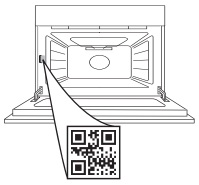
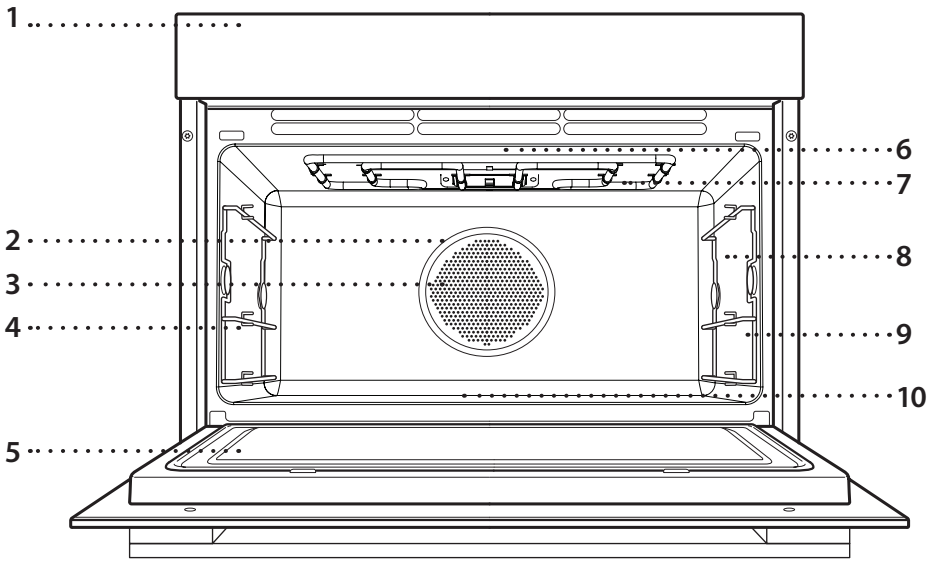
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

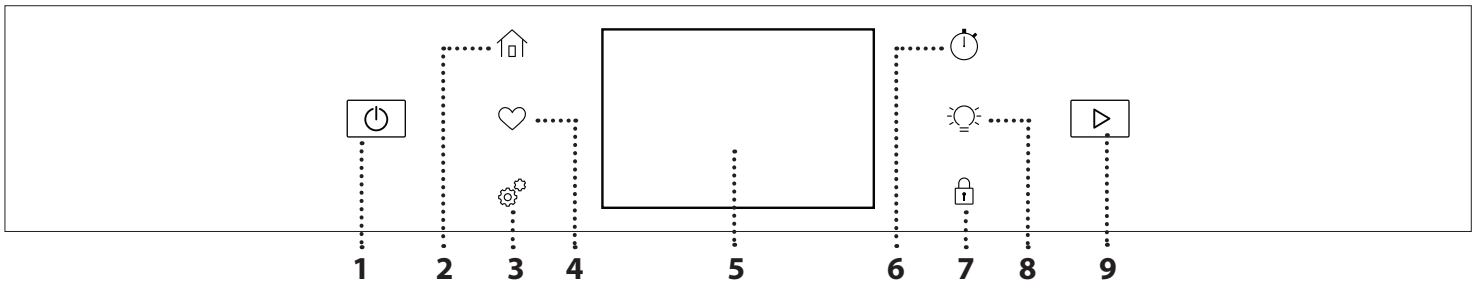


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



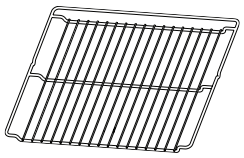
1. ON / OFF
For switching the oven on and off
2. HOME
For quick access to the main menu.
3. TOOLS
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.
4. FAVORITES
For retrieving up the list of your favorite functions.
5. DISPLAY
6. TIMER
This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.
7. LOCK
Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidently.
8. LIGHT
To switch on or off the oven lamp and save energy.
9. START
For starting a function.

ACCESSORIES

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

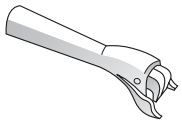
Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

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

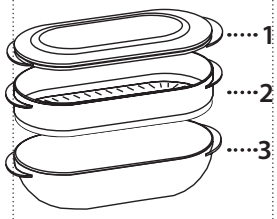


WIRE SHELF
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

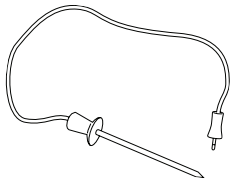
BAKING TRAY
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collects the cooking juices, placing it below the wire shelf.



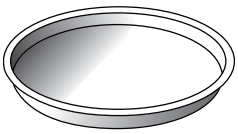
HANDLE FOR CRISP PLATE
Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



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



FOOD PROBE
To accurately measure the core temperature of food during cooking.
Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish.



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

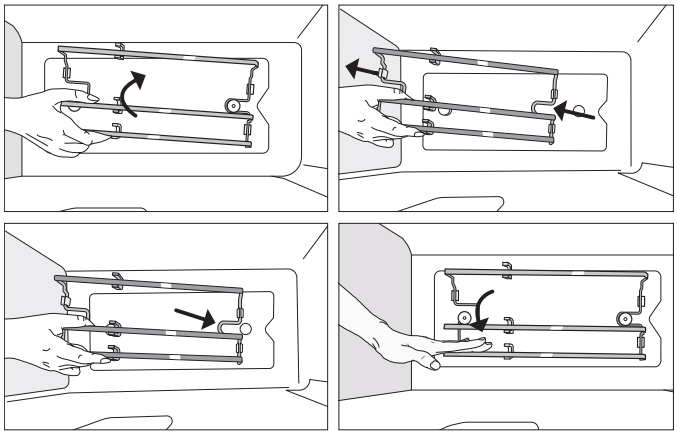
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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

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

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.

2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

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

CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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

FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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

GRILL + MW

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

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

TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CONVENTIONAL

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

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

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

CONVENTIONAL + MW

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

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

FORCED AIR

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

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

FORCED AIR + MW

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

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

CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

CONVENCTION BAKE + MW

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

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

RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf

MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.

ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.
This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

COOKIES

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

TART

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

PIZZA (FROZEN)

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

COOK 3 MENU 1

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

Example of complete meal

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

COOK 3 MENU 2

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

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

6th sense AUTO MODES

With the Auto Modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results.The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.
To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.
Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

6TH SENSE DEFROST

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

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

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

6TH SENSE REHEAT

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

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

6TH SENSE SOFT & MELT

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

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

OTHER FUNCTIONS MENU

FAVORITES
For retrieving the list of favorite functions.

SETTINGS
For adjusting the oven settings.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

CONTROL LOCK

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

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

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Category	*Food*	*Weight/ portions/pieces*	*Notes*	*Accessories*
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 +
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1 +
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	1 +
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 +
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 +

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 + +
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating.The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 + +
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 + +
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 + +
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1 +
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1 +
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 +

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1 + +
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1 +
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alterning the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1 +
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 +
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1 +
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 +
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 +
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1 +
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 +

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1 +
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1 +
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1 +
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1 +
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1 +
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 +
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +

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

MW SOUS VIDE TABLE

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

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

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function.

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

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

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

To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:
Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

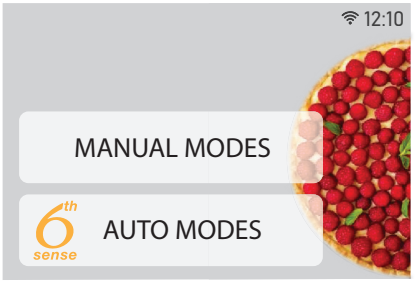
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots ••• menu in the bottom left part of the display.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⏻.

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

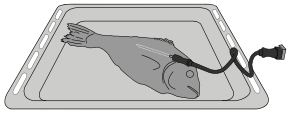
Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

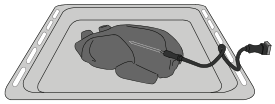
Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

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

Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.





MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Insert accessories only at their respective heights. Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance.
- Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.
Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.
Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.
Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.
Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

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

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the wire shelf. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.
Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting.
Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

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

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the “Forced Air” function, while for cakes containing liquid we recommend the “Convection bake” function.Alternatively, to shorten the cooking times, select “Forced Air + microwave”, with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.
With the “Forced Air” and “Convection Bake” functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.
In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
  To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the “Smart Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

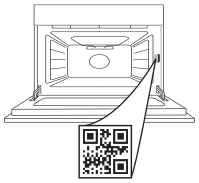
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.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

TROUBLESHOOTING

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

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

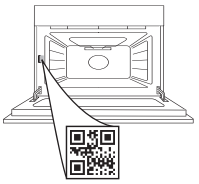
Whirlpool

400020023888

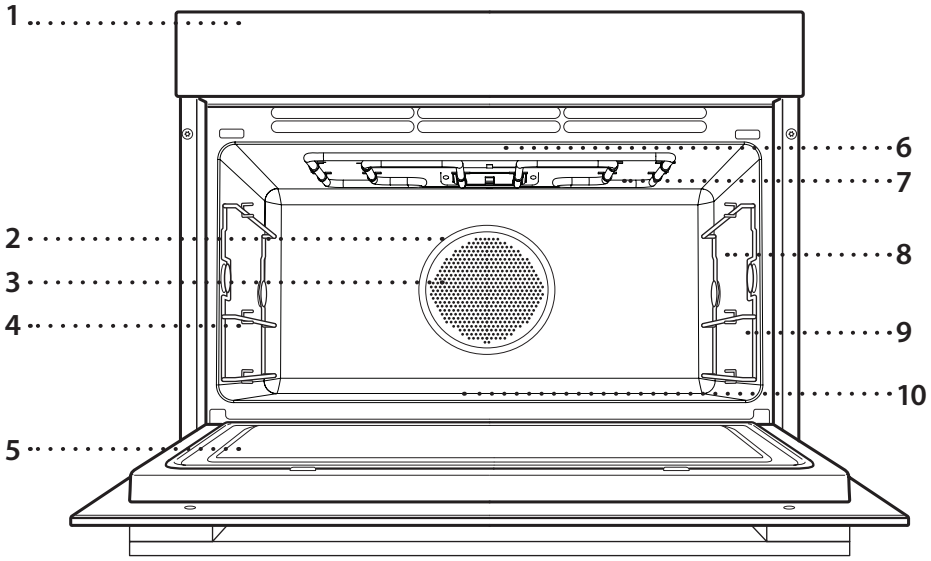
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

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

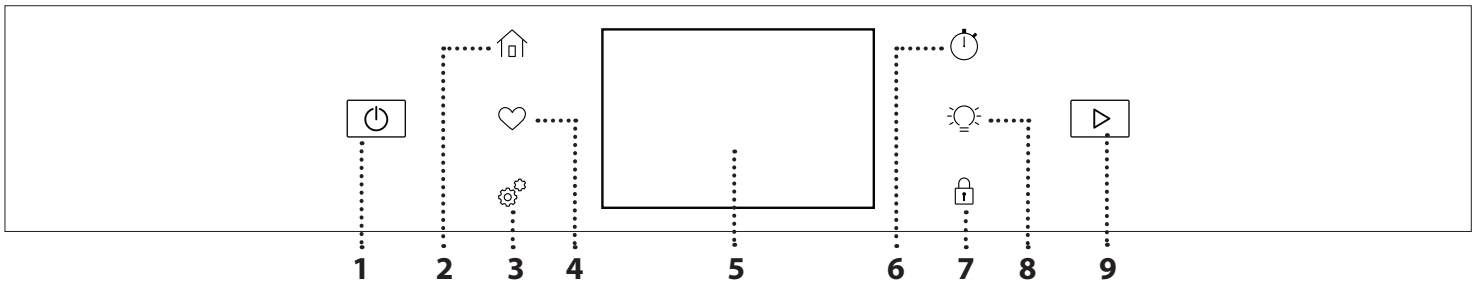


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four
2. ACCUEIL
Pour accéder rapidement au menu principal.
3. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.
4. FAVORIS
Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.
5. ÉCRAN

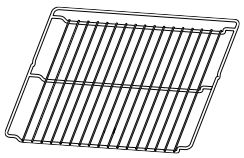
6. MINUTERIE
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.
7. VERROUILLAGE
Permet de verrouiller les boutons de l'écran tactile afin d'éviter toute pression accidentelle.
8. ÉCLAIRAGE
Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four et économiser de l'énergie.
9. DÉMARRER
Pour lancer une fonction.

ACCESSOIRES

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

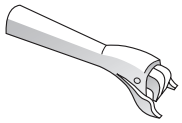
Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

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

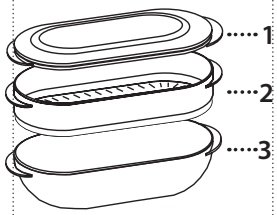


GRILLE MÉTALLIQUE
La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas). Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser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

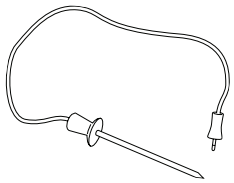
LÈCHEFRITE
La lèchefrite convient à tous les modes de cuisson, à l'exception des fonctions « micro-ondes ». Il peut être utilisé pour cuisiner toutes sortes d'aliments sans récipient. Utilisez-le pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique.



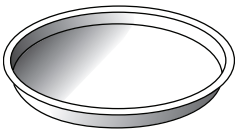
POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP
Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



CUIT-VAPEUR*
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.
Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni.
Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.



SONDE AUTOPORTANTE
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson.



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

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

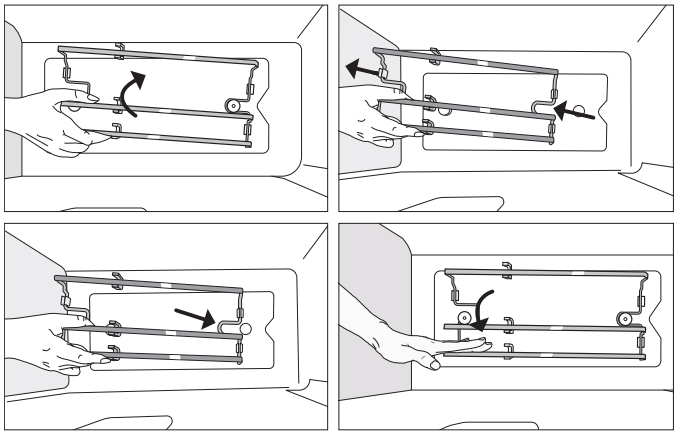
Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides

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

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.
Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

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

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

CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés
La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction Crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments frais, brossez ou assaisonnez avec une petite quantité d'huile. Cuire les aliments surgelés directement sans ajout d'huile.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

PRÉCHAUF. RAPIDE

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

GRIL

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

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

GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions du micro-ondes et gril.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

TURBO GRIL

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

TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions micro-ondes, gril et chaleur pulsée.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CONVECTION NATURELLE

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

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

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

CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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

CHALEUR PULSÉE

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

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

CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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

CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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

FONCTIONS SPÉCIALES

MAINTIEN AU CHAUD

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

LEVAGE

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

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

YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

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

DÉSHYDRATATION

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

Accessoires nécessaires : grille

CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.

PROGRAMME ECO

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

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

COOK 3

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

BISCUITS

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

TARTE

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

PIZZA (SURGELÉE)

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

MENU 1 COOK 3

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

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences

(1,5 - 2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à 10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à 800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

MENU 2 COOK 3

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

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

6th sense MODES AUTO

Avec les Modes Auto, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

DÉCONGÉLATION 6TH SENS

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

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

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

6TH SENSE RÉCHAUFFAGE

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

Aliments	Poids/portions/morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Lasagnes (surgelées)	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Lait	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

6TH SENSE FONDRE & RAMOLLIR

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

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

6TH SENSE MO SOUS VIDE

Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées. Cette fonction innovante utilise les micro-ondes pour accélérer le processus de cuisson sans perdre la précision et les performances garanties par ce mode de cuisson. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

MENU AUTRES FONCTIONS

FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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

MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

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

Catégorie	*Aliments*	*Poids/portions/ morceaux*	*Remarques*	*Accessoires*
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1 +
	Lasagnes	600 g - 2,0 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1 +
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1 +
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.	1 +
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.	1 +
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 + +
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 + +
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 + +
	Jarret de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 + +
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Saucisses et Würstel	200 g - 1,0 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	1 +
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2 + 1
	Poitrine de volaille à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur . Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 +
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 +

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

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

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1 +
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1 +
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 +
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 +
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 +
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 +
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur . Couvrez avec le couvercle.	1 +
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 +
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 +
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 +
BOULANGE-RIE SALÉE	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1 +
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;.	1 +

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

Catégorie	*Aliments*	*Poids/portions/ morceaux*	*Remarques*	*Accessoires*
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1 +
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	2
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	2
	Tarte aux pommes	-	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1 +
ŒUFS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 +
COLLATIONS	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 +

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

TABLEAU MO SOUS VIDE

Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction.

Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : Il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection.

Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction.

N'oubliez pas que les temps de cuisson suggérés se rapportent à des aliments réfrigérés. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur l'étagère métallique au niveau 1. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

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

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

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

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

Recettes Crisp

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

Recettes Crisp Fry

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

Recettes à la vapeur au MO

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

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

Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur ← .

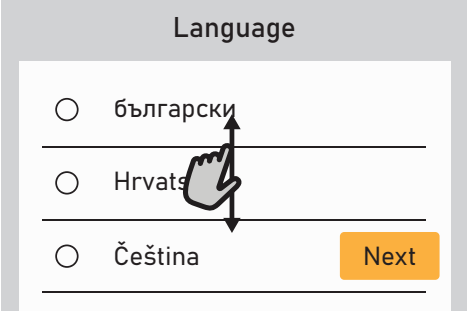
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

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

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

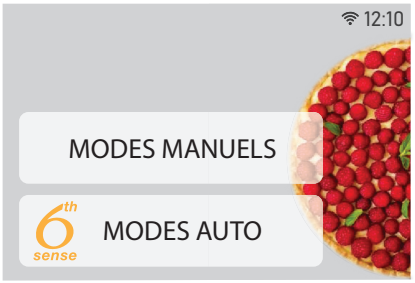
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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

JET START

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

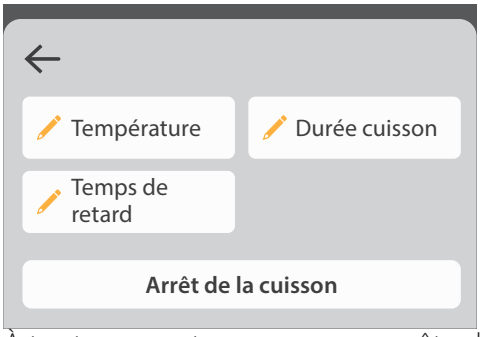
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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



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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

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

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

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favoris.

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PRÉFÉRENCES

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

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

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

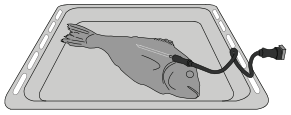
Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

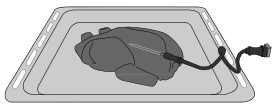
Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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

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





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

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

Les fonctions MODES AUTO permettent d'effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

ATTENTION !

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

- Si du métal entre en contact avec la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou détruire le verre intérieur de la porte.
- Les éléments métalliques, par exemple les cuillères à café contenues dans les verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres produisent des étincelles.
- Insérer les accessoires uniquement à leur hauteur respective. Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
- L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil.
- Le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.
Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.
La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.
La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

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

ALIMENTS CONGELÉS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur la grille métallique. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au micro-ondes.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.
Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.
Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du micro-ondes à 160 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Portez des gants de protection.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

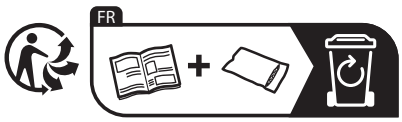
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
  Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez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

ACCESSOIRES

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

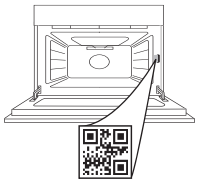
DÉPANNAGE

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



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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool

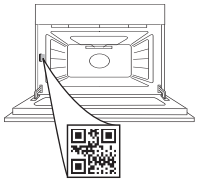
400020023888

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

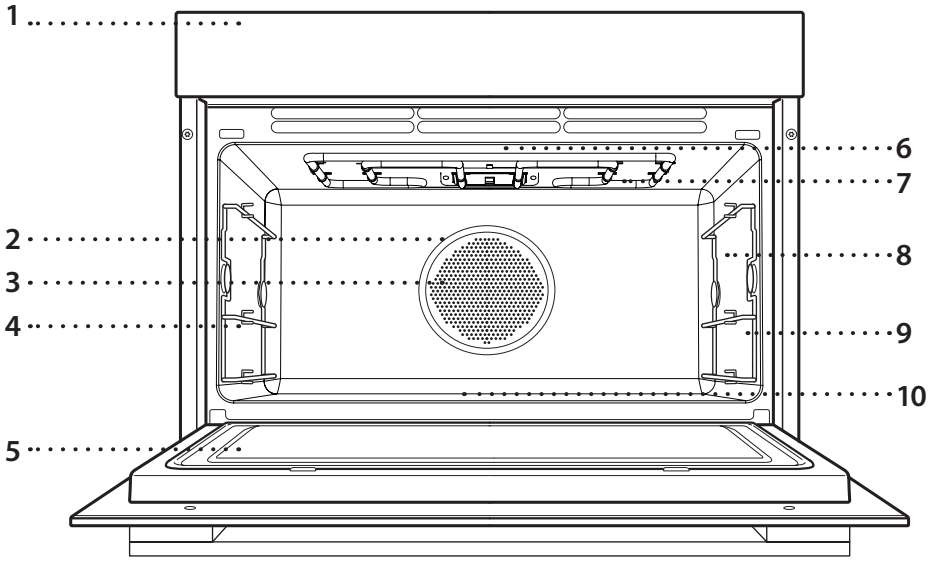
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

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

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

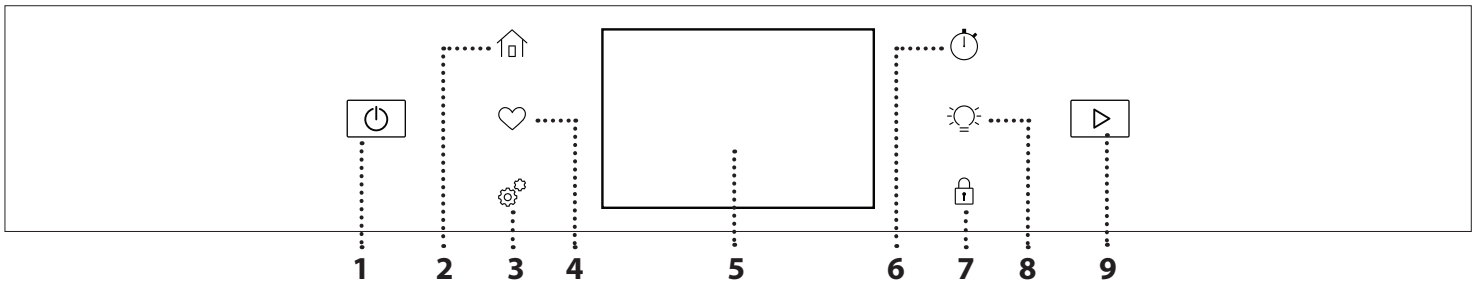


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



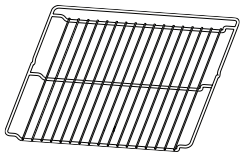
1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno.
2. HOME
Per accedere rapidamente alla schermata principale.
3. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.
4. PREFERITI
Per richiamare la lista delle funzioni preferite.
5. DISPLAY
6. TIMER
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.
7. BLOCCO TASTI
Consente di bloccare i pulsanti del touch screen in modo che non possano essere premuti accidentalmente.
8. LUCE
Per accendere o spegnere la luce del forno e risparmiare energia.
9. AVVIO
Per avviare una funzione.

GLI ACCESSORI

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

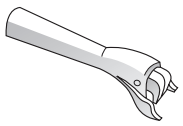
Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

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

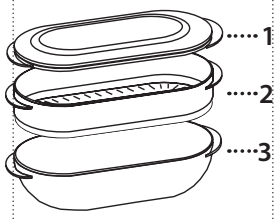


GRIGLIA
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie,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

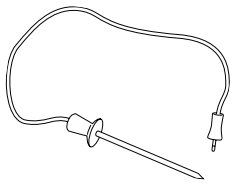
TEGLIA
La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



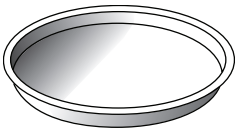
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



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



TERMOSONDA
Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata per carne e pesce.



