranmış		300 g - 1,2 kg	Parçalar halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin
		Patates, dilimlenmiş		300 - 800 g	Elma dilim halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin
		Sebze-dolma		600 g - 2,2 kg	Bir kaşık kullanarak sebzenin içini çıkartın ve sebze içi, kıyma ve rendelenmiş peynir karışımı ile doldurun. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve tuz ile terbiyeleyin ve baharatlarla lezzetlendirin
		Sebze burger-donmuş		2-6 parça	Gevrek tepsisini hafifçe yağlayın
	Graten	Patates		4-10 porsiyon	Dilimleyin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin
		Brokkoli		600 g- 1,5kg	Parçalar halinde kesin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin
		Karnabahar		600 g - 1,5 kg	Parçalar halinde kesin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin
		Graten-donmuş		400 g – 800 g	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Buğulama	Sebze-dondurulmuş		300 - 800 g *	Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Patates		300 g - 1 kg *	Doğrayın. Buharlı pişiricinin alt kısmında eşit olarak dağıtın
		Brokkoli		200 - 500 g *	Doğrayın. Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Havuç		200 - 500 g *	Doğrayın. Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Karnabahar		200 - 500 g *	Doğrayın. Buharlı pişirici tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Kızartma	Patates- donmuş		200 - 500 g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Patlıcan		200 - 600 g	Doğrayın ve 30 dakika süreyle soğuk tuzlu suda bekleyin. Yıkayın, kurutun ve tartın. Her 200g kuru patlıcan için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
		Kabak		200 - 500 g	Dilimleyin, tartın ve her 200g kuru kabak için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Tuz ve karabiberle terbiyelendirin. Gevrek tepsisine eşit olarak dağıtın

* Önerilen miktar. Pişirme sırasında kapağı açmayın.

AKSESUARLAR	MD/Fırın kullanımına uygun kap	Buhar tenceresi (Komple)	Buhar tenceresi (Alt Kısım + Kapağı)	Buhar tenceresi (alt kısım)	Tel raf	Dikdörtgen fırın tepsisi	Crisp (Gevrek) Tepsisi
							

YİYECEK KATEGORİSİ / TARIFLER	AKSESUARLAR	MİKTAR	PIŞIRME BİLGİLERİ
TATILAR & HAMUR İŞİ	Çikolatalı kurabiye	 1 ölçü	250 gr un, 150 gr tereyağı, 100 gr şeker, 1 adet yumurta ve 25 gr kakao tozu ile bir hamur hazırlayın, tuz ve kabartma tozu ilave edin. Vanilya tozu ekleyin. Soğumaya bırakın. 5mm kalınlığa sahip olacak şekilde yayın, gerektiği şekilde şekillendirin ve gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Meyveli Turta	 1 ölçü	180 g un, 125 g tereyağı ve 1 yumurta kullanarak hamur hazırlayın. Gevrek tepsisine hamuru yerleştirin ve şeker ve tarçınla karıştırılmış 700 – 800 g dilimlenmiş taze meyve ile doldurun
	Meyveli Turta-donmuş	 300 - 800 g	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Meyve kompostosu	 300 - 800 ml *	Meyvelerin kabuğunu soyup çekirdekli kısmını çıkartın. Parçalar halinde kesin ve buharlı pişirme sepetine yerleştirin
	Elma fırın	 4-8 parça	Çekirdeklerini çıkarın ve badem ezmesi veya tarçın, şeker ve tereyağı ile doldurun
	Sıcak çikolata	 2-8 porsiyon	Favori tarifinize göre hazırlayın ve tek bir kap içerisine yerleştirin. Vanilya veya tarçın ile çeşnilendirin. Yoğunluğu artırmak için mısır nişastası ekleyin
	Çikolatalı kek	 1 ölçü	Favori tarifinize göre hazırlayın. Pişirme kağıdı ile kaplı fırın tepsisini yağlayın
KEKLER & EKMEK	Meyveli turta	 +  800 g - 1,5 kg	Hamuru pasta tabağının içerisine yayın ve meyvenin suyunu çekmesi için alt kısmına ekmek kırıntıları serpin. Şeker ve tarçın ile karıştırılmış doğranmış taze meyve ile doldurun
	Muffin	 1 ölçü	Favori tarifinize göre 16-18 parçalık bir hamur hazırlayın ve kağıt kalıpları doldurun. Pişirme tepsi üzerine eşit olarak dağıtın
	Kalıpta pandispanya	 +  1 ölçü	500-900g yağsız sünger kek hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış pişirme tepsisine dökün
	Küçük ekmek-donmuş	 1 ölçü	Ambalajından çıkartın. Pişirme tepsi üzerine eşit olarak dağıtın
	Kalıpta sandovic ekmeği	 1-2 parça	Favori beyaz ekmek tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabarmadan önce bir somun kabına yerleştirin. Fırının özel kabartma işlevini kullanın
	Yulaflı gözleme	 1 ölçü	Çörek şekli vererek veya daha küçük parçalar halinde yağladığınız gevrek tepsisine yerleştirin
PIZZA & TURTALAR	Pizza	 2-6 porsiyon	150ml su, 15g yaş maya, 200-225g un, tuz ve yağ ile bir pizza hamuru hazırlayın. Fırının özel işlevini kullanarak kabarmaya bırakın. Hamuru hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisinde açın. Domates, mozzarella ve jambon gibi malzemeleri ekleyin
	İnce pizza-donmuş	 250 - 500 g *	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Kalın pizza-donmuş	 300 - 800 g *	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Pizza-soğuk	 200 - 500 g	Ambalajından çıkartın. Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Kiş	 1 ölçü	Gevrek tepsisine hamuru yerleştirin ve bir çatal ile delin. 8 porsiyonluk miktarı dikkate alarak kiş karışımını hazırlayın
	Kiş-dondurulmuş	 200 - 800 g	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın
	Tuzlu pastalar	 +  1 ölçü	Hamur tabağına 8-10 porsiyon hamur yerleştirin ve bir çatalla delin. Favori tarifinize göre hamurla doldurun
YUMURTA & ÇEREZLER	Sebze strudel	 800 g - 1,5 kg	Doğranmış sebzelerden bir karışım hazırlayın. Yağ püskürtün ve 15-20 dakika boyunca bir tavada pişirin. Soğumaya bırakın. Taze peynir ekleyin ve tuz, balzamik sirke ve baharat ile çeşnilendirin. Bir hamur şeklinde rulo haline getirin ve dış kısmını katlayın
	Patlamış mısır	- 90 - 100 g *	Poşeti daima doğrudan döner cam tepsinin üzerine yerleştirin. Bir defada sadece bir poşet mısır patlatın
	Tavuk kanat-donmuş	 300 - 600 g *	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Tavuk nugget-dondurulmuş	 +  200 - 600 g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Panelenmiş peynir-donmuş	 100 - 400 g	Pişirmeden önce peynirin üzerine fırça ile hafifçe yağ sürün. Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Soğan halkaları-donmuş	 +  100 - 500g	Gevrek tepsisinde eşit olarak dağıtın
	Çırpılmış yumurta	 2-10 parça	Favori tarifinize göre hazırlayın ve tek bir kap içerisine yerleştirin
	Sahanda yumurta	 1-6 parça	Ön ısıtma öncesinde gevrek tepsinin hafifçe yağlayın
	Omlet	 1 ölçü	Ön ısıtma öncesinde gevrek tepsinin hafifçe yağlayın