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

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

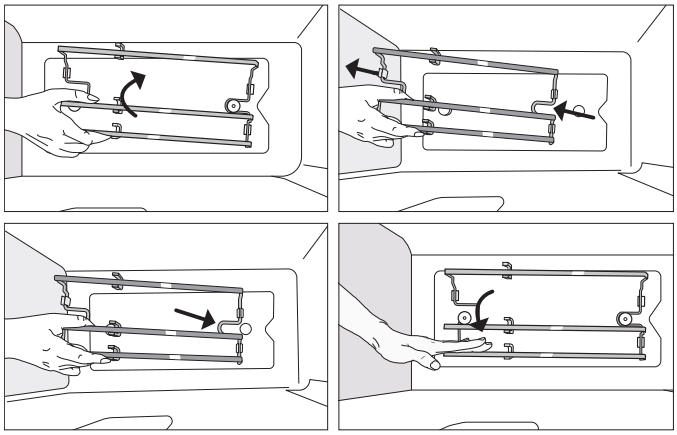
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

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

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

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

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



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.
Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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

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

CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati
Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio.
Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.
Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".
Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

GRILL

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

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

GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TURBO GRILL

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

TURBOGRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.
Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

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

STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TERMOVENTILATO

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

TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

VENTILATO

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

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.
Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia.
Accessori necessari: Griglia

MAXI-COOKING

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

CICLO ECO

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

COOK 3

Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli senza mescolare sapori e odori.
Questa funzione può essere utilizzata per cucinare biscotti, crostate, pizze surgelate e per preparare pasti completi. Il forno deve essere preriscaldato.

BISCOTTI

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

CROSTATA

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

PIZZA (SURGELATA)

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

COOK 3 MENU 1

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.
Esempio di pasto completo
Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare una lasagna secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia sul livello due. Preparare 6-10

cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.

COOK 3 MENU 2

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto a base di pesce o vegetariano e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.
Esempio di pasto completo
Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i cannelloni secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia di metallo o pirex da posizionare sulla griglia al livello 2. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce con le verdure.

6th sense MODALITÀ AUTO

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

SCONGELAMENTO 6TH SENSE

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

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

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

RISCALDAMENTO 6TH SENSE

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

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

6TH SENSE AMMORBIDIRE E SCIOGLIERE

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

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

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare

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

MENU ALTRE FUNZIONI

PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

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

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

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

BLOCCO TASTI

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

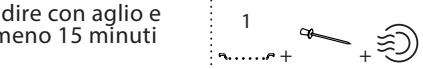
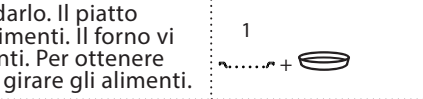
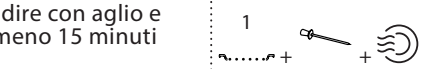
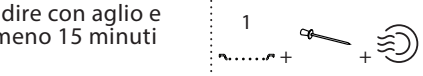
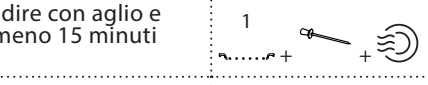
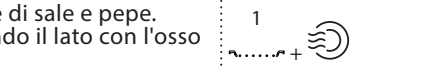
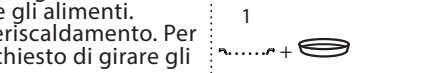
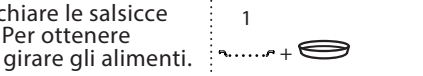
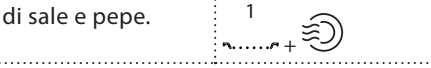
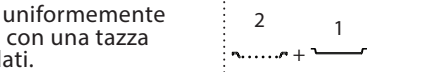
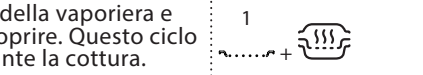
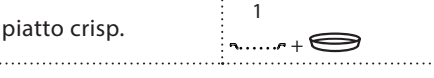
Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

MODALITÀ AUTO TABELLA DI COTTURA

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

Categoria	*Alimenti*	*Peso / Porzioni / Pezzi*	*Note*	*Accessori*
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1 +
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1 +
	Riso	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 +
	Farro	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1 +
	Orzo	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g d'orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione d'orzo.	1 +

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	
	Stinco di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	
	Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 + +
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 +
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 +
	Frittura di frutti di mare [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 +
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1 +
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 +
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 +
	Verdure al vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1 +
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +

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

Categoria	*Alimenti*	*Peso / Porzioni / Pezzi*	*Note*	*Accessori*
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 +
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1 +
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1 +
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2
	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 +
UOVA	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 +
SPUNTINI	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +

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

TABELLA MW SOUS VIDE

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

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

Utilizzare un massimo di 2 sacchetti con quantità simili di alimenti e selezionare il peso totale dei due nella funzione.

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

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

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

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

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

Ricette Crisp

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

Ricette Crisp Fry

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

Ricette con cottura a vapore MW

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

USO DEL DISPLAY TOUCH

Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:
Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

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

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

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

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

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

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere ⏻ o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.

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

FUNZIONE JET START

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

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

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

DURATA

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

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

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

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

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

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

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

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

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

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

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

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

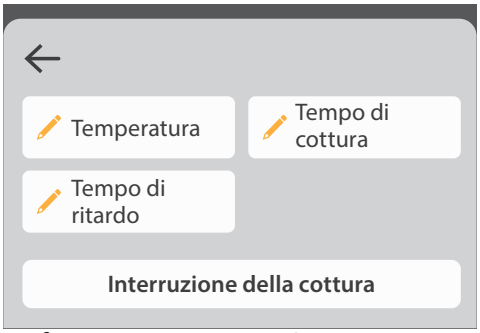
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

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

Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti ••• nella parte inferiore sinistra del display.



La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻.

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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

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

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

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

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

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

8. FINE COTTURA

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

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

9. PREFERITI

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

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

10. STRUMENTI

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

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

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

SMART CLEAN

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

Premere ▷ per attivare la funzione: il display

indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale.

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

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

PREFERENZE

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

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

SONDA ALIMENTI

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

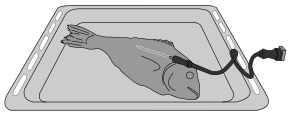
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

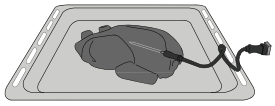
Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

USO DELLA TERMOSONDA

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

Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.





CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

Le funzioni MODALITÀ AUTO consentono una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni AUTO MODES (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze. Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
- L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.
- Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio.
- Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.
I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.
La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.
Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sulla griglia metallica. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

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

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.
Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sulla griglia in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.
Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.
Indossare guanti protettivi.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
  Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

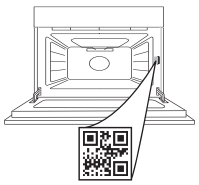
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
- La vaporiera può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- Mai pulire la sonda per alimenti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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

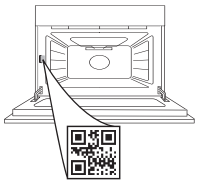
Whirlpool

400020023888

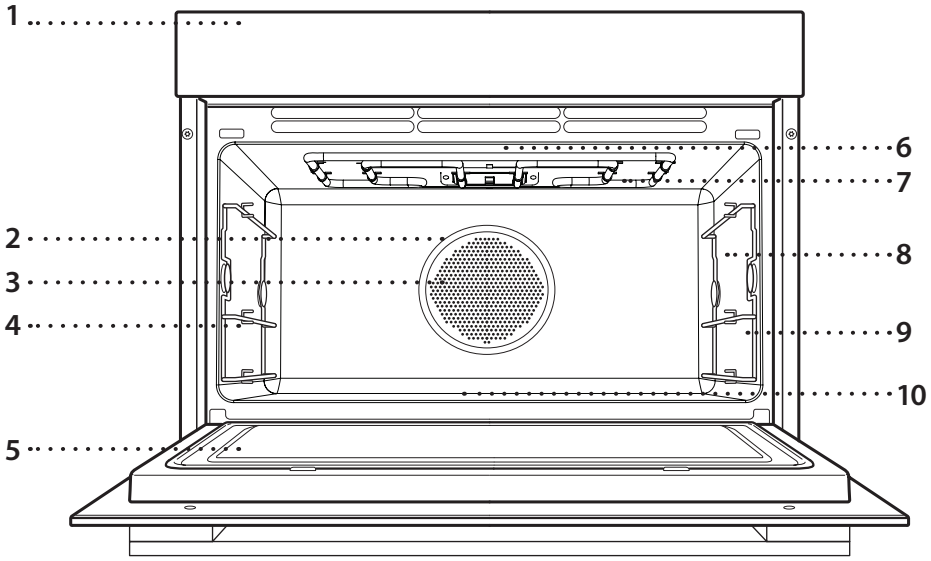
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

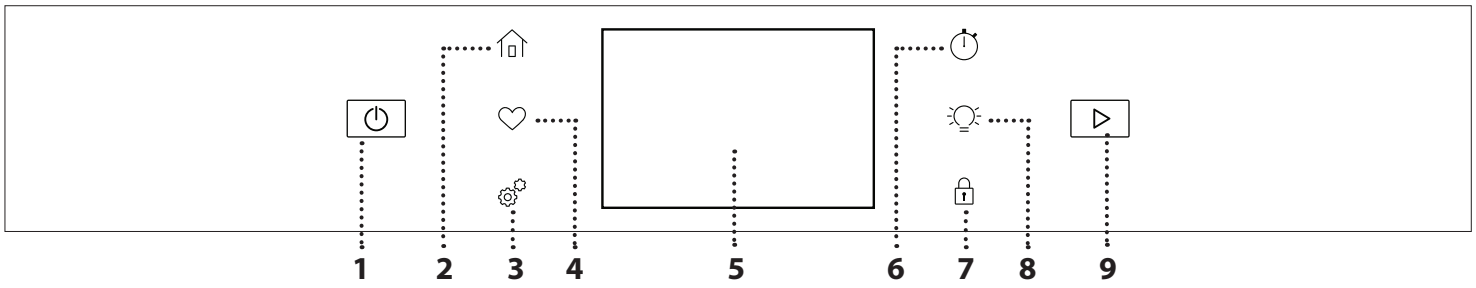


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Para encender y apagar el horno
2. INICIO
Para obtener acceso rápido al menú principal.
3. HERRAMIENTAS
Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.
4. FAVORITOS
Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.
5. PANTALLA

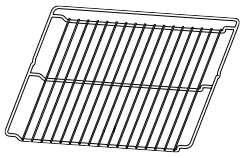
6. TEMPORIZADOR
Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.
7. BLOQUEO
Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.
8. LUZ
Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.
9. INICIO
Sirve para activar una función.

ACCESORIOS

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

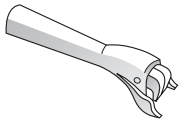
Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

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

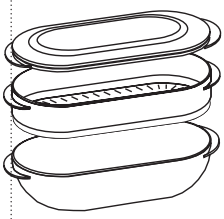


REJILLA
La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice microondas, coloque la balda de rejilla siempre en el nivel 1 (el inferior). Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras,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

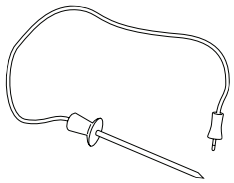
BANDEJA DE HORNO
La bandeja de horno es apta para todos los modos de cocción excepto para las funciones «Microondas». Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



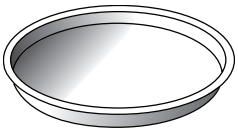
ASA DE LA BANDEJA CRISP
Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.



VAPORERA*
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)
Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.
Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.
Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.
Coloque siempre la vaporera del estante de alambre del nivel 1 y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.



SONDA DE ALIMENTOS
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado.



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

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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

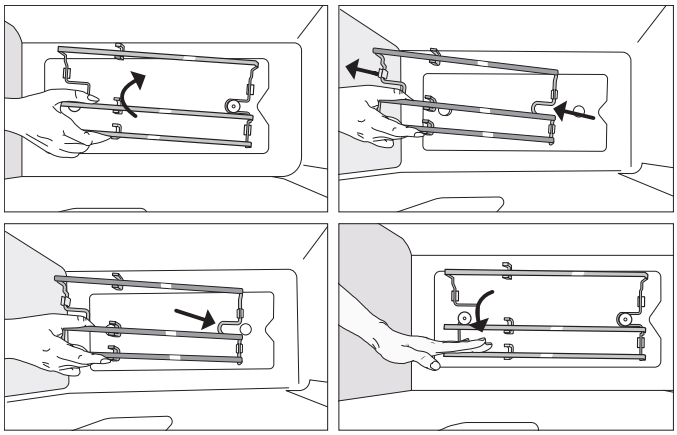
Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

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

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

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



FUNCIONES

MODOS MANUALES

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

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

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

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

CRISP

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

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

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

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CRISP FRY: Alimentos frescos y congelados

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

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

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

PRECALEN. RÁPIDO

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

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

PARRILLA

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

Accesorios recomendados: rejilla

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

GRILL + MICROONDAS

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

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

TURBO GRILL

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

Accesorios recomendados: rejilla

TURBO GRILL + MICROONDAS

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

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

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

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CONVENCIONAL

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

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

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

CONVENCIONAL + MICROONDAS

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

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

AIRE FORZADO

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

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

AIRE IMPULS. + MICROONDAS

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

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

HORNO DE CONVECCIÓN

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

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

HORNO DE CONVENCIÓN + MICROONDAS

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

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

FUNCIONES ESPECIALES

MANTENER CALIENTE

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

FERMENTACIÓN

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

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

YOGURT

Para hacer yogur.

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

DESHIDRATACIÓN

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

Accesorios necesarios: rejilla

MAXI-COOKING

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

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.

CICLO ECO

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

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

COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.
Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.

GALLETAS

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

TARTA

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

PIZZA (CONGELADA)

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

COCINA 3 MENÚ 1

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

horno requiere precalentamiento.
Ejemplo de comida completa
Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500 - 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.

COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.
Ejemplo de comida completa
Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

6th sense MODOS AUTOMÁTICOS

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

DESCONGELACIÓN 6TH SENSE

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

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE
Esta función exclusiva permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar la bandeja Crisp directamente en el estante de alambre.

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

RECALENTAR6 TH SENSE

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

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

6TH SENSE FUNDIR & ABLANDAR

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

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

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.

SOUS VIDE CON MICROONDAS 6TH SENSE

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

MENÚ OTRAS FUNCIONES

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

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

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

TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque "+1 min" para aumentar la duración de 1 minuto.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

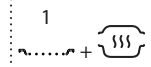
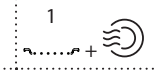
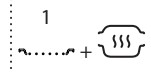
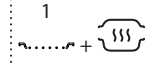
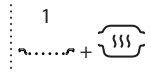
BLOQUEO DE CONTROL

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

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

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

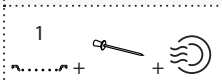
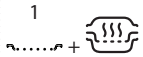
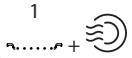
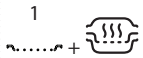
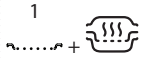
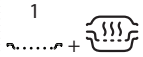
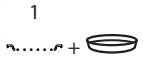
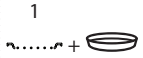
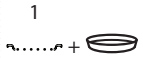
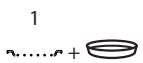
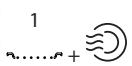
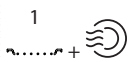
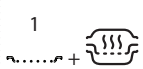
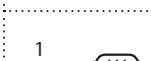
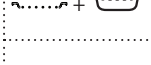
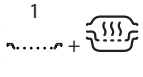
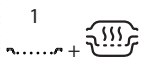
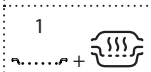
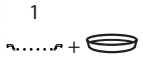
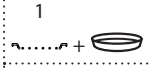
Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible.
Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	***Alimentos***	***Peso/porciones/ piezas***	***Notas***	***Accesorios***
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	
	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	
	Espelta	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la espelta. Añada agua y espelta a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de espelta para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de espelta.	
	Cebada	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la cebada. Añada agua y cebada a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de cebada para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de cebada.	

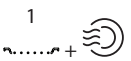
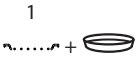
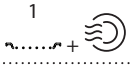
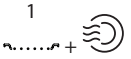
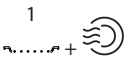
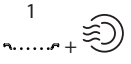
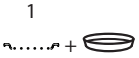
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja crisp

Categoría	*Alimentos*	*Peso/porciones/ piezas*	*Notas*	*Accesorios*
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 + +
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 + +
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 + +
	Codillo de cerdo	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 + +
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1 +
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Salchichas y wurstel	200 g-1.0 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1 +
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	2 + 1
	Pechuga de ave al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 +
	Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja crisp

Categoría	*Alimentos*	*Peso/porciones/ piezas*	*Notas*	*Accesorios*
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	
	Pescado entero al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y coloque el pescado en el centro de la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	
	Filetes de pescado al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Mejillones al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Gambas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Fish and Chips [*]	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	
	Marisco frito [*]	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	
	Croquetas de pescado empanado [*]	200-800 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	
VERDURAS	Papas asadas	300 - 1 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	
	Trozos de patatas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Verduras de raíz al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Verduras blandas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Trozos de fruta al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Hortalizas al vapor [*]	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	
	Patatas fritas [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	
	Croquetas de patata [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	
	Pimientos fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja crisp

Categoría	*Alimentos*	*Peso/porciones/ piezas*	*Notas*	*Accesorios*
PASTAS SALADAS	Pan de sándwich	400 g.-1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	
	Pizza [*]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	
	Tarta marmo-leada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	
	Tarta de manzana	-	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	
HUEVOS	Huevos revueltos	2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	
SNACKS	Palomitas	-	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	
	Nuggets de pollo [*]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja crisp

MW SOUS VIDE TABLE (TABLA MW SOUS VIDE)

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

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

Utilice un máximo de 2 bolsas con cantidades similares de alimentos y seleccione el peso total de las dos en la función.

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

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

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

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

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

Recetas Crisp

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

Recetas Crisp Fry (fritura crujiente)

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

Recetas al vapor MW

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

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL

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

Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:
Toque ← .

PRIMER USO

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

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

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

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

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

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

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

4. CALENTAR EL HORNO

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

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

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

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

ENCENDIDO RÁPIDO

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

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL DEL MICROONDAS

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

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

DURACIÓN

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

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

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

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

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

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

- Escoja una receta de la lista.

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

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

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

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

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

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

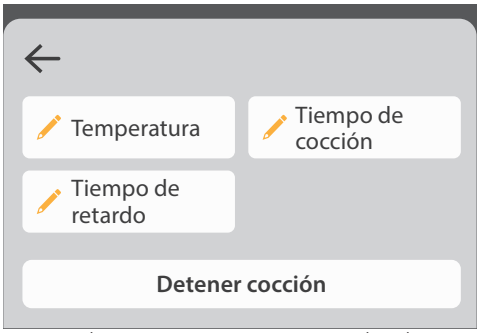
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

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

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos ••• situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.



En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

6. PRECALENTAMIENTO

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

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

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

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

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

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

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

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

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

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

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

8. FINAL DE COCCIÓN

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

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

9. FAVORITOS

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

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

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

UNA VEZ GUARDADA

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

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

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

10. HERRAMIENTAS

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

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

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

SMART CLEAN

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

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

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

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la

pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

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

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

SONDA PARA ALIMENTOS

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

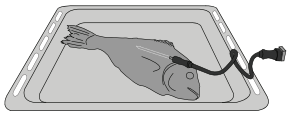
Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

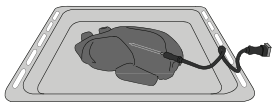
Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

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

Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.





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

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

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

¡ATENCIÓN!

Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo las cucharillas contenidas en los vasos, deben permanecer a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente unos encima de otros generan chispas.
- Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas. Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato.
- El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.
Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.
La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.
Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.
La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

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

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.
Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

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

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.
Con las funciones «Aire forzado» y «Horneado por convección», utilice moldes de metal oscuro y colóquelos en la bandeja de alambre suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.
Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Lleve guantes protectores.

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.
  Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

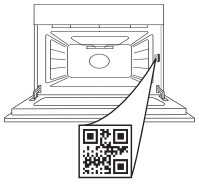
- Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
- La vaporera puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- No limpie nunca la sonda para alimentos ni la bandeja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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool

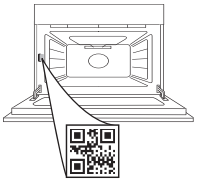
400020023888

OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

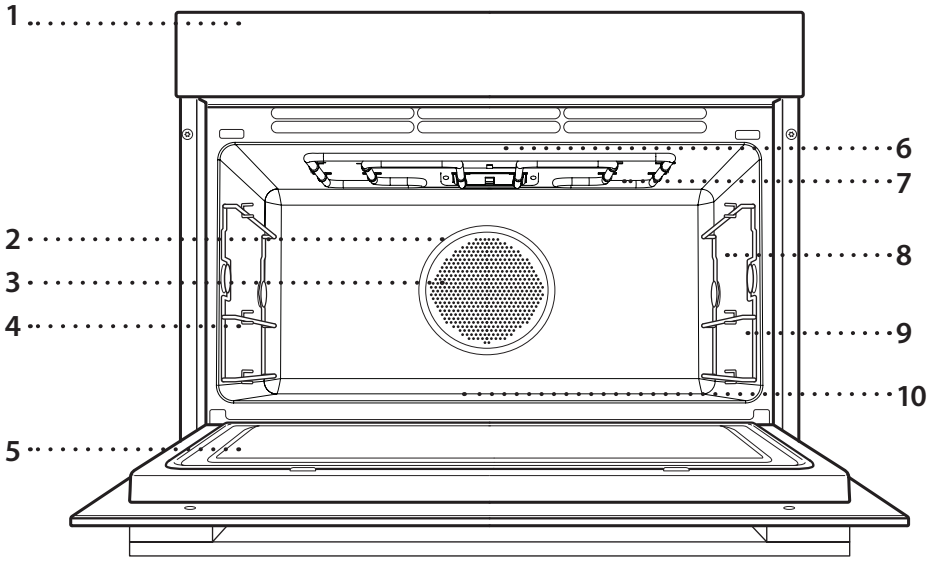
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

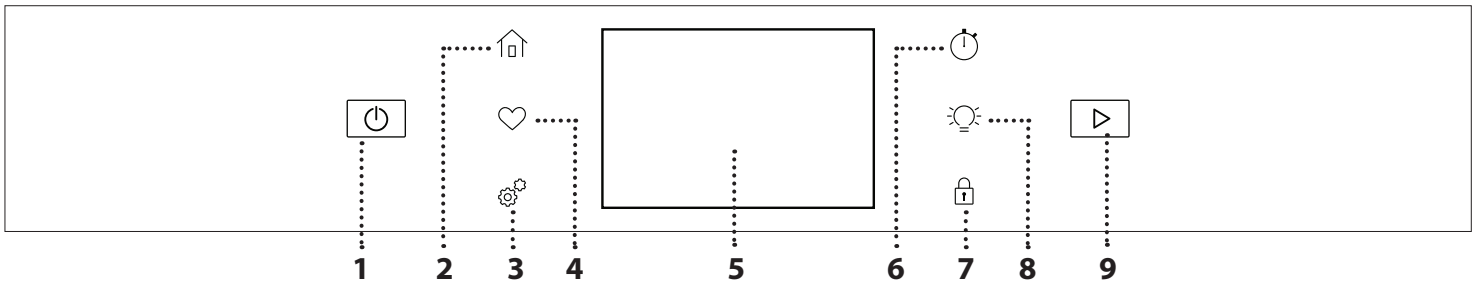


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias da grelha
5. Porta
6. Lâmpada
7. Grelhar
8. Ponto de inserção da sonda de temperatura
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno
2. HOME
Para um acesso rápido ao menu principal.
3. FERRAMENTAS
Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.
4. FAVORITOS
Para aceder à lista das suas funções favoritas.
5. VISOR

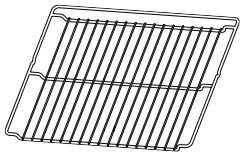
6. TEMPORIZADOR
Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.
7. BLOQUEIO
Permite-lhe bloquear os botões do ecrã tátil para que não possam ser premidos acidentalmente.
8. LUZ
Para ligar ou desligar a luz da câmara de cozedura e poupar energia.
9. INICIAR
Para iniciar uma função.

ACESSÓRIOS

Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

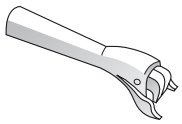
Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

Os acessórios durante o funcionamento do micro-ondas podem aumentar de temperatura. Recomenda-se a utilização de proteção para manusear os acessórios no final do ciclo.

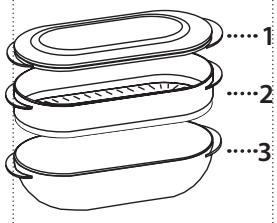


GRELHA METÁLICA
A prateleira de arame é adequada para todos os modos de cozedura, também para a cozedura no micro-ondas. Quando utilizar o micro-ondas, coloque a prateleira de arame sempre no nível 1 (o mais baixo). Pode colocar os alimentos diretamente na grelha ou utilize-a como suporte para os tabuleiros e formas, ou outros recipientes para forno resistentes ao calor e microondas.

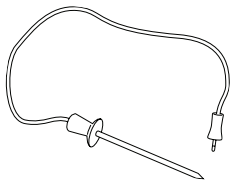
TABULEIRO PARA ASSAR
O tabuleiro de cozedura é adequado para todos os modos de cozedura, exceto para as funções "Micro-ondas". Pode ser utilizado para cozinhar todo o tipo de alimentos sem recipiente. Utilize-a para recolher os sucos da cozedura, colocando-a por baixo da prateleira de arame.



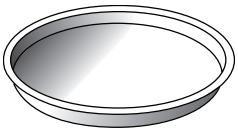
MANÍPULO PARA O PRATO CRISP
Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.



VAPORIZADOR*
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)
Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.
Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.
Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.
Coloque sempre o vaporizador na prateleira de arame no nível 1 e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.



A SONDA DE TEMPERATURA
Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe.



PRATO CRISP
Apenas para utilização com as funções designadas.
O prato Crisp deve ser sempre colocado no centro da prateleira de arame e pode ser pré-aquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial apenas para este fim. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. Coloque os pés de silicone entre as barras da prateleira de arame para maior estabilidade.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
*Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

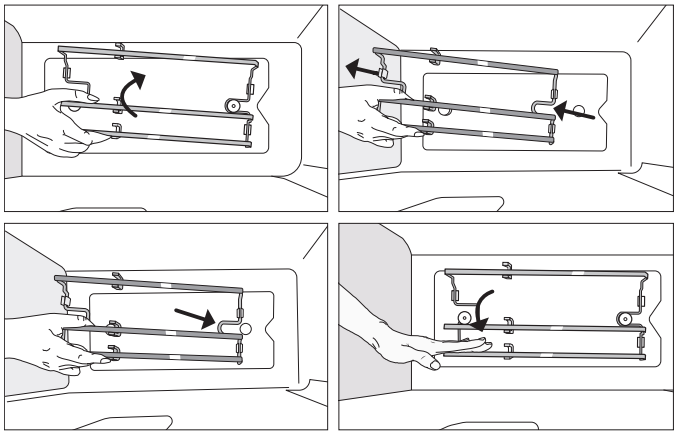
Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível. Outros acessórios, como o tabuleiro, devem ser inseridos horizontalmente, deixando-os deslizar sobre as corrediças

Empurre os acessórios até ao fim, certificando-se de que não tocam na porta do aparelho.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GRELHAS DE NÍVEL
Existem duas prateleiras em escada em ambos os lados da cavidade da câmara de cozedura, ancoradas em dois suportes em forma de botão. Os suportes de escada são amovíveis para tornar a limpeza mais cómoda.

1. Para retirar os suportes de escada, agarrar firmemente a parte exterior da guia e puxá-la para cima para a extrair do suporte frontal, rodando ao mesmo tempo sobre o suporte traseiro, e depois fazer deslizar toda a peça para fora da cavidade.

2. Para reposicionar os suportes de escada, faça deslizar a parte traseira para o suporte traseiro. Em seguida, uma vez ancorado, empurre o conjunto para baixo até que o suporte da escada seja inserido no suporte frontal.



FUNCTIONS (FUNÇÕES)

MODOS MANUAIS

MICROONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.
Acessórios necessários: prateleira de arame, recipiente para micro-ondas e recipiente à prova de calor.

POTÊNCIA (W)	RECOMENDADO PARA
950	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750	Cozinhar legumes.
600	Cozinhar carne, peixe e pratos que não possam ser mexidos.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

AÇÃO	ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (mín.)
Reaquecer	2 copos	950	1 - 2
Cozedura	Pão-de-ló	750	5 - 6
Cozedura	Creme de ovo	750	10 - 12
Cozedura	Rolo carne	600	15 - 25

CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, prato Crisp, pega para o prato Crisp.

ALIMENTO	DURAÇÃO (mín.)
Bolo levedado	10 - 12
Hambúrgueres*	9 - 15

*Vire o alimento a meio da cozedura

CRISP FRY: Alimentos frescos e congelados
Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confeção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas.
Para obter os melhores resultados com alimentos frescos, escovar ou temperar com uma pequena quantidade de óleo. Cozinhe os alimentos congelados diretamente sem adição de óleo.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, prato Crisp, pega para o prato Crisp.

PREAQ. RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.
Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno

GRELHADOR

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.
Acessórios recomendados: grelha metálica

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (mín.)
Pão torrado	Alto	5 - 6

GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de conveção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a

cozedura.
Acessórios recomendados: grelha metálica

TURBO GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e conveção de ar do forno.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (mín.)
Frango assado	350	Médio	20 - 30

*Vire o alimento a meio da cozedura

CONVENCIONAL

Para cozinhar e dourar na perfeição, tanto em cima como em baixo, qualquer tipo de prato numa só prateleira. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.
Acessórios necessários: tabuleiro de ir ao forno ou prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (mín.)
Cupcake / Bolo pequeno	160	20 - 25
Biscoitos	165	15 - 20

CONVENCIONAL+MO

Para preparar refeições assadas mais rapidamente ao combinar o forno convencional e o microondas.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

AR FORÇADO

Para cozinhar doces e carnes com circulação de ar quente. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos. É possível utilizá-lo para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em várias prateleiras ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
Acessórios necessários: tabuleiro de ir ao forno ou prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

AR FORÇADO + MW

Para cozinhar qualquer tipo de prato numa única prateleira, combinando a circulação de ar quente e o micro-ondas.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos e tartes com recheio num só nível. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.
Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno

COZEDURA DA CONVENÇÃO + MW

Para cozinhar rapidamente toda a comida com um recheio líquido, combinando o microondas, o aquecimento convencional e a conveção do ar.
Acessórios necessários: prateleira de arame no nível 1, recipiente para micro-ondas e resistente ao calor.

FUNÇÕES ESPECIAIS

MANTER AQUECIDO

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
Acessórios necessários: prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

IOGURTE

Para fazer iogurte.
Acessórios necessários: prateleira de arame e recipiente resistente ao calor.

DESIDRATAÇÃO

Para desidratar frutos e legumes. Cortar em fatias finas e colocar diretamente na prateleira de arame.
Acessórios necessários: grelha metálica

MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.
Acessórios necessários: tabuleiro de cozedura ao nível 2.

CICLO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.
Acessórios necessários: prateleira de arame com tabuleiro ou tabuleiro de forno.

COOK 3

Para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em três níveis ao mesmo tempo, sem misturar sabores e odores.
Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas congeladas e para preparar refeições completas. É necessário pré-aquecer o forno.

BISCOITOS

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de biscoitos semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

TORTA

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de tartes semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

PIZZA (CONGELADA)

Utilize esta função para cozinhar três tabuleiros de pizzas congeladas semelhantes para maximizar os resultados. A função inclui um pré-aquecimento. Retirar os três tabuleiros do forno ao mesmo tempo.

MENU 1 COOK 3

Este ciclo foi concebido para cozinhar uma refeição completa à base de carne e uma sobremesa. O forno precisa de ser pré-aquecido.
Exemplo de refeição completa
Prepare uma tarte de fruta de acordo com as suas preferências numa forma redonda a colocar na prateleira de arame no nível 3. Prepare uma lasanha de acordo com as suas preferências (1,5 - 2 kg) num tabuleiro a colocar na prateleira de arame no nível dois. Prepare 6-10 coxinhas de frango com batatas cortadas em cubos (500 - 800 g) diretamente no tabuleiro a colocar no nível 1. Após o pré-aquecimento, cozer todos os pratos ao mesmo tempo. Após 50-60 minutos, retirar a tarte, após 60-70 minutos, retirar a lasanha, após 80-90 minutos, retirar o frango com batatas.

MENU 2 COOK 3

Este ciclo foi concebido para cozinhar uma refeição completa de peixe ou vegetariana e uma sobremesa. O forno precisa de ser pré-aquecido.
Exemplo de refeição completa
Prepare uma tarte de fruta de acordo com as suas preferências numa forma redonda a colocar na prateleira de arame no nível 3. Prepare lasanha de pesto ou canelones de acordo com a sua preferência (1,5 - 2 kg) num tabuleiro de metal ou pirex a colocar na prateleira de arame no nível dois. Prepare filetes de peixe em folha (700 - 900 g) com legumes fatiados (600 - 900 g) diretamente no tabuleiro a colocar no nível 1. Após o pré-aquecimento, cozer todos os pratos ao mesmo tempo. Após 45-55 minutos, retirar a tarte, após 55-65 minutos, retirar a lasanha, após 60-70 minutos, retirar o peixe com legumes.

6th sense MODOS AUTOMÁTICOS

Com os Modos Automáticos, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade dos alimentos para obter os melhores resultados. O forno calcula automaticamente as definições ideais e continua a alterá-las à medida que a cozedura avança.
Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.
Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num grau médio. Recomendamos sempre que verifique o ponto de cozedura interno dos alimentos e, se for caso disso, que prolongue o tempo de cozedura para obter um ponto de cozedura adequado.

6TH SENSE DEFROST

Para descongelar rapidamente vários tipos de alimentos. Para obter melhores resultados, coloque sempre os alimentos num recipiente diretamente na prateleira de arame, exceto no caso da descongelação do Pão estaladiço. No final, deixe a comida repousar durante 5 minutos.

CRISP BREAD DEFROST
Esta função exclusiva permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado em combinação com esta função, diretamente colocado na prateleira de arame.

ALIMENTO	PESO
DESCONGELAÇÃO TEMPORIZADA	-
Carnes	100 g - 2,0 kg
Aves	100 g - 3,0 kg
Peixe	100 g - 2,0 kg
CRISP BREAD DEFROST	50 - 800 g

6TH SENSE REAQUECIMENTO

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível.

Coloque os alimentos num prato ou travessa resistente ao calor e próprio para micro-ondas diretamente na prateleira de arame no nível 1.

Alimento	Peso/porções/peças	Advertências
REFEIÇÃO EMPRATADA	250 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. No final do processo de reaquecimento, 1-2 minutos de repouso melhoram sempre o resultado.
Lasanha [congelada]	400 g - 1,5 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.
Sopa	100 - 800 g	Aquecer sem tampa num único recipiente.
Leite	100 - 500 g	Aquecer sem tampa num único recipiente.
ÁGUA	100 - 500 g	Aquecer sem tampa num único recipiente.

6° SENTIDO SOFT & MELT

Para derreter e amolecer alimentos. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor e próprio para micro-ondas diretamente na prateleira de arame no nível 1.

Alimento	Peso/porções/peças	Advertências
Manteiga amolecida	100 - 500 g	Para obter melhores resultados, coloque a manteiga num recipiente diretamente sobre a prateleira de arame.
Gelado de nata amolecido	100 - 500 g	Se colocar o recipiente para gelados diretamente no forno, certifique-se de que o recipiente é próprio para micro-ondas.

Alimento	Peso/porções/peças	Advertências
Derretimento de chocolate	100 - 500 g	Para obter melhores resultados, corte o chocolate em pedaços. No final, mexa o chocolate para completar o processo de fusão.
Derretimento de queijo	100 - 500 g	Para obter melhores resultados, corte o queijo em pedaços. No final, mexa o queijo para completar o processo de fusão.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

O sous vide é uma técnica de cozedura profissional que requer a utilização de bolsas de plástico de qualidade alimentar sob vácuo, cozinhando a temperaturas controladas com precisão. Esta função inovadora utiliza micro-ondas para acelerar o processo de cozedura sem perder a precisão e o desempenho garantidos por este método de cozedura. O processo de cozedura gradual e preciso contribui para o desenvolvimento de uma maciez e de um sabor excecionais, garantindo também a uniformidade da cozedura em todo o alimento. Esta função permite-lhe cozinhar carne, peixe, legumes e frutas, obtendo resultados de chef. Verificar a tabela de cozedura Sous Vide para utilizar corretamente a função.

MENU OUTRAS FUNÇÕES

FAVORITO

Para aceder à lista das 9 funções favoritas.

DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÕES” e selecione "Off" (Desligado).

Ao selecionar “RESET FÁBRICA” (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima a opção de temporizador de cozinha.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "PAUSA" se quiser colocar o temporizador em pausa. Depois, pode tocar em "RETOMAR" para reiniciar o temporizador.
- Toque em "CANCELAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração para o mesmo.
- Toque em "+1 min" para aumentar a duração em 1 minuto.

LEVE

Para acender ou apagar a luz do forno.

BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para desbloquear o aparelho, prima longamente a tecla de bloqueio no painel tátil.

MODOS AUTOMÁTICOSCOZINHARDE COZEDURATABELA

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados fácil e rapidamente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Categoria	*Alimento*	*Peso/porções/ peças*	*Notas*	*Acessórios*
MASSAS E CEREAIS	Cozedura de massas	1 - 3 porções	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione a água com sal e a massa ao fundo da panela de vapor e cubra com a tampa. Considere cerca de 100 g de massa para cada porção. Utilizar 400 g de água para cada porção de massa.	1 +
	Lasanha	600 g - 2,0 kg	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Deite o molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito.	1 +
	Arroz	1 - 4 doses	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Junte a água e o arroz no fundo da panela a vapor e tape com a tampa. Considere cerca de 100g de arroz para cada porção. Utilizar 300 g de água para cada porção de arroz.	1 +
	Espelta	1 - 4 doses	Definir o tempo de cozedura recomendado para a espelta. Adicione a água e a espelta no fundo da panela de vapor e tape com a tampa. Considere cerca de 100 g de espelta para cada porção. Utilizar 300 g de água para cada porção de espelta.	1 +
	Cevada	1 - 4 doses	Definir o tempo de cozedura recomendado para a cevada. Junte a água e a cevada no fundo da panela a vapor e tape com a tampa. Considere cerca de 100g de arroz para cada porção. Utilizar 300 g de água para cada porção de cevada.	1 +
CARNE	Carne assada	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	1 + +
	Hambúrgue-res	100 - 500 g	A placa estaladiça tem de ser pré-aquecida antes de introduzir os alimentos. O forno avisa-o quando for altura de introduzir os alimentos. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura ser-lhe-á pedido que vire os alimentos.	1 +
	Carne assada - Cozedura lenta	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	1 + +
	Porco assado	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	1 + +
	Pernil de porco	-	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.	1 + +
	Entrecosto	400 g - 1,5 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Distribuir uniformemente no recipiente com o lado do osso para baixo.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	A placa estaladiça tem de ser pré-aquecida antes de introduzir os alimentos. O forno avisa-o quando for altura de introduzir os alimentos. Distribuir uniformemente na chapa estaladiça após o pré-aquecimento. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura ser-lhe-á pedido que vire os alimentos.	1 +
	Salsichas e wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Furar as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura ser-lhe-á pedido que vire os alimentos.	1 +
	Frango assado	800 g - 2,5 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima.	1 +
	Pedaços de aves de capoeira	1 fornada	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pela prateleira. Utilize a prateleira de arame no nível 2 e o tabuleiro com uma chávena de água no nível 1 para recolher os alimentos essudados.	2 1 +
	Peito de aves cozido a vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Frango frito empanado	100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Contentor à prova de calor e de MW	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp

Categoria	*Alimento*	*Peso/porções/ peças*	*Notas*	*Acessórios*
PEIXE	Peixe inteiro assado	-	Pincele com azeite e tempere a gosto.	1 + +
	Peixe inteiro cozido a vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela a vapor e coloque o peixe no centro do acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Filete de peixe assado	200 - 800 g	Pincele com azeite e tempere a gosto.	1 +
	Filetes de peixe ao vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Mexilhões cozidos a vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Camarões ao vapor	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Peixe e batatas fritas [*]	1-3 porções	Distribuir uniformemente no prato estaladiço, alternando os filetes de peixe e as batatas. Considere cerca de 100g de peixe e 100g de batatas fritas para cada porção.	1 +
	Marisco frito [*]	200 - 800 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +
	Dedos de peixe [*]	200 - 800 g	Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura é necessário virar os alimentos.	1 +

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Contentor à prova de calor e de MW	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp

Categoria	*Alimento*	*Peso/porções/ peças*	*Notas*	*Acessórios*
LEGUMES	Batatas assadas	300 g - 1 kg	Cortar em pedaços, temperar com azeite, sal e aromatizar com ervas aromáticas. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura ser-lhe-á pedido que mexa os alimentos.	1 +
	Legumes recheados	600 g - 2,0 kg	Retire o recheio com uma colher e encha com uma mistura do próprio vegetal, carne picada e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto.	1 +
	Gratinado de batatas	400 g - 1,5 kg	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo.	1 +
	Batatas em pedaços cozidas ao vapor	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor. Corte em pedaços e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Vegetais de raiz cozidos a vapor	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor. Corte em pedaços e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Legumes macios cozidos a vapor	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor. Corte em pedaços e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Pedaços de fruta cozidos a vapor	-	Adicione cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor. Corte em pedaços e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1 +
	Legumes cozidos a vapor [*]	-	Deite cerca de 100 g de água no fundo da panela de vapor e distribua uniformemente os alimentos no acessório para vapor. Tape com a tampa.	1 +
	Batatas fritas [*]	200 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +
	Croquetes de batata [*]	200 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +
	Pimento frito	100 - 500 g	Cortar em pedaços e temperar com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +
SALGADOS	Pão de forma	400 g - 1,0 kg	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilizar a função de levedação específica do forno.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Prepare a massa de pizza de acordo com a sua receita favorita. Deixar levedar utilizando a função específica do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione a cobertura que preferir.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.	1 +
	Bolo salgado	800 g - 1,5 kg	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita preferida.	1 +

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Contentor à prova de calor e de MW	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp

Categoria	*Alimento*	*Peso/porções/ peças*	*Notas*	*Acessórios*
DOCES	Pão-de-ló	400 g - 1,2 kg	Preparar uma massa de pão de ló sem gordura. Deite numa forma forrada e untada.	1 +
	Bolo mármore	400 g - 1,2 kg	Prepare uma massa de bolo mármore de acordo com a sua receita favorita. Deite numa forma forrada e untada.	2
	Muffins	1 fornada	Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribuir uniformemente no tabuleiro.	2
	Biscoitos	1 fornada	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Coloque as bolachas num tabuleiro de ir ao forno.	2
	Brownies	1 fornada	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Espalhar a massa na forma coberta com papel vegetal.	1
	Strudel	1 fornada	Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque manteiga numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole em forma de massa e dobre a parte externa.	2
	Tarte de maçã	-	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela. Estenda os restos de massa para fazer uma tampa, feche os bordos e pincele com ovo.	1 +
OVOS	OVOS MEXIDOS	2 - 10 unidades	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Para obter resultados perfeitos, durante a cozedura ser-lhe-á pedido que mexa os alimentos.	1 +
SNACKS	Pipocas	-	Coloque sempre o saco diretamente na prateleira de arame. Estourar apenas um saco de cada vez. Este ciclo utiliza sensores: Não abra a porta durante a cozedura.	1
	Nuggets de frango [*]	200 - 700 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 +

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro resistente ao calor numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar	Contentor à prova de calor e de MW	Sonda de temperatura	Base e tampa do vaporizador	Vaporizador completo	Prato Crisp

MESA SOUS VIDE MW

Esta função permite-lhe cozinhar carne, peixe, legumes e frutas, obtendo resultados de chef. Verificar esta tabela de cozedura para utilizar corretamente a função.

Selecione a categoria de alimentos que pretende cozinhar e siga as definições sugeridas. Selecione o peso do alimento (e a temperatura de cozedura, apenas para a carne de vaca) e siga as indicações de espessura, se existirem. Introduzir o tempo de cozedura sugerido: Este é o tempo de cozedura específico para o tipo de alimento e respetiva quantidade e terá início após uma fase de deteção em que a câmara de cozedura coloca o alimento na condição de temperatura ideal para começar a cozinhar, a fim de garantir um desempenho ótimo. A fase de deteção será mais longa para pesos mais pesados. Para planear melhor as suas refeições, utilize a coluna do quadro que indica as horas aproximadas da fase de Sensação.

Utilize um máximo de 2 sacos com quantidades semelhantes de alimentos e selecione o peso total dos dois na função.

Lembre-se que os tempos de cozedura sugeridos se referem a alimentos refrigerados. Os resultados dependem da qualidade dos ingredientes e de boas práticas de higiene. Prefira utilizar alimentos frescos e de alta qualidade para obter os melhores resultados. Não utilize esta função para reaquecer os alimentos. Coloque os alimentos selados a vácuo na prateleira de arame ao nível 1. Não colocar os sacos uns em cima dos outros para que o calor seja distribuído uniformemente.

Receita	***Alimento***	***Espessura*** ***(não selecionável)***	***Peso*** ***(selecionável)***	***Temperatura [°C]***	***Fase de deteção*** ***(tempo para atingir a temperatura - não editável)***	***Tempo de cozedura****
Carne de vaca	Cortes tenros (lombo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Cortes duros (chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Lombo de porco	Cortes tenros (lombo)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Cortes duros (pá)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Peixe	Gordo (salmão)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magro (bacalhau	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Legumes	Raiz (batatas, cenouras)	Pedaços	100 - 225 g	-	10 min	5 minutos
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Macia (espargos, curgetes)	inteiro, pedaços	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruta	Maçã, pera, ananás	pedaços, medalhões	100 - 250 g	-	35 min	5 minutos
			275 - 500 g	-	45 min	5 minutos

* Tempo de cozedura: valores mais baixos referem-se a pesos e cozinhados mais baixos; valores mais elevados referem-se a pesos mais elevados e ao estado de cozedura.

COMO COZINHAR POR MÉTODO DE COZEDURA

Para aumentar a facilidade de utilização do produto, os menus seguintes agrupam todas as funções que partilham o mesmo método de cozedura e que já estão presentes nos menus divididos por alimento.

Receitas crocantes

O método de cozedura Crisp permite-lhe obter automaticamente um resultado dourado perfeito tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. É sempre necessário um prato Crisp. Para obter os melhores resultados desta função, siga as indicações da tabela de cozedura relativa.

Receitas de Frituras Crocantes

O método de cozedura Crisp Fry combina a qualidade da função estaladiça com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura estaladiços e saborosos, com uma redução notável da necessidade de óleo em comparação com a forma tradicional de cozinhar. É sempre necessário um prato Crisp. Para obter os melhores resultados desta função, siga as indicações da tabela de cozedura relativa.

Receitas a vapor MW

O método de cozedura a vapor MW permite-lhe obter resultados óptimos, semelhantes ao método de cozedura a vapor tradicional, mas de forma mais fácil e rápida. O acessório de vapor é sempre necessário. Para obter os melhores resultados desta função, seguir as indicações da tabela de cozedura relativa ou do ecrã do forno.

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL

Para selecionar ou confirmar:
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:
toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

Para regressar ao ecrã anterior:
toque em ← .

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR AS PREFERÊNCIAS DE IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Pode alterar a língua ultimamente abrindo o menu de definições.

2. DEFINIR A HORA E A DATA

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função “Pré-aquecimento rápido". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para ligar o forno, prima ⏻ ou toque em qualquer ponto do ecrã.
O ecrã permite-lhe escolher entre os modos manual e automático.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

INÍCIO RÁPIDO

Quando o forno estiver desligado, prima ▷ para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (1000 W) durante 30 segundos.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

POTÊNCIA DO MICROONDAS / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRELHADOR

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.