* Önerilen miktar. Pişirme sırasında kapağı açmayın.

AKSESUARLAR	MD/Fırın kullanımına uygun kap	Buhar tenceresi (Komple)	Buhar tenceresi (Alt Kısmı + Kapağı)	Buhar tenceresi (alt kısmı)	Tel raf	Dikdörtgen fırın tepsi	Crisp (Gevrek) Tepsisi
							

TEMİZLİK

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

Asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın. Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

İÇ VE DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Düzenli aralıklarla veya herhangi bir şey dökülmesi durumunda, fırının alt kısmındaki tüm yemek artıklarını temizlemek üzere döner tepsiyi ve desteğini çıkarın.
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Smart Clean" (Akıllı Temizlik) işlevini etkinleştirin.
- Yoğun ısı kirleri yakarak temizlediğinden, ızgaranın temizlenmesine gerek yoktur. Bu işlevi düzenli olarak kullanın.

AKSESUARLAR

Crisp tepsi dışındaki tüm aksesuarlar, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Crisp tepsi su ve hafif bir deterjan kullanılarak temizlenmelidir. İnatçı kirler için bir bezle nazikçe silin. Temizlemeden önce Crisp tepsisini daima soğumaya bırakın.

SORUN GİDERME

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Fırın, kapalı iken bile ses çıkarır.	Soğutma fanı etkin.	Kapağı açın veya soğutma işlemi sona erene kadar tutun veya bekleyin.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım hatası.	Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın. "AYARLAR"dan seçebileceğiniz "FABRİKA AYARLARI"na sıfırlama işlemi yapmayı deneyin. Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.
Fırın ısınmıyor.	"DEMO" modu "On" (Açık) konumda iken, tüm komutlar etkin ve menüler kullanılabilir, fakat fırın ısınmaz. 60 saniyede bir ekranda DEMO görüntülenir.	"AYARLAR"dan "DEMO"ya girin ve "Off"u (Kapalı) seçin.

ÜRÜN FİŞİ

 Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, docs.whirlpool.eu Whirlpool internet adresinden indirilebilir

KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

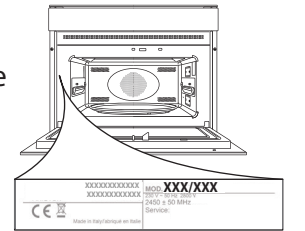
>  Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, docs.whirlpool.eu internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).



> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400011671396