De acordo com a função selecionada, é possível ativar ou desativar o pré-aquecimento através de um comando específico.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para definir a duração, toque na secção Tempo ou em "Definir tempo de cozedura" depois de premir INICIAR.
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para anular uma duração definida durante a cozedura e gerir manualmente o fim da cozedura, pode tocar no valor da duração e definir "0" ou abrir o menu de três pontos ••• e editar o tempo de cozedura.

Se pretender parar o ciclo, abra o menu dos três pontos e selecione "Parar cozedura".

3. DEFINIR MODOS AUTOMÁTICOS

Os modos Auto permitem-lhe preparar uma grande variedade de pratos, escolhendo entre os apresentados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.
Além disso, e graças ao sensor especial capaz de reconhecer o teor de humidade dos alimentos, algumas das funções th Sense permitem-lhe obter a cozedura ideal para qualquer tipo de alimento sem qualquer definição: o sensor interrompe a cozedura na altura ideal. Apenas durante os últimos minutos da cozedura é apresentada uma contagem decrescente no visor, indicando a duração remanescente da cozedura.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "MODOS AUTOMÁTICOS" (ver quadros relativos).

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início pretendida. Pode selecionar a hora de início ou a hora em que pretende que os alimentos estejam prontos, de acordo com as funções selecionadas.
- Depois de definir a temporização pretendida, toque em "DEFINIR" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

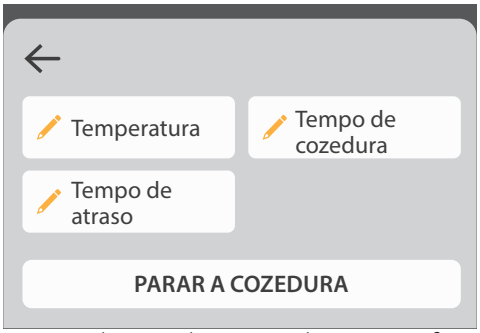
- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de temporização programado, toque em "SALTAR TEMPORIZAÇÃO".

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

Todas as opções disponíveis para serem modificadas podem ser exploradas abrindo o menu de três pontos ••• na parte inferior esquerda do ecrã.



Em qualquer altura, pode parar a função que foi activada premindo ⏻.

6. PREAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Uma vez terminada esta fase, é emitido um sinal sonoro e o visor indica "FORNO PRONTO"

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Fechar a porta e tocar no botão "Start now" ou no botão "START" ▷ para começar a cozinhar.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Utilize o botão de *pré-aquecimento* dedicado no canto inferior direito do ecrã para ativar ou desativar o pré-aquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

7. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Alguns modos automáticos requerem que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

Da mesma forma, nos últimos 5% do tempo de cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em "+ 5 min" para prolongar a cozedura
- Toque em "ADICIONAR A FAV" para guardar como favorito.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Quando uma função estiver concluída, toque em "ADICIONAR A FAVOR" para a guardar como favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima ♡ : Todas as funções guardadas serão listadas neste menu. Toque em "INICIAR" para ativar a função de cozedura selecionada.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque no ícone dos três pontos ••• no canto superior direito.
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

Se pretender remover uma função específica, encontrará neste menu a opção "DELETE FAVORITE" 🗑 .

10. FERRAMENTAS

Prima ⚙ para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

SILENCIAR

Para ativar ou desativar rapidamente os sons do seu dispositivo.

Outras definições específicas do volume do som podem ser geridas no menu Preferências, em Som e volume.

SMART CLEAN

A ação do vapor de água libertado durante este ciclo de limpeza especial com uma baixa temperatura facilita a remoção da sujidade. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

Prima ▷ para ativar a função: o ecrã solicitará a execução de todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza.

Lembre-se: Recomendamos que não abra a porta do forno

durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno, selecione o modo Sabbath e desligue o "Modo Demo".

INFO

Para obter mais informações sobre o produto.

A SONDA DE TEMPERATURA

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior de diferentes alimentos durante a cozedura, para assegurar que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada. Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. É possível escolher entre as funções manual (por método de cozedura) e AUTO MODES (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for permitida ou necessária.

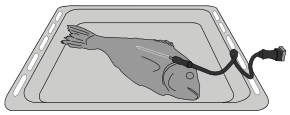
Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada.

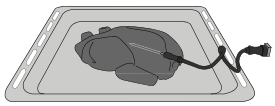
Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.





CARNE: Introduza o termómetro no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

AUTO MODES para efetuar uma cozedura controlada por sonda para estes tipos de alimentos. Se utilizar a sonda quando cozinhar com as funções AUTO MODES, a cozedura será interrompida automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura interna ideal, sem necessidade de regular a temperatura do forno.

ATENÇÃO!

Respeite estas instruções quando utilizar o micro-ondas.

- Se o metal entrar em contacto com a parede do compartimento de cozedura, produzem-se faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.
- Os componentes metálicos, por exemplo colheres de chá contidas em copos, devem permanecer a uma distância não inferior a 2 cm das paredes do compartimento de cozedura e do interior da porta. Os acessórios colocados diretamente uns sobre os outros geram faíscas.
- Inserir os acessórios apenas nas respetivas alturas. Podem formar-se faíscas e danificar o compartimento de cozedura.
- O aparelho está danificado devido à formação de faíscas.
- Não utilizar tabuleiros de alumínio no aparelho.
- O funcionamento do aparelho sem alimentos no compartimento de cozedura conduz a uma sobrecarga.
- Nunca ligue o micro-ondas sem antes colocar os alimentos no mesmo. A única exceção permitida é a de uma pequena prova de pratos.

CONSELHOS ÚTEIS

SUGESTÕES DE COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.
Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.
A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.
Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.
A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.
Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obter os melhores resultados, recomendamos que a descongelação seja feita diretamente na prateleira de arame. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas.
Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.
Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para bolos e produtos de panificação, recomendamos a utilização da função "Ar forçado", enquanto que para bolos que contenham líquidos, recomendamos a função "Cozedura por convecção". Em alternativa, para encurtar os tempos de cozedura, selecione "Ar forçado + micro-ondas", com o micro-ondas regulado para uma potência máxima de 160 W, a fim de manter os produtos macios e perfumados.
Com as funções "Ar forçado" e "Cozedura por convecção", utilize formas para bolos de metal escuro e coloque-as na prateleira de arame fornecida.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada rapidamente, mantendo o interior da carne ou do peixe suculento, recomendamos que utilize as funções combinando o aquecimento por conveção e a cozedura com micro-ondas.
Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 160 W.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Utilize luvas de proteção.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.
  Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.
  Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

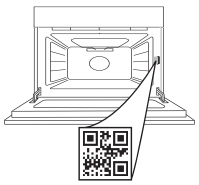
- Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.
- O vaporizador pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.
- Nunca limpe a Sonda de Alimentos e o prato Crisp na máquina de lavar loiça.
- O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima ⚙, toque em "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
O ecrã mostra F3E3.	A sonda não está bem ligada ou pode não estar a fazer contacto corretamente.	Em primeiro lugar, verificar a sonda; Se for introduzido corretamente, mas o erro persistir, contacte o centro de assistência pós-venda. Notificar o erro que aparece no ecrã.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "OFF" (Desligado).

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença.

Whirlpool

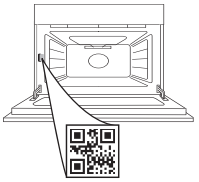
400020023888

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

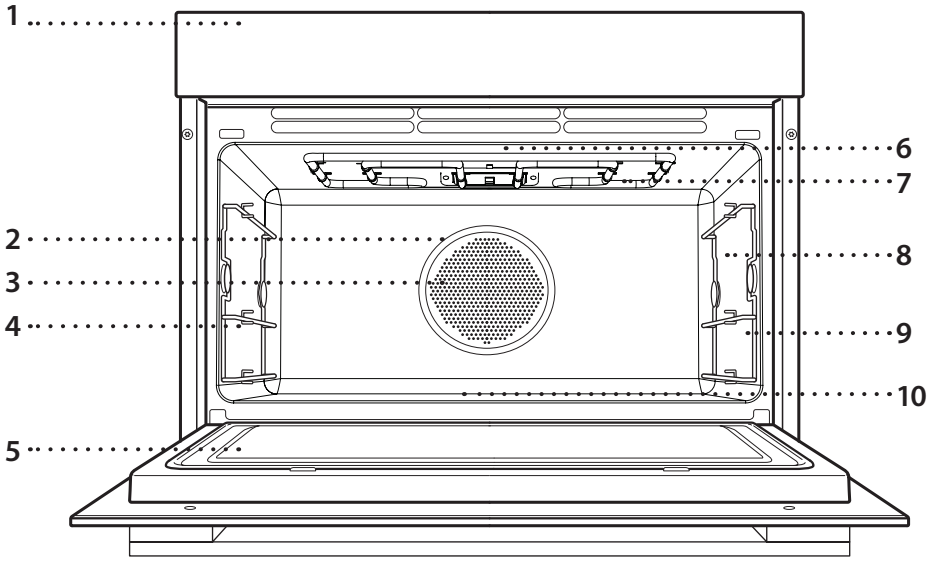
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI

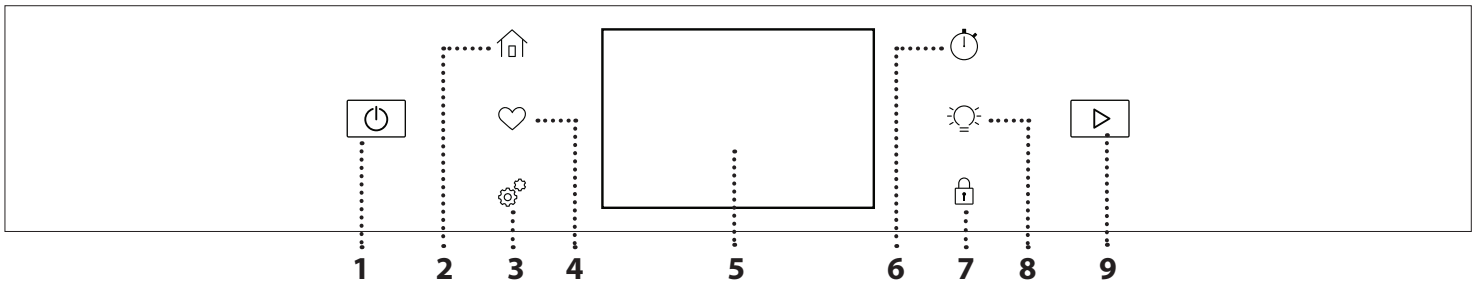


POPIS VÝROBKU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



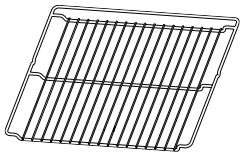
1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Pro zapnutí a vypnutí trouby
2. DOMŮ
Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.
3. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.
4. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.
5. DISPLEJ
6. ČASOVAČ
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.
7. ZÁMEK
Umožňuje uzamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce,
aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.
8. SVĚTLO
Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby a tím úspoře energie.
9. SPUŠTĚNÍ
Pro aktivaci funkce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

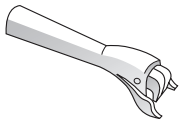
Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

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

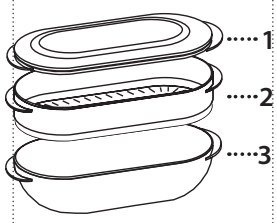


ROŠT
Rošt je vhodný pro všechny režimy tepelné úpravy, včetně mikrovlnné. Při použití mikrovlnné trouby umístěte rošt vždy do 1. (spodního) patra. Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádobí odolné teplu a mikrovlnám.

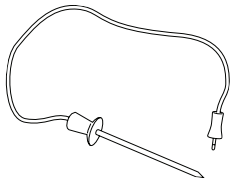
PLECH NA PEČENÍ
Rošt je vhodný pro všechny režimy tepelné úpravy kromě funkce „Mikrovlny“. Lze jej použít k úpravě všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umisťuje se pod rošt.



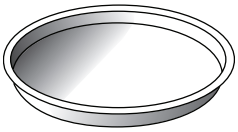
RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP
Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.



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



PEČICÍ SONDA
K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky své tuhé podpěře ji lze použít na maso a ryby.



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

Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
* V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

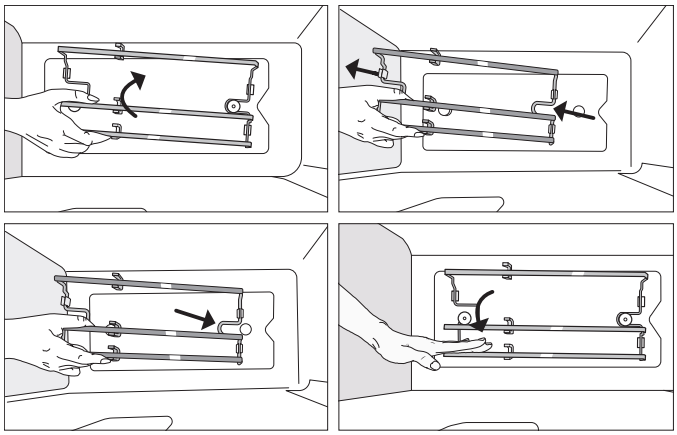
Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

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

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

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

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



ARTISAN

RUČNÍ REŽIMY

MIKROVLNY

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.
Požadované příslušenství: roštová mřížka, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

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

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

CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

CRISP FRY: Čerstvé a mražené potraviny
Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy 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.
Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků s čerstvými potravinami, potřete je pírkem nebo je ochuťte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch".
Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.
Doporučené příslušenství: rošt

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

GRIL + MIKROVLNY

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

TURBOGRILL

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

TURBOGRIL + MV

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

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

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.
Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

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

TRADIČNÍ+MIKROVLNY

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

HORKY VZDUCH

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

HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Pro přípravu jakéhokoli pokrmu pouze na jedné polici kombinující cirkulaci horkého vzduchu a mikrovlnnou troubu.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.
Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech.

KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.
Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

UCHOVAT TEPLÉ

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

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JOGURT

Pro výrobu jogurtu.
Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.
Požadované příslušenství: rošt

MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

CYKLUS ECO

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

COOK 3

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

SUŠENKY

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

OVOCNÝ KOLÁČ

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

PIZZA (MRAŽENÁ)

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

COOK 3 NABÍDKA 1

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.
Příklad kompletního jídla
Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5–2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

COOK 3 NABÍDKA 2

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.
Příklad kompletního jídla
Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2 kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístěte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

6th sense AUTOMATICKÉ REŽIMY

V automatických režimech stačí zvolit typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a v průběhu pečení je dále mění.
Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.
Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.

6TH SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

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

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

JÍDLO	HMOTNOST
Časové rozmrazování	–
Maso	100 g – 2,0 kg
Drůbež	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg
Rozmrazení chleba funkcí Crisp	50–800 g

OHŘEV S FUNKCÍ 6TH SENSE

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

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Připravená porce jídla	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Na konci doby pečení vždy nechte pokrm 1–2 minuty pro lepší chuť odležet.
Lasagne [mražené]	400 g – 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100–800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Mléko	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

ZMĚKČENÍ A ROZPUŠTĚNÍ S FUNKCÍ 6TH SENSE

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

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Změkčení másla	100–500 g	Pro nejlepší výsledky položte máslo do nádoby přímo na rošt.
Změkčení zmrzliny	100–500 g	Pokud vložíte nádobu se zmrzlinou přímo do trouby, ujistěte se, že je nádoba vhodná pro mikrovlnnou troubu.
Rozpuštění čokolády	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků čokoládu nakrájejte na kousky. Na závěr čokoládu pro dokončení roztavení promíchejte.
Rozpuštění sýra	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků sýr nakrájejte na kousky. Na závěr sýr pro dokončení roztavení promíchejte.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

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

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

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

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

MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

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

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.

LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

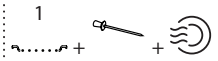
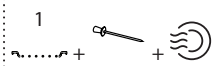
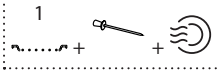
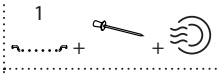
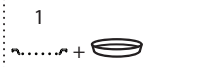
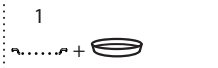
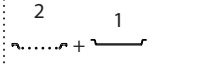
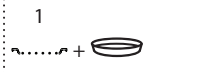
Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Kategorie	*Jídlo*	*Hmotnost/ porce/kusy*	*Poznámky*	*Příslušenství*
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Do spodní části pařáku přidejte osolenou vodu a těstoviny a přikryjte víkem. Na každou porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	1 +
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	1 +
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte zároveň vodu, nasypte rýži a přikryjte pokličkou. Na každou porci připravte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	1 +
	Spelt (Špalda)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro špaldu. Na dno pařáku nalijte zároveň vodu, nasypte špaldu a přikryjte pokličkou. Na každou porci připravte přibližně 100 g špalda. Na každou porci špaldy použijte 300 g vody.	1 +
	Barley (Ječmen)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro ječmen. Na dno pařáku nalijte zároveň vodu, nasypte ječmen a přikryjte pokličkou. Na každou porci připravte přibližně 100 g ječmene. Na každou porci ječmene použijte 300 g vody.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti žáru a MW	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

Kategorie	*Jídlo*	*Hmotnost/ porce/kusy*	*Poznámky*	*Příslušenství*
MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	
	Maso – hamburger	100–500 g	Před předehřátím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp předehřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	
	Vepřové koleno	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně do nádoby kostí dolů.	
	Slanina	50–400 g	Talíř Crisp musí být před vložením potravin předehřátý. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po předehřátí rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	
	Párky & wurstel	200 g – 1,0 kg	Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	
	Drůbeží prsa vařená v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	
	Pečené kuře v chlebu	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti žáru a MW	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

Kategorie	*Jídlo*	*Hmotnost/ porce/kusy*	*Poznámky*	*Příslušenství*
RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 + +
	Celá ryba na páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rybu položte do středu pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 +
	Rybí filety v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Mušle na páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Krevety na páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Smažená ryba s hranolky [*]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami. Na každou porci počítejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	1 +
	Smažené mořské plody [*]	200–800 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Rybí prsty [*]	200–800 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp. Pro dosažení dokonalých výsledků budete během pečení požádáni o otočení pokrmu.	1 +
ZELENINA	Pečené brambory	300 g – 1 kg	Nakrájejte na kousky, přidejte olej, osolte a dochuťte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1 +
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	1 +
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 +
	Krájené brambory v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Kořenová zelenina v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Měkká zelenina v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Kousky ovoce v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do pařáku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 +
	Zelenina v páře [*]	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v pařáku. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Hranolky [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Bramborové krokety [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Smažená paprika	100–500 g	Nakrájejte na kousky a přidejte olej. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti žáru a MW	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

Kategorie	*Jídlo*	*Hmotnost/ porce/kusy*	*Poznámky*	*Příslušenství*
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	400 g – 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2
	Pizza [*]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	1 +
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1 +
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1 +
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	2
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2
	Jemné pečivo	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokládejte na pečicí plech.	2
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2
	Jablečný koláč	–	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem.	1 +
VEJCE	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1 +
SVAČINY	Popcorn	–	Sáček vždy pokládejte přímo na rošt. Vždy připravujte jen jeden sáček. Tento cyklus využívá senzory: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1
	Kuřecí nugety [*]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti žáru a MW	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

MW SOUS VIDE TABLE

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

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

Použijte maximálně dva sáčky s podobným množstvím potravin a ve funkci vyberte celkovou hmotnost obou sáčků.

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

Recept	*Jídlo*	*Tloušťka (nelze vybrat)*	*Hmotnost (lze vybrat)*	*Teplota [°C]*	*Fáze Sensing (čas do dosažení teploty – nelze upravovat)*	*Doba pečení**
Hovězí	Křehké řezy (svíčková)	2–3 cm	100–250 g	60 - 65	25–45 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
	Tvrdé řezy (krkovice)	2–3 cm	100–250 g	65–70	25–45 min	60–80 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
Vepřové	Křehké řezy (svíčková)	3–5 cm	100–250 g	–	30–50 min	40–60 min
			275–500 g	–	55–75 min	70–90 min
	Tvrdé řezy (plec)	2–3 cm	100–250 g	–	30–50 min	50–80 min
		4–5 cm	275–500 g	–	55–75 min	90–120 min
Ryby	Tučné maso (losos)	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	40–60 min
	Libové maso (treska	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	30–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	30–60 min
Zelenina	Kořenová zelenina (brambory, mrkve)	kusy	100–225 g	–	10 min	5 min
			250–350 g	–	15 min	10 min
			375–500 g	–	20 min	15 min
	Měkká (chřest, cuketa)	celé, kusy	100–225 g	–	10 min	3 min
			250–350 g	–	15 min	8 min
			375–500 g	–	20 min	12 min
Ovoce	Jablko, hruška, ananas	kusy, plátky	100–250 g	–	35 min	5 min
			275–500 g	–	45 min	5 min

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

JAK VAŘIT PODLE ZPŮSOBU VAŘENÍ

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

Recepty Crisp

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

Recepty Crisp Fry

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

Recepty vaření v páře MW

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na ← .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

JET START

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

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

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

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

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

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

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

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

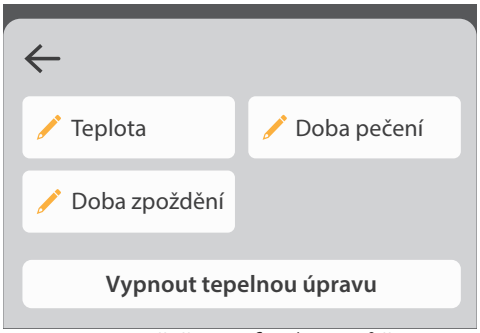
- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami ••• v levé dolní části displeje.



Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

6. PŘEDEHŘEV

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

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je možné po dokončení přípravy dobu pečení prodloužit či si funkci uložit mezi oblíbené.

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

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

PO ULOŽENÍ

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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

10. NÁSTROJE

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

ZTLUMIT

Rychlé zapnutí nebo vypnutí zvuků zařízení.

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

SMART CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCE

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

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

PEČICÍ SONDA

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracovávání pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

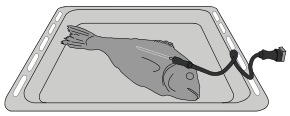
Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena.

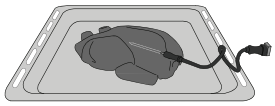
Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.





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

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

Funkce AUTOMATICKÉ REŽIMY umožňují u těchto typů potravin provádět vaření řízené sondou. Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.

VAROVÁNÍ!

Při používání mikrovlnné trouby dodržujte tyto pokyny.

- Při kontaktu kovu se stěnou varného prostoru vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kovové součásti, například čajové lžičky ve sklenicích, musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a od vnitřní strany dvířek. Příslušenství umístěné přímo na sobě vytváří jiskry.
- Příslušenství vkládejte pouze do příslušných výšek. Mohlo by dojít k jiskření a poškození varného prostoru.
- Spotřebič se poškodí v důsledku vzniku jisker.
- Ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové tácy.
- Provoz spotřebiče bez potravin uvnitř varného prostoru vede k přetížení.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nespouštějte, aniž byste do ní nejprve vložili jídlo. Jedinou povolenou výjimkou je krátký test na nádobí.

UŽITEČNÉ RADY

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.
Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.
Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází". Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.
Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.
Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na roštu. V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.
Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI

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

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

K pečení koláčů a pečiva doporučujeme funkci „Horký vzduch", k pečení koláčů s tekutou náplní pak funkci „Tradiční pečení". Chcete-li zkrátit dobu přípravy, zvolte „Horký vzduch + MV", přičemž mikrovlnný výkon nastavte nejvýše na 160 W, aby jídlo zůstalo měkké a voňavé.
Při použití funkce „Horký vzduch" a „Tradiční pečení" používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy, které vždy pokládejte na dodaný rošt.

MASO A RYBY

Pro rychlé opečení povrchu dozlatova tak, aby vnitřek masového či rybího pokrmu zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce kombinující konvekční ohřev a mikrovlny.
Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 160 W.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

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

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean".
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

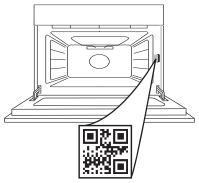
- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
- Pařák lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
- Sondu do pokrmu a talíř Crisp nikdy nemyjte v myčce nádobí.
- 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.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte ⚙, klepněte na „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Na displeji se zobrazí „F3E3“.	Sonda není dobře připojena nebo nemusí mít správný kontakt.	Nejprve zkontrolujte sondu; pokud je vložena správně, ale chyba přetrvává, zavolejte do servisního centra. Oznamte chybu, která se zobrazí na displeji.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- Navštívením našeho webu **docs.whirlpool.eu/docs**
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

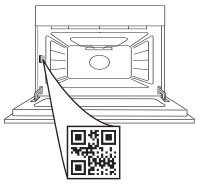
400020023888

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

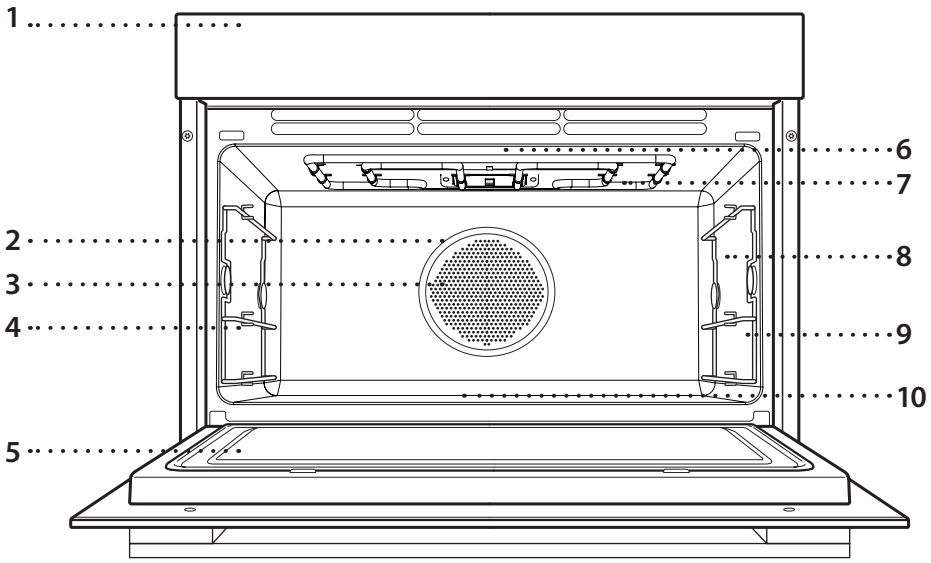
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

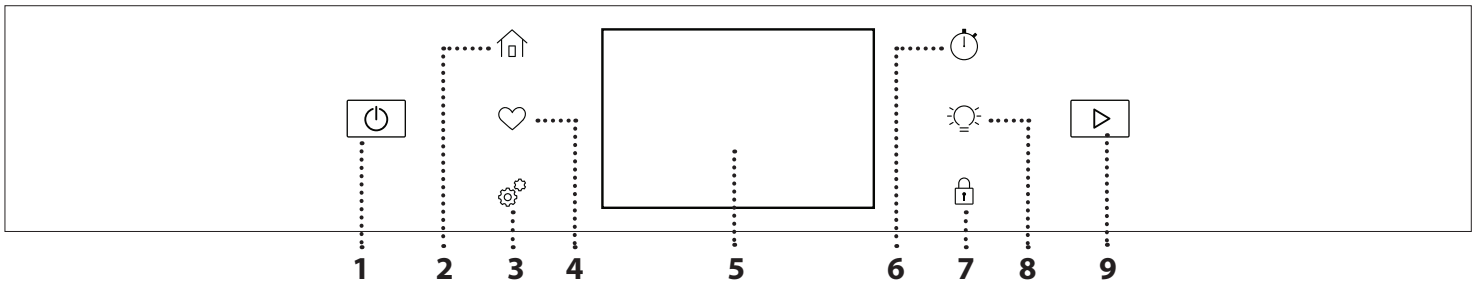


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner
5. Låge
6. Ovnlys
7. Grill
8. Stegetermometerets isætningspunkt
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME
Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

4. FAVORITTER
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY

6. TIMER
Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

7. LÅS
Giver dig mulighed for at låse knapperne på touch-skærmen, så de ikke kan trykkes ved et uheld.

8. LYS
Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

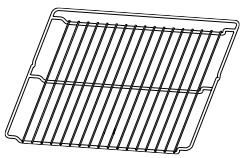
9. START
Bruges til at starte en funktion.

TILBEHØR

Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

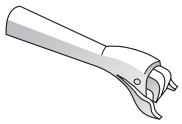
Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets vægge, så dampen kan strømme frit.

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.

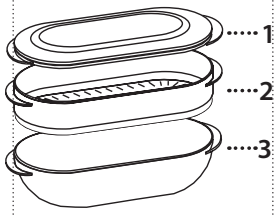


RIST
Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, også til mikrobølgetilberedning. Når du bruger mikrobølger, skal du altid placere risten på niveau 1 (det nederste). Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme og mikrobølger.

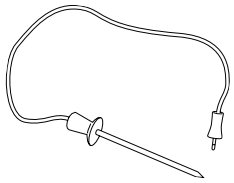
BRADEPANDE
Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder undtagen mikrobølgefunktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placér den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



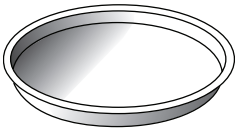
HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE
Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.



DAMPKOGER*
(KUN PÅ VISSE MODELLER)
Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogeren (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkogeren (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli. Dæk dampkogeren til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater. Anbring altid dampkogeren på risten i ribbe 1 og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.



STEGETERMOMETER
Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive støtte kan det bruges til kød og fisk.



CRISP-PANDE
Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af risten, og kan forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden. Placér silikonefødderne mellem stængerne på risten for ekstra stabilitet.

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

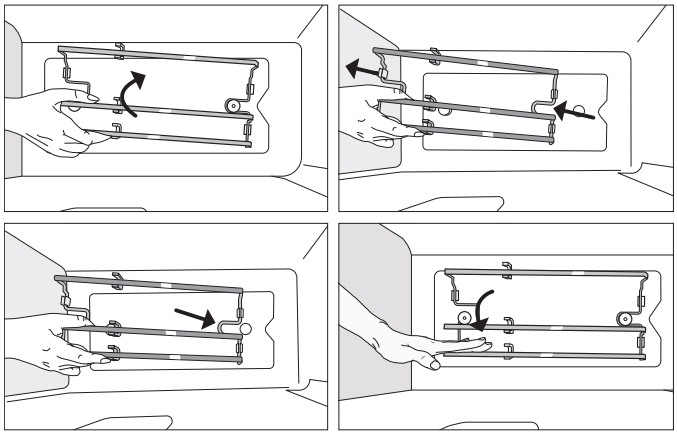
Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne

Skub tilbehøret helt ind, og sørg for, at det ikke rører ved apparatets låge.

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE
Der er skinnestativer i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter.
Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af styreskinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.

2. Skub den bageste del på den bageste støtte for at sætte skinstativerne på plads igen. Når den er forankret, skubbes enheden nedad, indtil skinnestativet er ind i den forreste støtte.



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

MICRO MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.
Påkrævet tilbehør: Rist, ovn- og mikrobølgefast beholder.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
950	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750	Tilberedning af grøntsager.
600	Tilberedning af kød, fisk og retter, der ikke kan røres rundt i.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovse med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min)
Genopvarmning	2 kopper	950	1 - 2
Tilberedning	Sandkage	750	5 - 6
Tilberedning	Vaniljecreme	750	10 - 12
Tilberedning	Farsbrød	600	15 - 25

CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.
Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MAD	VARIGHED (min)
Surdejskage	10 - 12
Hamburgere*	9 - 15

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

CRISP FRY: Friske og frosne fødevarer
Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter.
For at opnå det bedste resultat med friske fødevarer påfører eller krydrer du med lidt olie. Tilbered frosne fødevarer direkte uden tilsætning af olie.
Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.
Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

GRILL + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og bruning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Stegt kylling	350	Middel	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og bruning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20

OVER-/UNDERVARME + MIKRO.

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Den kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

VARMLUFT+ MIKRO.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe med en kombination af cirkulerende varm luft og mikrobølger.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

VARMLUFTSBAGNING + MB

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

SPECIELLE FUNKTIONER

HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVER

Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.
Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

COOK 3

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.
Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede et fuldt måltid. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

SMÅKAGER

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med ens butterdejssmåkager for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

TÆRTE

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

PIZZA (FROSSEN)

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

COOK 3 MENU 1

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.

COOK 3 MENU 2

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert.

Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

6th sense AUTO-TILSTANDE

Med Auto-tilstande skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem.
Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.
På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

6TH SENSE OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af madvarer. Placér altid maden i en beholder direkte på risten for at opnå det bedste resultat, undtagen ved optøning af sprødt brød. Lad stå i 5 minutter efter afslutning.

OPTØNING AF BRØD
Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage of føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion, placeret direkte på risten.

MAD	VÆGT
Timed optøning	-
Kød	100 g - 2,0 kg
Fjerkræ	100 g - 3,0 kg
Fisk	100 g - 2,0 kg
Optøning sprødt brød	50 - 800 g

6TH SENSE GENOPVARMNING

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller et fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Tallerkenret	250 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet.
Lasagne [frossen]	400 g - 1,5 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.
Suppe	100 - 800g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Mælk	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Vand	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.

6TH SENSE SOFT & MELT

Til smeltning og blødgøring af fødevarer. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Blødgøring af smør	100 - 500 g	Placér smørret i en beholder direkte på risten for at få det bedste resultat.
Blødgøring af is	100 - 500 g	Hvis du sætter isbeholderen direkte i ovnen, skal du sørge for, at beholderen kan tåle mikrobølger.
Smeltning af chokolade	100 - 500 g	Skær chokoladen i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i chokoladen for at fuldføre smelteprocessen.
Smeltning af ost	100 - 500 g	Skær osten i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i osten for at fuldføre smelteprocessen.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarekvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer. Denne innovative funktion bruger mikrobølger til at fremskynde tilberedningsprocessen uden at miste den nøjagtighed og ydeevne, som denne tilberedningsmetode garanterer. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER

FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.

INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.
- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.

OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

AUTO-TILSTANDENES TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Kategori	*Mad*	*Vægt/ portioner/ stykker*	*Bemærk*	*Tilbehør*
PASTA OG KORNPRODUKTER	Pastakogning	1 - 3 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld saltet vand og pasta i dampkogerens bund, og læg låget på. Brug cirka 100g pasta pr. portion. Brug 400g vand pr. portion pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1 +
	Ris	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Hæld vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g ris pr. portion. Brug 300g vand pr. portion ris.	1 +
	Spelt	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalet tilberedningstid for spelt. Hæld vand og spelt i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g spelt pr. portion. Brug 300g vand pr. portion spelt.	1 +
	Byg	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalet tilberedningstid for byg. Hæld vand og byg i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g byg pr. portion. Brug 300g vand pr. portion byg.	1 +
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 + +
	Hakkebøf	100 - 500 g	Smør crisp-pladen let, før den forvarmes. Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 + +
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 + +
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 + +
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i beholderen med bensiden nedad.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Pølser & wienerpølser	200 g - 1,0 kg	Fordel jævnt på crisp-panden. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad.	1 +
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1 +
	Dampet fjerkræbryst	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Paneret stegt kylling	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

Kategori	*Mad*	*Vægt/ portioner/ stykker*	*Bemærk*	*Tilbehør*
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	1 + +
	Hel fisk, dampet	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og placér fisken i midten af dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	1 +
	Dampede fiskefileter	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Muslinger, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Rejer, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler. Brug cirka 100g fisk og 100g pommes frites pr. portion.	1 +
	Stegte fisk og skaldyr [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Panerede fiskepinde [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

Kategori	*Mad*	*Vægt/ portioner/ stykker*	*Bemærk*	*Tilbehør*
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	300 g - 1 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og smag til med krydderurter. Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 +
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	1 +
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 +
	Dampkogte kartofler i stykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Dampede rodfrugter	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Dampede bløde grøntsager	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Dampkogte frugtstykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 +
	Grøntsager, dampede [*]	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 +
	Kartofler, stegte [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Kartoffelkroketter [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Stegt peberfrugt	100 - 500 g	Skær i stykker, og krydr med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
SALTET BAGVÆRK	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	1 +
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifts fyld heri.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

Kategori	*Mad*	*Vægt/ portioner/ stykker*	*Bemærk*	*Tilbehør*
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 +
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	2
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
	Småkager	1 portion	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2
	Brownies	1 portion	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2
	Æblekage	-	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1 +
ÆG	Røræg	2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 +
SNACKS	Popcorn	-	Anbring altid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose ad gangen. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Kyllingenuggets [*]	200 - 700g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

MW SOUS VIDE TABEL

Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Kontrollér denne tilberedningstabel for at bruge funktionen korrekt.

Vælg den madkategori, du vil tilberede, og følg de foreslåede indstillinger. Vælg madens vægt (og tilberedningstemperaturen, kun for oksekød), og følg tykkelsesangivelserne, hvis de findes. Indtast den foreslåede tilberedningstid: Dette er den specifikke tilberedningstid for madens type og mængde og starter efter en Sensing-fase, hvor ovnen bringer maden til den optimale temperatur for start af tilberedningen for at sikre optimal ydeevne. Sensing-fasen vil være længere for tungere mængder. Brug kolonnen i tabellen, der angiver de omtrentlige tidspunkter for Sensing-fasen, for at planlægge dine måltider på bedste måde.

Brug maksimalt 2 poser med samme mængde mad, og vælg den samlede vægt af de to i funktionen.

Husk på, at de anbefalede tilberedningstider gælder for nedkølet mad. Resultaterne er afhængige af ingrediensernes kvalitet og god hygiejne. Brug om muligt friske fødevarer af høj kvalitet for at opnå de bedste resultater. Brug ikke denne funktion til at genopvarme maden. Læg de vakuumforseglede fødevarer på risten på niveau 1. Læg ikke poserne oven på hinanden for at sikre, at varmen kan fordeles jævnt.

Opskrift	*Mad*	*Tykkelse (kan ikke vælges)*	*Vægt (kan vælges)*	*Temperatur (°C)*	*Sensorisk fase (tid til at nå temperaturen - kan ikke redigeres)*	*Tilberedningens varighed**
Oksekød	Møre udskæringer (mørbrad)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårde udskæringer (klo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Svinekød	Møre udskæringer (mørbrad)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårde udskæringer (skulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fedt (laks)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magert (torsk	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grøntsager	Rodfrugter (kartofler, gulerødder)	Stykker	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Blødt (asparges, courgetter)	hele, stykker	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frugt	Æble, pære, ananas	stykker, både	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tilberedningens varighed: lavere værdier henviser til lavere vægt og gennemstegthed; højere værdier henviser til højere vægt og gennemstegthed.

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

For at gøre produktet mere brugervenligt samler de følgende menuer alle de funktioner, der har samme tilberedningsmetode, og som allerede findes i menuerne opdelt efter fødevarer.

Crisp-opskrifter

Crisp tilberedningsmetoden giver dig mulighed for automatisk at opnå et perfekt gyldenbrunt resultat både oven på og i bunden af maden. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

Crisp Fry-opskriffter

Crisp Fry-tilberedningsmetoden kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Den gør det muligt at opnå sprøde, velsmagende stegeresultater med en bemærkelsesværdig reduktion af behovet for olie i forhold til den traditionelle måde at tilberede på. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

MW Steam-opskrifter

Med MW-damptilberedning kan du opnå optimale resultater på samme måde som med traditionel damptilberedning, men på en nemmere og hurtigere måde. Dampkogertilbehør skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel eller på ovnens display, for at opnå de bedste resultater med denne funktion.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN

For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på ← .

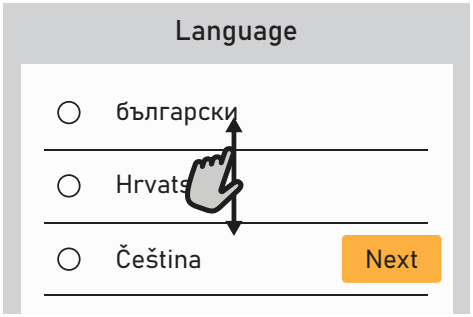
FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.



- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

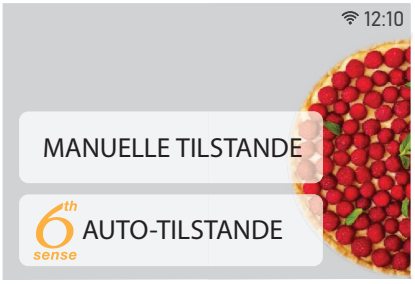
Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻ eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.



- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker man på ▷ for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker ••• og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

Funktionen Auto sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO MODE funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevaretype, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "Auto tilstande" (se de relevante tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

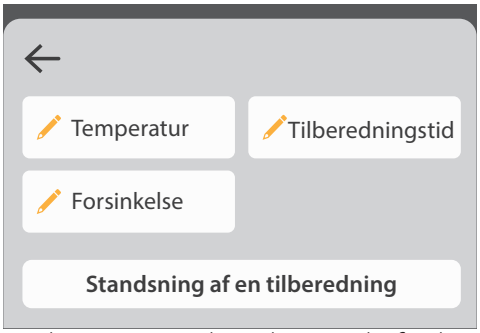
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker ••• nederst til venstre i displayet.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydsignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen, og tryk på knappen "Start nu" eller "START" ▷ for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedicerede *Forvarmningsknap* nederst til højre i displayet til at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af Auto funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen
- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på ♡ , for at får menuen Favoritter vist:
Alle de gemte funktioner vises i denne menu.
Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker ••• i øverste højre hjørne.
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT" i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på ⚙ , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

Andre specifikke lydstyrkeindstillinger kan administreres i menuen Præferencer under Lyd & Volume.

SMART CLEAN

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller en svamp.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

STEGETERM.

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Du kan vælge mellem de manuelle (efter tilberedningsmetode) og de automatiske (efter madvaretype) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

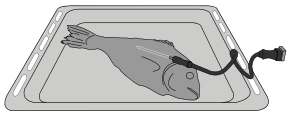
Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

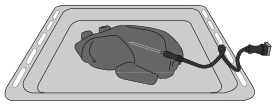
Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.





KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

AUTO MODES-funktioner for at udføre en termometerstyret tilberedning af disse fødevaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

OBS!

Overhold disse anvisninger, når du bruger mikrobølgeovnen.

- Hvis metal kommer i berøring med ovnrummets væg, skabes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge det indvendige glas i lågen.
- Metaldele, f.eks. teskeer i glas, skal holdes i en afstand af mindst 2 cm fra væggene i ovnrummet og fra indersiden af lågen. Tilbehør, der placeres direkte oven på hinanden, skaber gnister.
- Indsæt kun tilbehør i deres respektive højder. Der kan dannes gnister og beskadigelse af ovnrummet.
- Apparatet er beskadiget på grund af gnistdannelse.
- Brug ikke aluminiumsbakker i apparatet.
- Brug af apparatet uden mad i ovnrummet kan føre til overbelastning.
- Start aldrig mikrobølgeovnen uden først at sætte mad i den. Den eneste tilladte undtagelse er en kort test af tallerkener.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevaren og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.
Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.
De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.
Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.
Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.
Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE FØDEVARER

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at tø madvaren op direkte på risten. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.
Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tø op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.
Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge fuunktionen "Varmluft", mens vi anbefaler at bruge funktionen "Over-/Undervarme" til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen "Varmluft + mikro." med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde.
Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne "Varmluft" og "Over-/Undervarme", og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.
Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 160W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
  For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

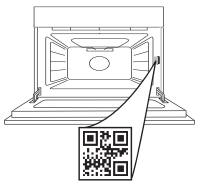
- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
- Dampenheden kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
- Rengør aldrig stegetermometeret eller Crisp-panden i opvaskemaskinen.
- Crisp-panden skal rengøres med vand og et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på ⚙, bank let på "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
På displayet vises F3E3.	Termometeret er ikke godt forbundet eller har måske ikke ordentlig kontakt.	Tjek først og fremmest termometeret; Hvis det sidder korrekt, men fejlen varer ved, bedes du ringe til vores kundeservice. Oplys om den fejl, der vises på displayet.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på licens.

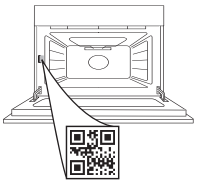
Whirlpool

400020023888

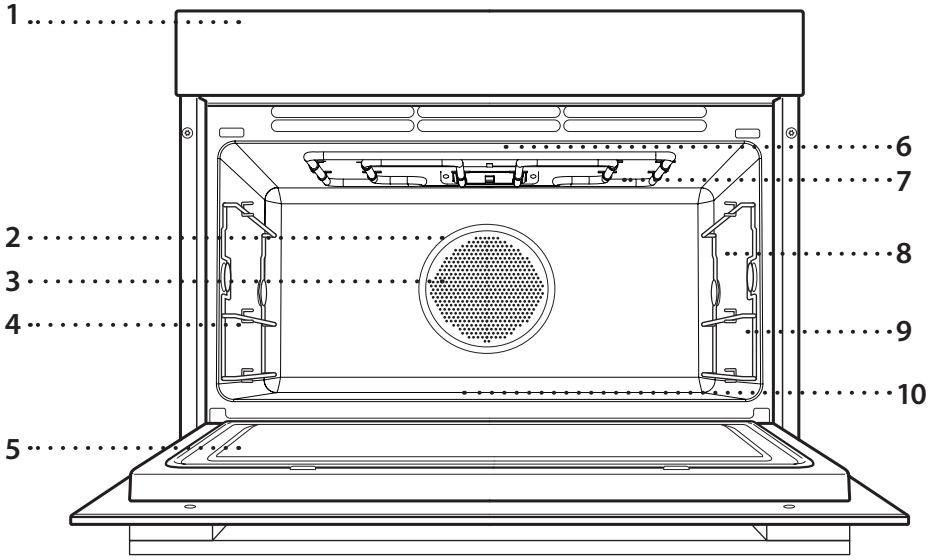
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil **register10www.hotpoint.eu/register**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

LISATEABE SAAMISEKS SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV QR-KOOD

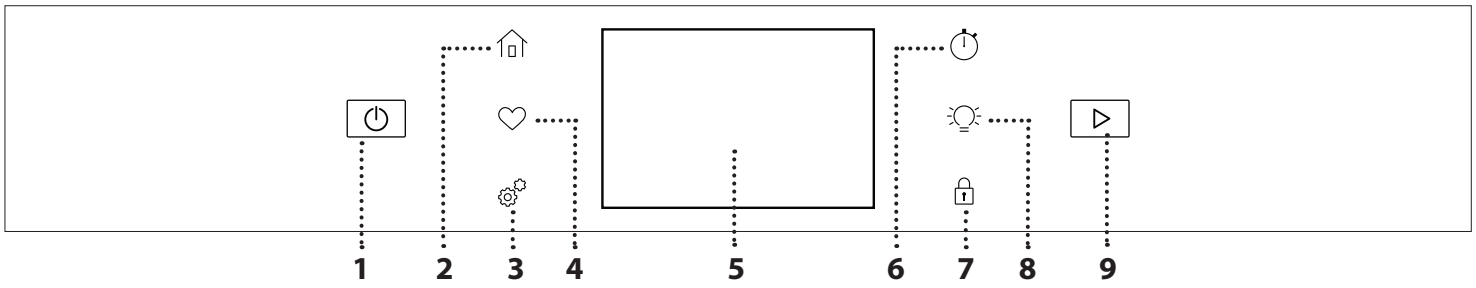


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid
5. Uks
6. Lamp
7. Grill
8. Termomeetri sisestuskoht
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



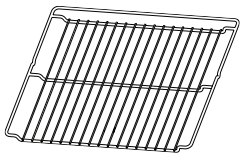
1. ON / OFF
Ahju sisse/välja lülitamiseks
2. KODU
Kiireks ligipääsuks menüüle.
3. TÖÖRIISTAD
Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.
4. LEMMIKUD
Lemmikfunktsioonide loetelu kuvamiseks.
5. EKRAAN
6. TAIMER
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.
7. LUKK
Võimaldab lukustada puuteplaadi nupud, et neid ei saaks
kogemata vajutada.
8. VALGUS
Ahju lambi sisse- või väljalülitamiseks ja energia säästmiseks.
9. KÄIVITUS
Funktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

Ahjule lisatarvikute ostmisel veenduge, et need on kuumakindlad ja sobivad aurutamiseks.

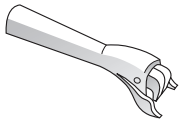
Et aur pääseks vabalt liikuma, veenduge, et ahju seinte ja ahjunõu vahele jääb vähemalt 30 mm laiune vahe.

Tarvikute temperatuur võib mikrolainefunktsiooni kasutamisel tõusta. Tsükli lõpus on soovitatav kasutada tarvikute käsitsemiseks kaitsevahendeid.

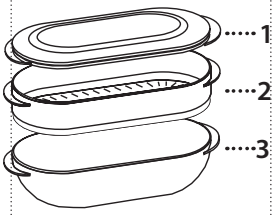


TRAATREST
Traatriiul sobib kõikide toiduvalmistamisviiside jaoks, ka mikrolaineahjus söögi valmistamiseks. Mikrolaineahjude kasutamisel asetage traatriiul alati 1. tasandile (alumisele). Saate asetada toidu otse restile või kasutada seda küpsetusplaadi või muu kuuma- ja mikrolainekindla ahjunõu alusena.

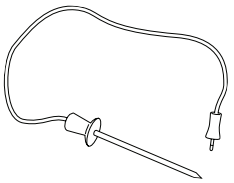
KÜPSETUSPLAAT
Küpsetusplaat sobib kõigi küpsetusrežiimide jaoks, välja arvatud „Mikrolaineahju" funktsioonid. Saab kasutada igasuguste toitude valmistamiseks ilma konteinerita. Kasutage seda toidumahlade kogumiseks, paigutades selle traatriiuli alla.



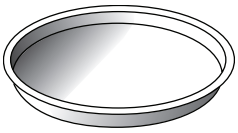
PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE
Käepidet kasutatakse kuuma küpsetusplaadi ahjust väljavõtmiseks.



AURUTI*
(AINULT MÕNEL MUDELIL)
Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.
Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.
Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1).
Asetage auruti alati traatriiuli 1. tasemele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolaineahju funktsiooniga.



TOIDUTERMOMEETER
Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal.
Tänu jäigale toele saab seda kasutada liha ja kala jaoks.



PRUUNISTUSPLAAT
Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga.
Pruunistusplaat tuleb alati asetada traatriiuli keskele ja seda võib tühjalt eelsoojendada, kasutades ainult selleks ettenähtud erifunktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile.
Stabiilsuse suurendamiseks asetage silikoonjalad traatriiuli lattide vahele.

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.
*Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

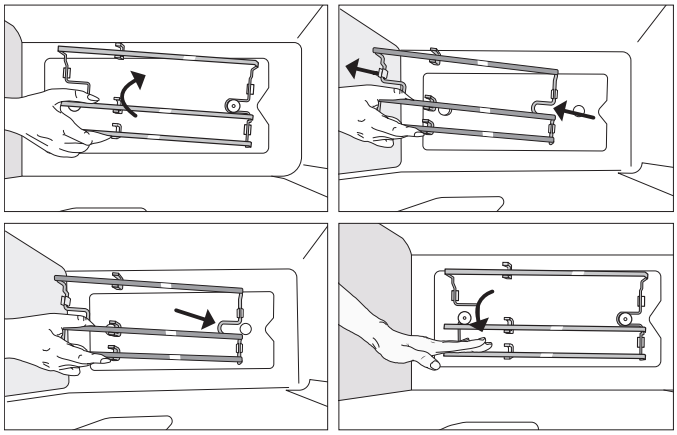
Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nagu küpsetusplaat, tuleb asetada horisontaalselt, lastes neil siinidel liikuda.

Lükake tarvikud täielikult sisse, jälgides, et need ei puudutaks seadme ust.

RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE
Ahjusisemuse mõlemal küljel on kaks restiraami, mis on kinnitatud kahele nupukujulisele toele. Restiraamid on eemaldatavad, et muuta puhastamine mugavamaks.

1. Restiraamide eemaldamiseks haarake tugevalt juhiku välisosast ja tõmmake seda ülespoole, et eemaldada see esitoest, samal ajal pöörates seda tagumisel toel, seejärel libistage kogu osa sisemusest välja.

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



FUNKTSIOONID

MANUAALREŽIIMID

MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.
Nõutud tarvikud: traatriiul, mikrolaineahjus ja kuumakindel anum.

VÕIMSUS (W)	SOOVITATUD
950	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige väiksem võimsus.
750	Köögiviljade valmistamine.
600	Liha, kala ja roogade valmistamiseks, mida ei saa segada.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmendamine.
90	Jäätise pehmendamine.

TOIMING	TOIT	VÕIMSUS (W)	KESTUS (min)
Soojendamine	2 tassi	950	1 - 2
Küpsetamine	Biskviitkook	750	5 - 6
Küpsetamine	Munakreem	750	10 - 12
Küpsetamine	Pikkpoiss	600	15–25

PRUUNISTAMINE

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.
Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

TOIT	KESTUS (min)
Eelkergitatud kook	10 - 12
Hamburgerite* valmistamiseks	9 - 15

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

RÖSTIMINE: Värsked toidud ja külmutatud toidud
See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuva ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Parimate tulemuste saavutamiseks värskete toiduainetega pintseldage või maitsestage vähese koguse õliga. Küpsetage külmutatud toitu otse ilma õli lisamata.
Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsema panemist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk.
Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.
Soovitatavad tarvikud: rest

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Toast (Röstleib ja -sai)	Kõrge	5 - 6

GRILL + MIKRO

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.
Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

TURBO GRILL

Grilli- ja konvektsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.
Soovitatavad tarvikud: rest

TURBO GRILL + MIKRO

Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.
Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Roast Chicken (Röstitud kana)	350	Keskmine	20 – 30

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Täiuslikuks küpsetamiseks ja pruunistamiseks nii pealt kui ka alt, mis tahes liiki roogade valmistamiseks ainult ühel riiulil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.
Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

TOIT	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)
Tassikook / väike kook	160	20 – 25
Küpsised	165	15 – 20

TAVAPÄRANE + MIKRO

Küpsetatud roogade kiiremaks valmistamiseks, kasutades samaaegselt tavapärast ahju ja mikrolaineid.
Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

SUNDÕHK

Magustoitude ja liha valmistamiseks kuumaõhuringlusega. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks. Seda on võimalik kasutada samal ajal mitmel eri tasemel erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri.
Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

SUNDÕHK + MIKRO

Igasuguste roogade valmistamiseks ühel riiulil, kombineerides ainult kuuma õhu tsirkulatsiooni ja mikrolaineahju.
Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riiulil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.
Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

CONVENCTION BAKE + MIKRO

Kõigi vedela täidisega toitude kiireks valmistamiseks, ühendades mikrolained, tavapärase kuumutamise ja konvektsioonküpsetuse.
Nõutud tarvikud: traatriiul 1. tasemel, mikrolaineahjus kasutatav ja kuumakindel anum.

ERIFUNKTSIOONID

SOOJASHOID

Äsjavalmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

JOGURT

Jogurti valmistamiseks.
Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

KUIVATAMINE

Puu- ja köögiviljade kuivatamiseks. Lõika õhukesteks viiludeks ja aseta otse restile.
Nõutud tarvikud: rest

SUUR KÜPSETUS

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
Nõutud tarvikud: küpsetusplaat 2. tasemel.

ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.
Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga.

COOK 3

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks kolmel erineval tasandil sama temperatuuriga maitseid ja lõhnu segamata.
Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, külmutatud pitsasid ja terve eine. Ahju on vaja eelkuumutada.

KÜPSISED

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaste muretaignaküpsistega, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

TORT

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid kooke, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

PITSA (KÜLMUTATUD)

Kasutage seda funktsiooni, et küpsetada kolm plaati sarnaseid külmutatud pitsasid, saavutamaks maksimaalne tulemus. Funktsioon sisaldab eelsoojendust. Võtke kolm ahjuplaati korraga ahjust välja.

COOK 3 MENU 1

See tsükkel on mõeldud täieliku lihapõhise toidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.
Näide täisväärtuslikust toidust
Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage lasanje vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) pannil, mis asetatakse traatriiuli teisele tasemele. Valmistage 6–10 kanakintsuliha

kuubikuteks lõigatud kartulitega (500–800 g) otse küpsetusplaadile, mis asetatakse esimesele tasemele. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 50–60 minuti pärast võtke välja tort, 60–70 minuti pärast võtke välja lasanje, 80–90 minuti pärast võtke välja kana kartulitega.

COOK 3 MENU 2

See tsükkel on mõeldud täieliku kala- või taimetoidu ja magustoidu valmistamiseks. Ahi vajab eelsoojendamist.

Näide täisväärtuslikust toidust

Valmistage puuviljatort vastavalt oma eelistustele ümmarguses pannis, mis asetatakse traatrestile 3. tasandil. Valmistage pesto lasanje või cannelloni vastavalt oma eelistustele (1,5–2 kg) metall- või pyrex-alusel, mis asetatakse traatriiuli teisele tasemele. Valmistage kalafilee fooliumis (700–900 g) koos viilutatud köögiviljadega (600–900 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasemele. Pärast eelsoojendamist küpsetage kõiki roogasid korraga. 45–55 minuti pärast võtke välja tort, 55–65 minuti pärast võtke välja lasanje, 60–70 minuti pärast võtke välja kala koos köögiviljadega.

6th sense AUTOMAATREŽIIMID

Automaatrežiimide puhul valige parimate tulemuste saamiseks lihtsalt toiduainete tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt optimaalsed seadistused ja jätkab nende muutmist toiduvalmistamise edenedes. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste.

6TH SENSE'I SULATAMINE

Erinevat tüüpi toiduainete kiireks sulatamiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks asetage toit alati otse traatriiulile, välja arvatud programmi Crisp Bread Defrost korral. Lõpus laske toidul 5 minutit seista.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIVA SULATAMINE)
See eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskelt küpsetatud. Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Pruunistusalust tuleb kasutada koos selle funktsiooniga otse traatriiulile asetatuna.

TOIT	KAAL
Ajastatud sulatamine	—
Liha	100 g – 2,0 kg
Poultry (Linnuliha)	100 g–3,0 kg
Kala	100 g – 2,0 kg
Crisp leiva sulatamine	50–800 g

6TH SENSE'I SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineahju-kindlale ja kuumakindlale taldrikule või otse 1. tasemel olevale traatriiulile.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Taldrikul toit	250–800 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium. 1-2 minutit seismist pärast kuumutamise lõpetamist parandab alati tulemust.
Lasanje [külmutatud]	400 g–1,5 kg	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium.
Supp	100-800 g	Soojendage katmata ühes konteineris.
Piim	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.
Vesi	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.

6TH SENSE'I PEHMENDAMINE JA SULATUS

Toidu sulatamiseks ja pehmendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineahjukindlasse ja kuumakindlasse anumasse otse traatriiuli 1.tasemele.

Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus
Või pehmendamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks asetage konteineris või otse traatriiulile.
Jäätise pehmendamine	100–500 g	Kui panete jäätisepakendi otse ahju, veenduge, et pakend on sobilik mikrolaineahjus kasutamiseks.
Šokolaadi sulatamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks lõigake šokolaad tükkideks. Segage lõpus šokolaadi selle täielikuks sulatamiseks.
Juustu sulatamine	100–500 g	Parima tulemuse saavutamiseks lõigake juust tükkideks. Segage lõpus juustu, et sulamisprotsess lõpule viia.

6TH SENSE'I MW SOUS VIDE

Sous vide on professionaalne toiduvalmistamistehnika, mis eeldab vaakumiga töödeldud plastkotikeste kasutamist, küpsetades täpselt kontrollitud temperatuuridel. See uuenduslik funktsioon kasutab mikrolaineid, et kiirendada

toiduvalmistamise protsessi, kaotamata selle küpsetusmeetodiga tagatud täpsust ja jõudlust. Järk-järguline ja täpne küpsetusprotsess aitab kaasa erakordse õrnuse ja maitse kujunemisele ning tagab kogu toidu ühtlase küpsemise. See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigesti kasutamiseks vaadake Sous Vide toiduvalmistamise tabelit.

MUUDE FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi toomiseks.

SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas).

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

KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

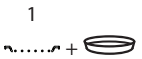
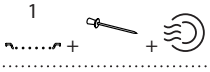
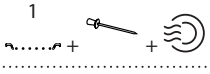
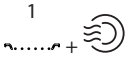
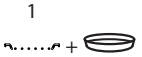
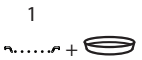
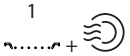
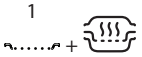
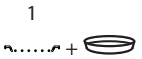
Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.

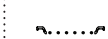
AUTOMAATSEL REŽIIMIL SÖÖGI VALMISTUSTABEL

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

Kategooria	***Toit***	***Kaal/ portsjonid/ tükid***	***Kommentaarid***	***Tarvikud***
PASTA JA TERAVILJAD	Pasta keetmine	1–3 portsjonit	Määrake pasta jaoks sobiv keetmisaeg. Kallake auruti põhja soolatud vesi ja pasta koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g pastat portsjoni kohta. Kasutage 400 g vett pastaportsjoni kohta.	1 +
	Lasanje	600 g–2,0 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Valage peale bešamellkaste ja puistake peale juustu, mis tagab täieliku pruunistumise.	1 +
	Riis	1–4 portsjonit	Määrake riisi jaoks sobiv keetmisaeg. Kallake auruti põhja vesi ja riis koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g riisi portsjoni kohta. Kasutage 300 g vett riisiportsjoni kohta.	1 +
	Speltanisu	1–4 portsjonit	Määrake speltale soovituslik küpsetusaeg. Kallake auruti põhja vesi ja spelta koos ja katke auruti kaanega. Arvestage umbes 100 g speltat portsjoni kohta. Kasutage 300 g vett speltaportsjoni kohta.	1 +
	Oder	1–4 portsjonit	Määrake odra jaoks soovituslik küpsetusaeg. Lisage vesi ja oder koos auruti põhja ja katke kaanega. Arvestage iga portsjoni kohta umbes 100 g otra. Kasutage 300 g vett odraportsjoni kohta.	1 +

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

Kategooria	*Toit*	*Kaal/ portsjonid/ tükid*	*Kommentaarid*	*Tarvikud*
LIHA	Rostbiif	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	
	Kotletid	100–500 g	Enne eelsoojendamist määrige pruunistusplaate kergelt. Pruunistusplaate tuleb enne toidu sissepanekut eelsoojendada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	
	Röstliha ja aeglane küpsetamine	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	
	Seapraad	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	
	Pork Shank (Seakoot)	—	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	
	Searibid	400 g–1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage toit ühtlaselt konteinerisse nii, et kondi pool on allapoole.	
	Peekon	50-400 g	Pruunistusplaate tuleb enne toidu sisestamist eelkuumutada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Pärast eelsoojendamist jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	
	Vorstikesed	200 g–1,0 kg	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile Crisp plate. Torgake vorstid kahvliga läbi, et ennetada nende plahvatamist. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	
	Röstitud kana	800 g–2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval.	
	Linnuliha tükid	1 ahjutäis	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Jaotage ühtlaselt traatrestile. Kasutage 2. tasandil traatresti ja 1. tasandil küpsetusplaati ühe tassitäie veega, et koguda toiduvedelikke.	
	Aurutatud linnurind	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	
	Paneeritud praetud kana	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	

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

Kategooria	*Toit*	*Kaal/ portsjonid/ tükid*	*Kommentaarid*	*Tarvikud*
FISH (KALA)	Terve röstitud kala	—	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1 + +
	Terve aurutatud kala	—	Lisage umbes 100 g vett auruti põhja ja asetage kala aurutuskorvi keskele. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Röstitud kalapraad	200–800 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1 +
	Aurutatud kalafileed	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud rannakarbid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud krevetid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Kala ja friikartulid [*]	1–3 portsjonit	Jaotage pruunistusplaadile ühtlaselt vaheldumisi kalafileed ja kartulid. Arvestage iga portsjoni kohta umbes 100 g kala ja 100 g friikartuleid.	1 +
	Praetud mereannid [*]	200–800 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +
	Kalapulgad [*]	200–800 g	Jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile.Täiusliku tulemuse saamiseks pöörake toitu küpsetamise ajal.	1 +
KÖÖGIVILI	Röstitud kartulid	300 g-1 kg	Lõigake tükkideks, maitsestage õli, soola ja ürtidega. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1 +
	Täidetud aedviljad	600 g–2,0 kg	Tehke köögiviljad seest tühjaks ja täitke seguga köögiviljalihast, hakklihast ja riivitud juustust. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu, soola ja ürtidega.	1 +
	Kartuligratäänid	400 g–1,5 kg	Viilutage ja asetage suurde mahutisse. Maitsestage soola ja pipraga ning kallake koor peale. Raputage juustu peale.	1 +
	Aurutatud kartulitükid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud juurviljad	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud pehmed köögiviljad	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud puuviljatükid	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1 +
	Aurutatud köögiviljad [*]	—	Lisage auruti põhja umbes 100 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1 +
	Praetud kartulid [*]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +
	Kartulikroketid [*]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +
	Praetud paprika	100–500 g	Lõigake tükkideks ja maitsestage õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +

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

Kategooria	*Toit*	*Kaal/ portsjonid/ tükid*	*Kommentaarid*	*Tarvikud*
SOOLASED PAGARITOOTED	Võileivatort	400 g–1,0 kg	Valmistage tainas vastavalt oma kerge saia lemmikretseptile. Vormige enne kerkimist pikkpoisi mahutisse. Kasutage ahju spetsiaalset tõusufunktsiooni.	1 +
	Pitsa	400 g–1,2 kg	Valmistage pitsatainas oma lemmikretsepti järgi. Jätke see ahju spetsiaalset funktsiooni kasutades kerkima. Rullige tainas laiali kergelt õliga määritud küpsetusplaadile. Lisage lisandeid vastavalt oma soovile.	2
	Pitsa [*]	250-700 g	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium.	1 +
	Soolane kook	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga 8–10 portsjoni jaoks ning torgake tainasse kahvliga augud. Katke tainas vastavalt oma lemmikretseptile.	1 +
MAGUSAD PAGARITOOTED	Biskviitkook	400 g–1,2 kg	Valmistage rasvavaba biskviitkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile.	1 +
	Marmorkook	400 g–1,2 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi marmorkoogi tainas. Valage vooderdatud ja määritud küpsetusplaadile.	2
	Muffinid	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi tainast 16–18 tüki jaoks ning täitke sellega pabervormid. Jaotage ühtlaselt küpsetusplaadile.	2
	Küpsised	1 ahjutäis	Valmistage tainas 500 g jahust, 200 g soolatud võist, 200 g suhkrust, 2 munast. Maitsestage puuviljaessentsiga. Laske jahtuda. Laotage tainas ühtlaselt ja vormige oma soovi järgi. Asetage küpsised küpsetusplaadile.	2
	Brownie'd	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.	1
	Struudel	1 ahjutäis	Valmistage segu õunakuubikutest, seedermännipähklitest, kaneelist ja muskaatpähklist. Pange pannile võid, riputage peale suhkrut ja küpsetage 10–15 minutit. Rullige tainasse ja voltige väljast kokku.	2
	Õunapirukas	—	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke hakitud värskete puuviljadega, mis on segatud suhkru ja kaneeliga. Rullige kokku tainajäägid, et valmistada kate, sulgege servad ja määrige munaga.	1 +
MUNAD	Munapuder	2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis. Täiusliku tulemuse saavutamiseks segage toitu selle valmimise ajal.	1 +
SUUPISTED	Popcorn	—	Asetage kott alati otse traatriiulile Asetage korraga ainult üks kott. See tsükkel kasutab andureid: ärge avage toiduvalmistamise ajal ust.	1
	Kananagitsad [*]	200-700 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +

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

MW SOUS VIDE LAUD

See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigeks kasutamiseks vaadake seda toiduvalmistamise tabelit.

Valige toidukategooria, mida soovite valmistada, ja järgige soovitatud seadistusi. Valige toidu kaal (ja küpsetustemperatuur, ainult veiseliha puhul) ja järgige paksuse näitu, kui see on olemas. Sisestage soovitatud küpsetusaeg: see on toidu tüübile ja kogusele vastav konkreetne küpsetusaeg ning see algab pärast Sensing-faasi, mille käigus ahi viib toidu optimaalse temperatuurini, et alustada küpsetamist ja et tagada optimaalne toimine. Sensing-faas kestab raskemate kaalude puhul kauem. Toidukordade paremaks planeerimiseks kasutage tabeli veergu, mis näitab Sensing-faasi ligikaudseid aegu.

Kasutage maksimaalselt 2 kotti sarnase toidukogusega ja valige funktsioonis nende kahe kogukaal.

Pidage meeles, et soovitatud küpsetusajad viitavad jahutatud toidule. Tulemus sõltub koostisosade kvaliteedist ja headest hügieenitavadest. Parima tulemuse saavutamiseks eelistage värskeid ja kvaliteetseid toiduaineid. Ärge kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks. Asetage vaakumiga suletud toit traatriiuli 1. tasemele. Soojuse ühtlase jaotumise tagamiseks hoiduge kottide teineteise peale asetamisest.

Retsept	***Toit***	***Paksus*** ***(ei ole valitav)***	***Kaal*** ***(valitav)***	***Temperatuur [°C]***	***Sensing Phase (tunnetusfaas)*** ***(temperatuurini jõudmise aeg - ei saa muuta)***	***Küpsetusaeg****
Loomaliha	Hõrgud lõigud (sisefilee)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Kõvad lõigud (koor)	2-3 cm	100-250 g	65–70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Sealiha	Hõrgud lõigud (sisefilee)	3-5 cm	100-250 g	—	30-50 min	40-60min
			275-500 g	—	55-75 min	70-90 min
	Kõvad lõigud (õlg)	2-3 cm	100-250 g	—	30-50 min	50-80 min
		4-5 cm	275-500 g	—	55-75 min	90-120 min
Kala	Rasvane (lõhe)	2-3 cm	100-250 g	—	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	—	45-65 min	40-60 min
	Lahja (tursk	2-3 cm	100-250 g	—	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	—	45-65 min	30-60 min
Köögivili	Juurikad (kartulid, porgandid)	tükid	100-225 g	—	10 min	5 min
			250-350 g	—	15 min	10 min
			375-500 g	—	20 min	15 min
	Pehme (spargel, suvikõrvits)	terved, tükid	100-225 g	—	10 min	3 min
			250-350 g	—	15 min	8 min
			375-500 g	—	20 min	12 min
Puuvili	Õun, pirn, ananass	tükid, viilud	100-250 g	—	35 min	5 min
			275-500 g	—	45 min	5 min

* Küpsetusaeg: madalamad väärtused viitavad väiksemale kaalule ja küpsusastmele; suuremad väärtused viitavad suuremale kaalule ja küpsusastmele.

KUIDAS KÜPSETADA TOIDUVALMISTAMISE MEETODI JÄRGI

Toote kasutusmugavuse suurendamiseks koondavad järgmised menüüd kõik sama küpsetusmeetodiga funktsioonid, mis on juba toiduainete kaupa jagatud menüüdes olemas.

Krõbedad retseptid

Krõbeda küpsetamise meetod võimaldab teil automaatselt saavutada täiusliku kuldpruuni tulemuse nii toidu ülemisel kui alumisel poolel. Selleks on ajati vajalik pruunistusalus. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid.

Krõbedaks praadimise retseptid

Crisp Fry toiduvalmistamise meetod ühendab endas krõbeda funktsiooni kvaliteedi ja sooja õhuringluse omadused. See võimaldab saavutada krõmpsuvaid ja maitsvaid praadimistulemusi, vähendades märkimisväärselt õlivajadust võrreldes traditsioonilise toiduvalmistamisviisiga. Selleks on ajati vajalik pruunistusalus. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastava toiduvalmistamise tabeli juhiseid.

MW aurutamine retseptid

MW Steam aurutamismeetod võimaldab teil saavutada optimaalseid tulemusi, mis on sarnased traditsioonilise auruga valmistamise meetodiga, kuid lihtsamalt ja kiiremini. Auruti lisaseade on alati vajalik. Selle funktsiooni parimate tulemuste saamiseks järgige vastaval küpsetustabelil või ahju ekraanil kuvatavaid juhiseid.

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE

Valimine ja kinnitamine:
puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.

Kerimine läbi menüü või loendi:
libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:
puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:
puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

Keelt saate muuta, avades seadete menüü.

2. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A): Kui teie majapidamises on võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

4. KUUMUTAGE AHI

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures, kasutades kiire eelkuumutuse funktsiooni. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu ⏻ või puudutage ekraani.

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide vahel.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

KIIRKÄIVITUS

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage ▷, see aktiveerib mikrolaineahju 30 sekundiks täisvõimsusel (1000 W).

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

MIKROLAINE VÕIMSUS / TEMPERATUUR / GRILLI TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nupu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti ••• menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

Automaatrežiimid võimaldavad teil valmistada mitmesuguseid roogasid, valides loendis näidatud roogade hulgast. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Peale selle, tänu spetsiaalsele andurile, mis suudab tuvastada toidu niiskusesisaldust, võimaldavad mõned AUTO MODES (automaatrežiim) funktsioonid teil saavutada igasuguse toidu optimaalse küpsetamise ilma seadistusteta: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid kuvatakse toidugruppide kaupa menüüs „Automaatsed režiimid“ (vt vastavaid tabeleid).

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. MÄÄRA KÄIVITAMISE VIITAEG

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

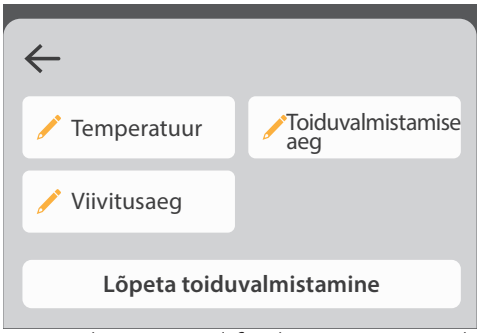
- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded konfigureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab konkreetset maksimaalset temperatuuri, kuvatakse ekraanil sõnum. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta.

Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti ••• menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.



Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage ⏻.

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu „Start now“ (alusta kohe) või „START“ ▷.

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage *eelkuumutuse* sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lülitit. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Mõningates Auto Modes (automaatrežiimid) tuleb toitu küpsetamise ajal pöörata. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

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

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osade funktsioonide korral on võimalik küpsetamise lõppemise järel küpsetusaega pikendada või salvestada funktsioon lemmikute hulka.

- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.
- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretseptide jaoks.

Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu ♡ : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.

SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni ••• parempoolses ülanurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TOOLS (TÖÖRIISTAD)

Vajutage nuppu ⚙, et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.

VAIGISTA

Seadme helide kiireks sisse- või väljalülitamiseks.

Muid konkreetseid helitugevuse sätteid saate hallata menüü Eelistused jaotises Heli ja helitugevus.

SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab tahma eemaldamist. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu ▷ : ekraan palub teil teha kõik toimingud, mis on vajalikud parimate puhastustulemuste saavutamiseks.

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

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

EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.

INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Kui sondi kasutamine on lubatud või nõutav, saate valida käsitsi (küpsetusmeetodi järgi) ja AUTOMAATSE REŽIIMI (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel.

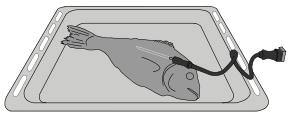
Kui küpsetussfunktsioon on käivitunud, tühistatakse see, kui sond eemaldatakse.

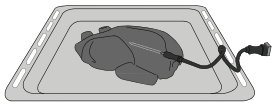
Toidu väljavõtmisel ühendage alati toidusond lahti ja eemaldage see ahjust.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pessa, mis on ahju küpsetussektsiooni paremas osas.

Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.





LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

Automaatrežiimide funktsioonid, et küpsetada termomeetriga nende toidutüüpide puhul.Kui te kasutate sondi toiduvalmistamisel funktsioonidega AUTO MODES (automaatne režiim), peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsept saavutab ideaalse sisetemperatuuri, ilma et oleks vaja ahju temperatuuri seada.

TÄHELEPANU!

Mikrolaineahju kasutamisel järgige neid juhiseid.

- Kui metall puutub kokku küpsetuskambri seinaga, võivad tekkida sädemed, mis võivad seadet kahjustada või ukse sisemise klaasi hävitada.
- Metallist osad, näiteks klaasides olevad teelusikakesed, peavad jääma küpsetuskambri seintest ja ukse sisemusest vähemalt 2 cm kaugusele. Otse üksteise peale asetatud tarvikud tekitavad sädemeid.
- Sisestage tarvikud ainult nende vastavale kõrgusele. Sädemed võivad tekkida ja küpsetuskambrit kahjustada.
- Seade on sädemete tekkimise tõttu kahjustatud.
- Ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid.
- Seadme kasutamine ilma toiduta küpsetuskambris põhjustab ülekoormuse.
- Ärge kunagi käivitage mikrolaineahju ilma toiduaineid sellesse asetamata. Ainus lubatud erand on roogade lühike test.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

NÄPUNÄITEID MIKROLAINEAHJUS KÜPSETAMISEKS

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegsel valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugele, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks.
Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.
Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.
Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid.
Kilesse tuleb teha sälgud või torgata kahvliga augud, et rõhk kotist välja pääseks ja kott küpsetamise ajal auru kogunemise tõttu ei lõhkeks.

VEDELIKUD

Vedelikud võivad kuumeneda üle keemispunkti ilma nähtavate keemismullideta. Seetõttu võib kuum vedelik ootamatult üle keeda. Selle ärahoidmiseks vältige kitsa kaelaga anumate kasutamist, segage vedelikku enne, kui asetate anuma mikrolaineahju, ja jätke anumasse teelusikas.
Pärast kuumutamist segage uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult mikrolaineahjust.

KÜLMUTATUD TOIT

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame sulatada otse traatriiulil. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumat.
Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumas või lutipudelis segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja väldite põletusi.
Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

KOOGID JA SAI

Kookide ja leivatoodete puhul soovitame kasutada funktsiooni „Forced Air“ (sundõhk), vedelikku sisaldavate kookide puhul aga funktsiooni „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine).
Küpsetusaegade lühendamiseks valige alternatiivina „Forced Air + mikrolaineahi“, kusjuures mikrolaineahi on seatud maksimaalsele võimsusele 160 W, et tooted jääksid pehmeks ja aromaatseks.
Funktsioonide „Forced Air“ (sundõhk) ja „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine) puhul kasutage tumedast metallist koogivormi ja asetage need kaasasolevale traatriiulile.

LIHA JA KALA

Pealispinna kiireks ja laitmatuks pruunistamiseks nii, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovitame kasutada funktsioone, milles on ühendatud konvektsioonküpsetus ja mikrolained.
Parima tulemuse saavutamiseks seadke mikrolainete võimsuseks 160 W.

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Kandke kaitsekindaid.

Ärge kasutage traatvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid/korrodeerivaid puhastusvahendeid, kuna need võivad seadme pindu kahjustada.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.
  Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
- Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

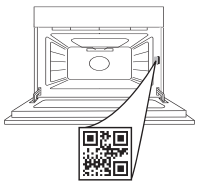
- Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.
- Aurutit võib pesta kas käsitsi või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi puhastage toidu sondi ja pruunistusplaati nõudepesumasinas.
- Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
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.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. Vajutage ⚙, puudutage „Info“ ja seejärel valige „Factory Reset“ (tehase seadete taastamine). Kõik salvestatud seaded kustutatakse.
Ekraanile kuvatakse F3E3.	Sond ei ole hästi ühendatud või ei pruugi korralikult kontakti luua.	Kõigepealt kontrollige sondi; kui see on õigesti sisestatud, kuid viga püsib, helistage müügijärgsesse teeninduskeskusesse. Teatage ekraanile ilmuvast veast.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

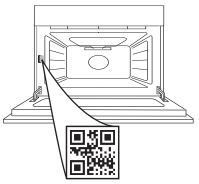
Whirlpool

400020023888

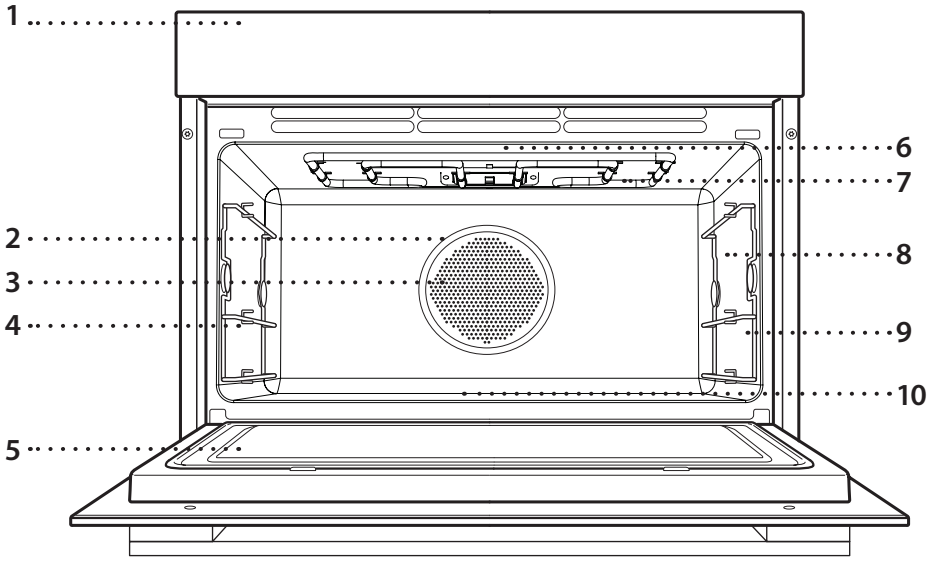
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

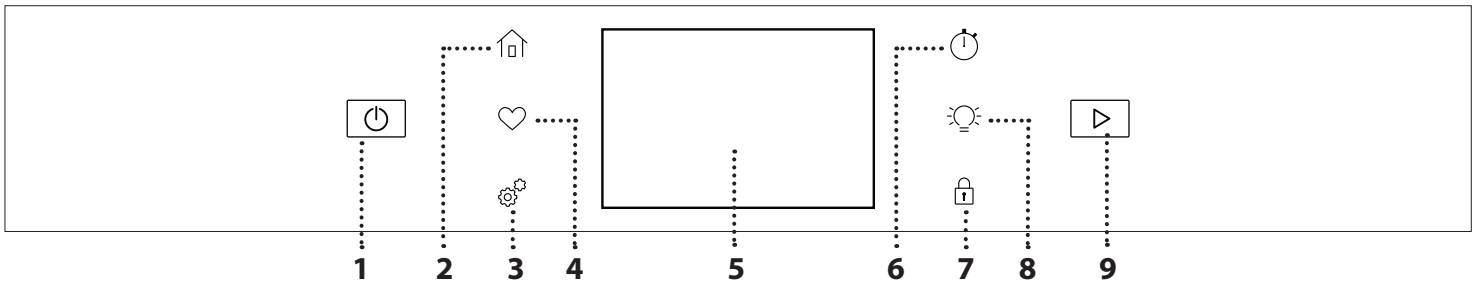


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Hyllykköohjaimet
5. Luukku
6. Lamppu
7. Grilli
8. Paistomittarin kytkentäpiste
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä
2. ALKU
Siirtää nopeasti päävalikkoon.
3. TYÖKALUT
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.
4. SUOSIKIT
Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.
5. NÄYTTÖ

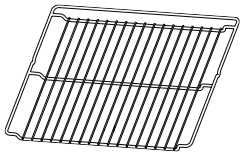
6. AJASTIN
Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.
7. LUKITUS
Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen,
jotta niitä ei voi painaa vahingossa.
8. VALO
Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.
9. KÄYNNISTYS
Käynnistää toiminnon.

LISÄVARUSTEET

Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrystykseen.

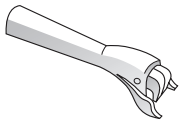
Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille, jotta höyry voi kiertää riittävästi.

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.

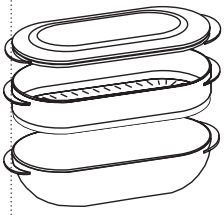


RITILÄ
Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin, myös mikroaaltoja käyttävään kypsennykseen. Kun käytät mikroaaltouunia, aseta ritilä aina tasolle 1 (alemmalle). Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.

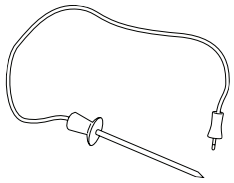
LEIVINPELTI
Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin, mikroaaltotoimintoja lukuun ottamatta. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



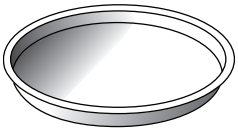
CRISP-ALUSTAN KAHVA
Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.



HÖYRYASTIA*
(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)
Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.
Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.
Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).
Aseta höyrytysastia aina ritilälle tasolle 1 ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.



LÄMPÖMITTARI
Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tuen ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle.



CRISP-ALUSTA
Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa.
Crisp-alusta on laitettava aina ritilän keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle. Aseta silikonijalat ritilän tankojen väliin vakauden lisäämiseksi.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

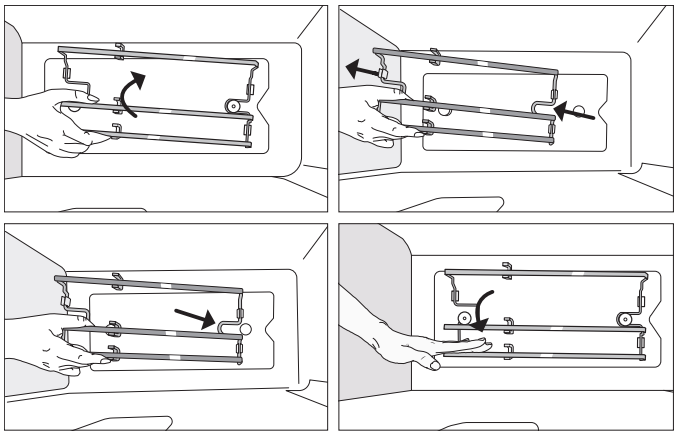
Työnnä lisävarusteet kokonaan sisään ja varmista, etteivät ne kosketa laitteen luukkua.

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunitilan molemmilla puolilla on kaksi kiskotelinettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtoaa etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatuen varaan. Kun kiskoteline on kiinnitetty, työnnä kokoonpanoa alaspäin, kunnes kiskoteline on työnnetty etutuen varaan.



TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Tarvittavat varusteet: ritilä, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TEHO (W)	SUOSITELLAAN
950	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750	Vihannesten kypsennys.
600	Lihan, kalan ja sellaisten ruokien valmistaminen, joita ei voi sekoittaa.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmennys.
90	Jäätelön pehmennys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min)
Kuumennus	2 kuppia	950	1 - 2
Kypsennä	Sokerikakku	750	5 - 6
Kypsennä	Vanukas	750	10 - 12
Kypsennä	Lihamureke	600	15 - 25

CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

RUOKA	KESTO (min)
Kohotettu kakku	10 - 12
Hampurilaiset*	9 - 15

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

CRISP FRY: Tuoreet elintarvikkeet ja pakasteet

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan.

Parhaan tuloksen tuoreiden elintarvikkeiden kanssa saat sivelemällä tai maustamalla ne pienellä määrällä öljyä. Kypsennä pakasteet suoraan ilman öljyä.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon “Kiertoilma”.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suositeltavat varusteet: ritilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

(GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suositeltavat varusteet: ritilä

TURBOGRILLI + MIKRO

Kypsentää ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahdettu kana	350	Keskitaso	20 – 30

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20

PERINTEINEN + MIKRO

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA + MIKRO

Kaikenlaisten ruokien valmistukseen vain yhdellä tasolla yhdistämällä kuuma ilmankierto ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

PERINTEINEN PAISTO + MIKRO

Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot, perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

ERIKOISTOIMINNOT

LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen.
Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle.
Tarvittavat varusteet: ritilä

XL ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.

COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.
Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (PAKASTETTU)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.
Esimerkki kokonaisesta ateriasta
Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioidan kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua

ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

COOK 3 VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannellonit mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

6th sense AUTOMAATTISET TILAT

Automaattisten tilojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä.
Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.
Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

6TH SENSE -SULATUS

Erilaisten elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen. Aseta ruoka astiaan aina suoraan ritilälle, jotta saat parhaan tuloksen, Crisp Leipä sulatettu -toimintoa lukuun ottamatta. Anna ruoan seistä lopuksi 5 minuuttia.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIPÄ SULATETTU)
Tällä eksklusiivisella toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa, joka asetetaan suoraan ritilälle.

RUOKA	PAINO
Ajastettu huurteenpoisto	–
Liha	100 g - 2,0 kg
Broileri	100 g - 3,0 kg
Kala	100 g - 2,0 kg
Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g

6TH SENSE KUUMENNUS

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestävälle lautaselle tai astiaan suoraan ritilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Aterialautanen	250-800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen lopussa 1–2 minuutin odotusaika parantaa aina lopputulosta.
Lasagne [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.
Keitto	100 - 800 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Maito	100 – 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Vesi	100 – 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.

6TH SENSE SULATUS & PEHMENNYS

Ruoan sulattamiseen ja pehmennykseen . Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestävään astiaan suoraan ritilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Voin pehmennys	100 – 500 g	Parhaimman tuloksen saat, kun asetat voin astiaan suoraan ritilälle.
Jäätelön pehmennys	100 – 500 g	Jos laitat jäätelöastian suoraan uuniin, varmista, että astia kestää mikroaaltoja.
Suklaan sulatus	100 – 500 g	Leikkaa suklaa paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi suklaata, jotta se sulaa kokonaan.
Juuston sulatus	100 – 500 g	Leikkaa juusto paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi juustoa, jotta se sulaa kokonaan.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikekäyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa. Tämä innovatiivinen toiminto käyttää mikroaaltoja nopeuttamaan kypsennysprosessia menettämättä kuitenkaan tämän kypsennysmenetelmän takaamaa tarkkuutta ja suorituskykyä. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MUUT TOIMINTOVALIKOT

SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.

ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä “DEMO”-tilaan “ASETUKSET”-valikosta ja valitsemalla “Pois päältä”.

Valitsemalla “TEH.ASE. PALAU.” tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoa 1 minuutin verran, napsauta “+1 min”.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

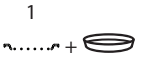
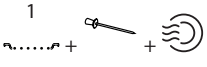
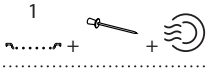
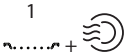
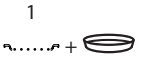
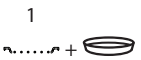
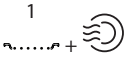
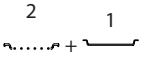
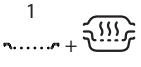
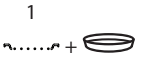
Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

AUTOMAATTISTEN TILOJEN KYPSENNYSTAULUKKO

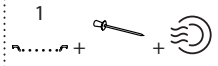
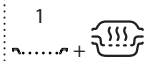
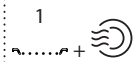
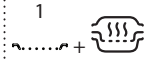
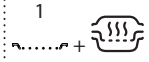
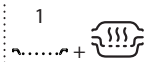
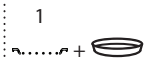
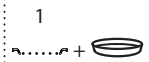
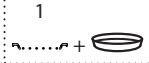
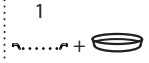
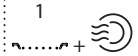
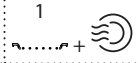
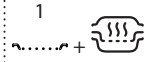
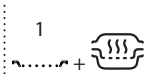
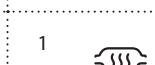
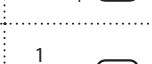
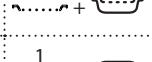
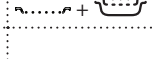
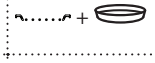
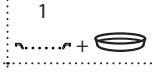
Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmailla ja nopeimmalla tavalla.
Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	*Ruoka*	*Paino / annokset / palat*	*Huomautuksia*	*Varusteet*
PASTA & VILJAT	Pastan keittäminen	1–3 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja pasta kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä höyrytyskannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa pastaa. Käytä 400 grammaa vettä jokaista pasta-annosta kohden.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti.	1 +
	Riisi	1 - 4 annosta	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja riisi kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa riisiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista riisiannosta kohden.	1 +
	Speltti	1 - 4 annosta	Aseta speltille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja speltti kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa spelttiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista spelttiannosta kohden.	1 +
	Ohra	1 - 4 annosta	Aseta ohralle suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja ohra kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa ohraa. Käytä 300 grammaa vettä jokaista ohra-annosta kohden.	1 +

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

Luokka	*Ruoka*	*Paino / annokset / palat*	*Huomautuksia*	*Varusteet*
LIHA	Paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	
	Hampuri-laiset	100 – 500 g	Voitele Crisp-alusta kevyesti ennen esilämmitystä. Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	
	Paahtopais-ti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	
	Porsaan paahto-paisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	
	Porsaan-potka	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti astiaan luupuoli alaspäin.	
	Pekoni	50 - 400 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	
	Makkarat ja nakit	200 g - 1,0 kg	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	
	Höyrytetty linnunrinta	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Leivitetty paistettu kana	100 – 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

Luokka	*Ruoka*	*Paino / annokset / palat*	*Huomautuksia*	*Varusteet*
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja sijoita kala höyryastian korin keskelle. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	
	Höyrytetyt kalafileet	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt simpukat	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt katkaravut	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Kala ja ranskalaiset [*]	1–3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita. Varaa kutakin annosta varten noin 100 grammaa kalaa ja 100 grammaa ranskalaisia perunoita.	
	Paistetut äyriäiset [*]	200 - 800 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	
	Kalapuikot [*]	200 - 800 g	Levitä tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	
VIHANNEKSET	Paistinperunat	300 g - 1 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	
	Höyrytetyt lohkoperunat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt hedelmän palat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	
	Höyrytetyt kasvikset [*]	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	
	Paistetut perunat [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	
	Perunakroketit [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	
	Paistettu paprika	100 – 500 g	Leikkaa paloiksi ja mausta öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

Luokka	*Ruoka*	*Paino / annokset / palat*	*Huomautuksia*	*Varusteet*
SUOLAISET LEIVONNAISET	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1 +
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.	1 +
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti.	1 +
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 +
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	2
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2
	Browniet	1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetylle leivinpellille.	1
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2
	Omenapiiras	–	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 +
KANANMUNAT	Munakokkeli	2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 +
NAPOSTELTAVAT	Popcorn	–	Laita pussi aina suoraan ritilälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.	1
	Kananugetit [*]	200 - 700 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

MW SOUS VIDE -TAULUKKO

Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu tähän kypsennystaulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

Valitse ryhmä, johon haluamasi ruokalaji kuuluu ja noudata ehdotettuja asetuksia. Valitse ruoan paino (ja kypsennyslämpötila, vain naudanlihalle) ja noudata ohjeita paksuudesta, jos sellaisia annetaan. Syötä ehdotettu kypsennysaika: tämä on nimenomainen kypsennysaika kyseiselle elintarviketyypille ja sen määrälle. Kypsennys alkaa Sensing-vaiheen jälkeen, jolloin uuni tuo elintarvikkeet optimaaliseen lämpötilaan kypsennyksen aloittamiseksi optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi. Sensing-vaihe on pidempi silloin, kun painoa on enemmän. Jos haluat suunnitella ateriat paremmin, noudata taulukon saraketta, jossa ilmoitetaan Sensing-vaiheen likimääräiset ajat.

Käytä enintään kahta pussia, joissa on yhtä paljon ruokaa, ja valitse toiminnossa näiden kahden pussin kokonaispaino.

Muista, että ehdotetut kypsennysajat koskevat jäähdytettyä ruokaa. Tulokset riippuvat ainesten laadusta ja hygieniasta. Käytä mieluummin tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita saadaksesi parhaat tulokset. Älä käytä tätä toimintoa ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta tyhjiöpakatut elintarvikkeet ritilälle tasolle 1. Älä aseta pusseja päällekkäin, jotta lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Resepti	***Ruoka***	***Paksuus*** ***(ei valittavissa)***	***Paino*** ***(valittavissa)***	***Lämpötila [°C]***	***Tunnistusvaihe*** ***(aika lämpötilan saavuttamiseen - ei muokattavissa)***	***Kypsennysaika****
Naudanliha	Mureat osat (sisäfilee)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Sitkeämmät osat (etuselkä)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Sianliha	Mureat osat (sisäfilee)	3 - 5 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	70 - 90 min
	Sitkeämmät osat (lapa)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	55 - 75 min	90 - 120 min
Kala	Rasvainen (lohi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	40 - 60 min
	Vähärasvainen (turska)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	30 - 60 min
Kasvikset	Juurekset (perunat, porkkanat)	palat	100 - 225 g	–	10 min	5 min
			250 - 350 g	–	15 min	10 min
			375 - 500 g	–	20 min	15 min
	Pehmeä (parsa, kesäkurpitsa)	kokonaisina, paloina	100 - 225 g	–	10 min	3 min
			250 - 350 g	–	15 min	8 min
			375 - 500 g	–	20 min	12 min
Hedelmät	Omena, päärynä, ananas	paloina, lohkoina	100 - 250 g	–	35 min	5 min
			275 - 500 g	–	45 min	5 min

* Kypsennysaika: matalammat arvot viittaavat pienempään painoon ja matalampaan kypsyystasoon; korkeammat arvot viittaavat suurempaan painoon ja korkeampaan kypsyystasoon.

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYPSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Crisp-reseptit

Crisp-kypsennysmenetelmällä ruoasta tulee automaattisesti täydellisen kullanruskeaa sekä ylä- että alapuolelta. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Crisp Fry -reseptit

Crisp Fry -kypsennysmenetelmässä yhdistyvät crisp-toiminnon laatu ja lämpimän ilmankierron ominaisuudet. Sillä saadaan rapeita ja maukkaita paistotuloksia käyttämällä vähemmän öljyä kuin perinteisessä paistamisessa. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Mikro-höyryreseptit

MIKRO-höyrykypsennysmenetelmällä saadaan optimaaliset tulokset, jotka ovat samanlaisia kuin perinteisessä höyrykypsennysmenetelmällä, mutta helpommin ja nopeammin. Höyrytyksen lisävarustetta tarvitaan aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa tai uunin näytössä annettuja ohjeita.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

Valinta tai vahvistus:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

Valikon tai luettelon vierittäminen:
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:
Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:
Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ⚙ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä “Nopea esikuumennus” -toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

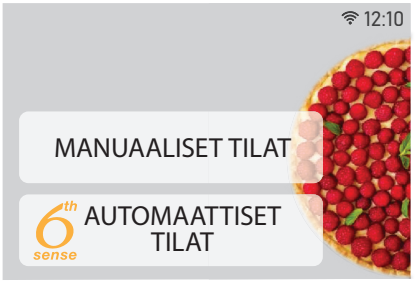
Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla ⏻ tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.



- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla ▷ aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ••• ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

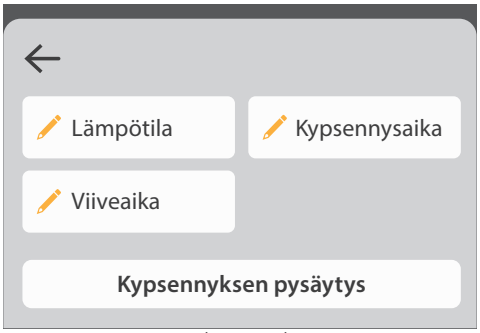
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla “OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko •••.



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta ▷ aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta “+ 5 min”
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta “LISÄÄ SUOS”.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♡ : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla “KÄYNNISTÄ”.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta ⋯.
- Valitse muutettava määritys.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" 🗑.

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙ . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

SMART CLEAN

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Aktivoi toiminto painamalla ▷ : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

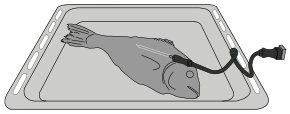
Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

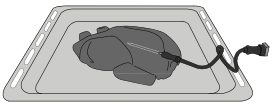
Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.





LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

AUTO MODES -toiminnot, jolla näille ruokatyypeille suoritetaan anturilla ohjattu kypsennys. Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

HUOMIO!

Noudata näitä ohjeita mikroaaltoja käyttäessäsi.

- Jos metalli joutuu kosketuksiin kypsennystilan seinämän kanssa, syntyy kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa laitetta tai tuhota luukun sisäosan lasin.
- Metalliosat, esimerkiksi laseissa olevat teelusikat, on pidettävä vähintään 2 cm:n etäisyydellä kypsennystilan seinistä ja luukun sisäpuolelta. Suoraan toistensa päälle asetetut tarvikkeet synnyttävät kipinöitä.
- Aseta lisävarusteet vain niille kuuluvalle korkeudelle. Tällöin saattaisi syntyä kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa kypsennystilaa.
- Kipinöiden muodostuminen vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitteessa alumiinipeltejä.
- Laitteen käyttäminen ilman ruokaa kypsennystilassa johtaa ylikuormitukseen.
- Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia asettamatta ruokaa ensin uuniin. Ainoa sallittu poikkeus on lyhyt astioiden testaus.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYPSENNYSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.
Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.
Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsentämisen. Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.
Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaaltoja varten.
Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kuumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähtävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.
Sekoita kuumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTERUOKA

Parhaimman tuloksen saamiseksi suosittelemme sulattamista suoraan ritilän päällä. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä muoviastiaa.
Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana. Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä ja ettei se polta.
Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään “Kiertoilma”-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme “Konvektiouuni”-toimintoa. Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita “Kiertoilma + mikroaallot” -toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta leivonnaiset pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina.
Käytä “Kiertoilma” ja “Konvektiouuni”-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne mukana toimitetun ritilän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot.
Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen tehotasoksi 160 W.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.
Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

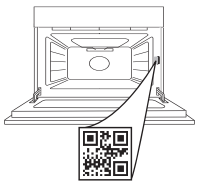
- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina ⚙, napsauta"Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita huoltopalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool

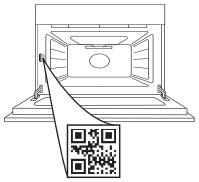
400020023888

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

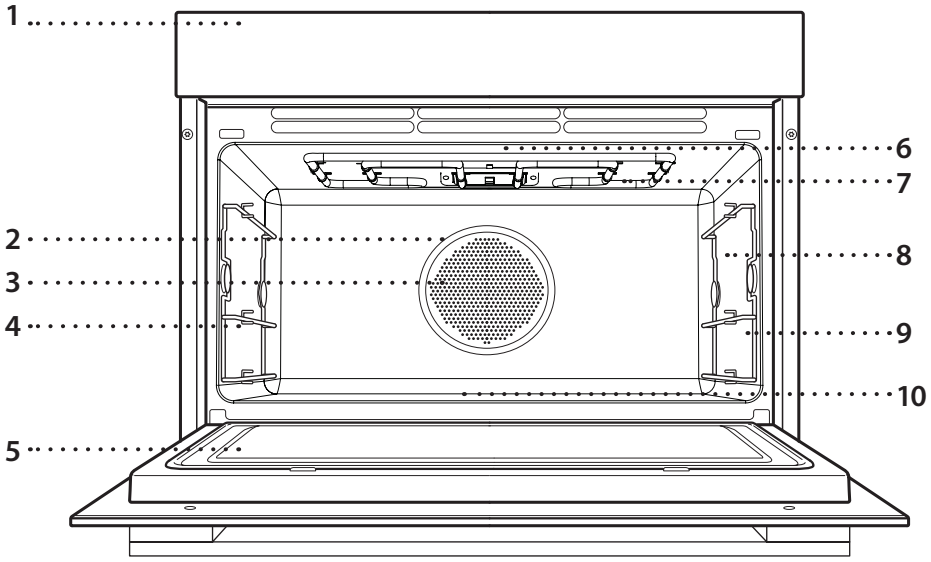
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu**.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

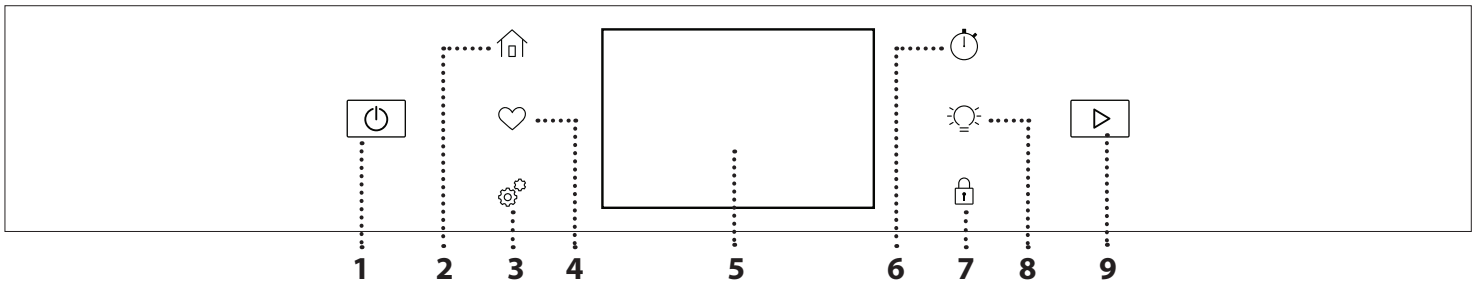


A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polctartó sínek
5. Ajtó
6. Világítás
7. Grillezés
8. Az ételszonda helye
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



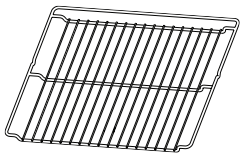
1. BE / KI
A sütő be- és kikapcsolása.
2. KEZDŐLAP
Gyors hozzáférés a főmenühöz.
3. ESZKÖZÖK
Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.
4. KEDVENCEK
Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.
5. KIJELZŐ
6. IDŐZÍTŐ
Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.
7. ZÁR
Lehetővé teszi az érintőpad gombjainak zárolását, így azokat véletlenül nem lehet megnyomni.
8. VILÁGÍTÁS
A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása és energiamegtakarítás.
9. INDÍTÁS
Egy funkció azonnali indítása.

TARTOZÉKOK

Mielőtt egyéb forgalomban levő tartozékokat vásárol, győződjön meg róla, hogy azok hőállóak és használhatóak pároláshoz is.

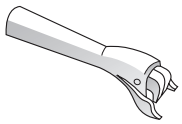
Ügyeljen rá, hogy minden behelyezett sütőedény teteje és a sütőtér fala között maradjon legalább 30 mm távolság, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni.

A mikrohullámú funkció használata során a tartozékok hőmérséklete megemelkedhet. A program végén a tartozékok megfogásához ajánlott védőfelszerelést használni.

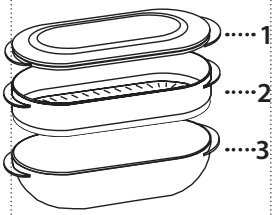


RÁCSPOLC
A sütőrács minden sütési módhoz alkalmas, mikrohullámú sütéshez is használható. Mikrohullámú sütés használata esetén a sütőrácsot mindig az 1. (alsó) szintre helyezze. A sütőrácsra helyezhető közvetlenül az étel, vagy sütőtepsik és egyéb hőálló vagy mikrohullámú sütőben használható edények is.

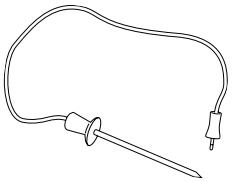
SÜTEMÉNYES TEPSI
A süteményes tepsi minden sütési módhoz alkalmas, kivéve a „mikrohullámú" funkciókat. Mindenféle étel elkészítéséhez használható, edény nélkül. A sütésből származó lé felfogására is használhatja, ha a sütőrács alá helyezi.



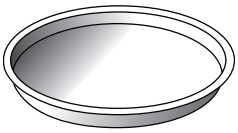
A CRISP TÁLCA FOGANTYÚJA
A forró Crisp tálcát ezzel lehet kivenni a sütőből.



PÁROLÓ*
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)
Az olyan ételek, mint a hal vagy zöldségek párolásához, tegye azokat a kosárba (2), és öntsön ivóvizet (100 ml) a pároló (3) aljába, hogy megfelelő mennyiségű gőz képződjön.
Burgonya, tészta, rizs, gabonafélék és hasonló élelmiszerek főzéséhez tegye az ételt közvetlenül a pároló aljára (a kosárra nincs szükség), és adjon hozzá az étel mennyiségének megfelelő mennyiségű ivóvizet.
A legjobb eredmény érdekében tegye rá a párolóra a mellékelt fedelet (1).
A párolót mindig a sütőrácsra tegye az 1. szintre, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.



ÉTELSZONDA
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál.
Merev tartásának köszönhetően húshoz és halhoz is használható.



CRISP TÁLCA
Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték.
A Crisp tálcát mindig a sütőrács közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a kifejezetten erre a célra való funkcióval.
Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze. A szilikonlábakat helyezze a sütőrács rúdjai közé a további stabilitás érdekében.

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.
*A többi tartozékok külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig. A többi tartozékot, például a süteményes tepsit, vízszintesen kell behelyezni úgy, hogy a síneken csússzon végig

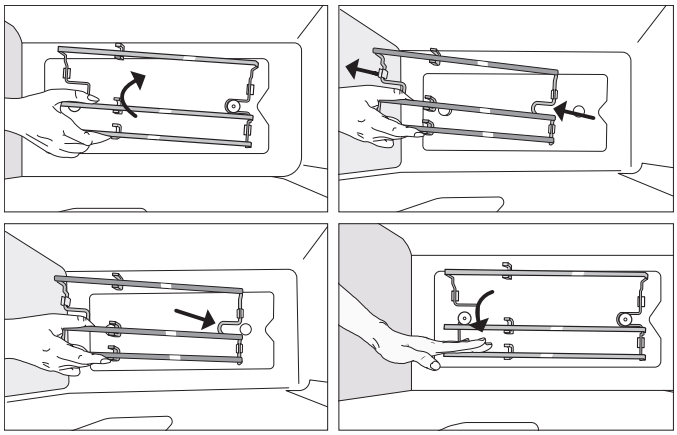
Nyomja be teljesen a tartozékokat, ügyelve arra, hogy ne érjenek a készülék ajtajához.

A SÜTŐRÁCSTARTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőtér két oldalán két sütőrácstartó található, amelyek két gomb alakú tartóra vannak rögzítve. A sütőrácstartók kivehetők, hogy a tisztítás kényelmesebb legyen.

1. A sütőrácstartók eltávolításához szorítsa meg erősen a tartósín külső részét, és húzza felfelé, hogy kihúzza az elülső tartóból, közben forgassa el a hátsó tartón, majd húzza ki a sütőtérből.

2. A sütőrácstartók áthelyezéséhez csúsztassa a hátsó részt a hátsó tartóra. Ezután a rögzítést követően nyomja le az egységet, amíg a sütőrácstartó be nem illeszkedik az elülső tartóba.



FUNKCIÓK

KÉZI ÜZEMMÓDOK

MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

Szükséges tartozékok: sütőrács, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

POWER (W)	AJÁNLOTT A KÖVETKEZŐKHÖZ:
950	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése. Ha az étel tojást, vagy tejszínt tartalmaz, válasszon kisebb teljesítményt.
750	Zöldségek elkészítése.
600	Hús, hal és olyan ételek készítése, amelyeket nem lehet megkeverni.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Lassú sütés alacsony hőmérsékleten. Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.

MŰVELET	ÉTEL	POWER (W)	IDŐTARTAM (perc)
Melegítés	2 csésze	950	1–2
Sütés	Piskóta	750	5-6
Sütés	Tejsodó	750	10-12
Sütés	Fasírt	600	15-25

CRISP

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

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja.

ÉTEL	IDŐTARTAM (perc)
Kelt tésztás sütemény	10-12
Hamburgerek*	9 - 15

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

PIRÍTVA SÜTÉS: Friss élelmiszerek és fagyasztott élelmiszerek

Ez az egészséges és egyedülálló funkció a Crisp funkcióval elérhető minőséget és a meleg levegő keringetésével járó jellemzőket ötvözi. Az eredmény ropogós és ízletes sült étel a hagyományos sütéshez képest jóval kevesebb olajjal – bizonyos ételek esetén egyáltalán nincs szükség olajra.

A legjobb eredmény elérése érdekében a friss ételeket kevés olajjal ecsetelje vagy fűszerezze. A fagyasztott ételeket közvetlenül, olaj hozzáadása nélkül süsse meg.

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja.

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja a „Hőlégbefúvás" funkciót.

Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel

GRILL

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

Javasolt tartozékok: sütőrács

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Pirítós	Magas	5-6

GRILL + MIKRÓ

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

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

TURBO GRILL

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

Javasolt tartozékok: sütőrács

TURBO GRILL + MIKROHULLÁM

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

Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

ÉTEL	POWER (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (perc)
Sült csirke	350	Közepes	20–30

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Ahhoz, hogy az étel tökéletesen megsüljön, illetve felül és alul egyenletesen barnuljon, az ételek egyetlen szinten történő sütése ajánlott. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt.
Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)
Muffin / Kis sütemény	160	20–25
Aprósütemények	165	15 - 20

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS + MIKROHULLÁM

Sült ételek gyorsabb elkészítéséhez az alsó+felső és a mikrohullámú sütés jellemzőinek ötvözésével.
Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Desszertek és húsok sütéséhez a forró levegő keringetésével. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt. Lehetőség van az ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több szinten történő egyidejű sütésére. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.
Szükséges tartozékok: sütőtepsi vagy sütőrács és hőálló edény.

HŐLÉGBEFÚV+MIKRO

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése, a forró levegő keringetését és a mikrohullámú sütőt kombinálva.
Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús, töltött sütemények vagy piték sütéséhez egyszerre csak egy szinten. A legjobb eredmény elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt.
Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel

KONVEKCIÓS SÜTÉS + MIKROHULLÁM

Folyékony töltelékkel töltött ételek gyors sütéséhez a mikrohullámú, alsó és felső, valamint a légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.
Szükséges tartozékok: sütőrács az 1. szinten, mikrohullámú sütőbe való és hőálló edény.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

MELEGENTARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, 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.
Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.

JOGHURT

Joghurt készítéséhez.
Szükséges tartozékok: sütőrács és hőálló edény.

ASZALÁS

Gyümölcsök és zöldségek aszalásához. Vékony szeletekre vágjuk, és közvetlenül a sütőrácsra helyezzük.
Szükséges tartozékok: sütőrács

MAXI SÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.
Szükséges tartozékok: sütőtepsi a 2. szinten.

ECO CIKLUS

Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
Szükséges tartozékok: sütőrács sütőedénnyel vagy sütőtepsivel.

COOK 3

Különböző, azonos sütési hőmérsékletet igénylő ételek egyidejű sütéséhez három szinten, az ízek és illatok keveredése nélkül.
Ez a funkció használható sütemények, torták, fagyasztott pizzák sütésére és komplett ételek elkészítésére. A sütőt elő kell melegíteni.

APRÓSÜTEMÉNY

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú kekszet süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.

PITE

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú pitét süthet, maximalizálva az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.

PIZZA (FAGYASZTOTT)

Ezzel a funkcióval három tepsi hasonló fajtájú fagyasztott pizzát süthet, hogy maximalizálja az eredményt. A funkció magában foglalja az előmelegítést. A három tepsit egyszerre vegye ki a sütőből.

COOK 3 MENÜ 1

Ez a ciklus egy húsétel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.
Példa egy teljes menüre
Készítsen egy tetszése szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen egy tetszés szerinti lasagnát (1,5–2 kg) a sütőrácsra helyezett serpenyőben a 2. szinten. Süssön 6–10 csirkecombot kockára vágott burgonyával

(500–800 g) közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süsse meg. 50–60 perc elteltével vegye ki a tortát, 60–70 perc elteltével a lasagnát, 80–90 perc elteltével a csirkét a burgonyával.

COOK 3 MENÜ 2

Ez a ciklus egy teljes hal- vagy vegetáriánus étel és egy desszert elkészítésére szolgál. A sütőt elő kell melegíteni.

Példa egy teljes menüre

Készítsen egy tetszése szerinti gyümölcstortát a sütőrácsra helyezett kerek formában a 3. szinten. Készítsen pestós lasagnát vagy cannellonit tetszés szerint (1,5–2 kg) a sütőrácsra helyezett fém tepsiben vagy jénai tálban, a 2. szinten. Készítsen halfiléket fóliában (700–900 g) szeletelt zöldségekkel (600–900 g) közvetlenül az 1. szintre helyezett sütőtepsiben. Előmelegítés után az összes ételt egyidejűleg süsse meg. 45–55 perc elteltével vegye ki a tortát, 55–65 perc elteltével a lasagnát, 60–70 perc elteltével a zöldséges halat.

6th sense AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

Az Automatikus üzemmódoknál csupán az étel súlyát és típusát vagy az egyes élelmiszerek mennyiségét kell megadni a legjobb eredmény eléréséhez. A sütő automatikusan kiszámítja az optimális beállításokat, majd automatikusan módosítja azokat a sütés előrehaladtával.

A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Az élelmiszerek sokfélesége miatt a sütési időtartamot átlagos fokozatra állítják be. Mindig javasoljuk, hogy ellenőrizze, átsült-e az étel belül, és adott esetben hosszabbítsa meg a sütési időt a megfelelő állapot eléréséhez.

6TH SENSE KIOLVASZTÁS

Különböző típusú élelmiszerek gyors kiolvasztásához. A legjobb eredmény érdekében mindig közvetlenül a sütőrácsra helyezze az ételt egy edényben, kivéve a ropogós kenyér kiolvasztását. A végén hagyja állni az ételt 5 percig.

ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA

Ez az egyedülálló funkció 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 zsömle, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható. A funkcióhoz helyezze a Crisp tálcát a sütőrácsra.

ÉTEL	SÚLY
Időzített kiolvasztás	-
Húsok	100 g–2,0 kg
Baromfi	100 g–3,0 kg
Hal	100 g–2,0 kg
Ropogós kenyér kiolvasztása	50–800 g

6TH SENSE MELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba, közvetlenül az 1. szinten lévő sütőrácsra.

Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzés
Menütálcás étel	250–800 g	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az alumíniumfóliát, ha van. A melegítési folyamat végén az 1–2 perces pihentetési idő mindig javítja az eredményt.
Lasagne [fagyasztott]	400 g–1,5 kg	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.
Leves	100–800 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.
Tej	100–500 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.
Víz	100–500 g	Fedő nélkül, egyetlen edényben melegítse.

6TH SENSE SOFT & MELT

Az ételek olvasztásához és lágyításához. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tálba, közvetlenül az 1. szinten lévő sütőrácsra.

Élelmiszer	Súly/adag/darab	Megjegyzés
Vaj lágyítása	100–500 g	A legjobb eredmény elérése érdekében közvetlenül a sütőrácsra helyezze a vajat egy edényben.
Fagylalt lágyítása	100–500 g	Ha a fagylalttartót közvetlenül a sütőbe teszi, győződjön meg arról, hogy a tartó kompatibilis a mikrohullámú sütővel.
Csokoládé olvasztása	100–500 g	A legjobb eredmény érdekében vágja darabokra a csokoládét. A végén keverje össze a csokoládét, hogy minden része megolvadjon.
Sajt olvasztása	100–500 g	A legjobb eredmény érdekében vágja darabokra a sajtot. A végén keverje össze a sajtot, hogy minden része megolvadjon.

6TH SENSE MIKROHULLÁMOS SZUVIDÁLÁS

A szuvidálás egy olyan professzionális főzési technika, amely vákuumozott élelmiszer-ipari műanyag tasakok használatát igényli, és pontosan szabályozott hőmérsékleten készíti az ételt. Ez az innovatív

funkció a mikrohullámok segítségével gyorsítja fel a főzési folyamatot anélkül, hogy elveszítené a főzési módszer által garantált pontosságot és teljesítményt. A fokozatos és pontos főzési folyamat hozzájárul a kivételes puhaság és íz kialakulásához, valamint biztosítja az egyenletes főzési eredményt. Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához lásd a Szuvidálás főzési táblázatot.

EGYÉB FUNKCIÓK MENÜ

FAVORITES (KEDVENCEK)

Itt tárolhatók a kedvenc funkciók.

BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO" menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK" lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

A konyhai időzítő leállítása vagy átállítása:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „SZÜNET" gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS" gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE" gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc" gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása" funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

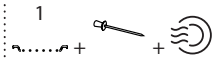
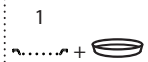
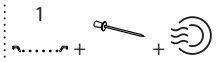
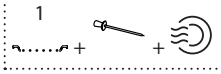
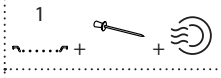
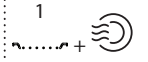
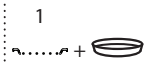
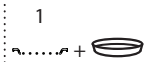
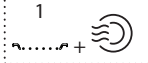
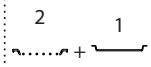
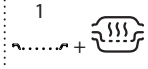
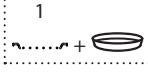
A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.

AUTOMATIKUS MÓDOK ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Különböző ételek sütéséhez, az optimális eredmény legegyszerűbb és leggyorsabb eléréséhez.
A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Kategória	*Élelmiszer*	*Súly/adag/ darab*	*Megjegyzések*	*Tartozékok*
TÉSZTAFÉLÉK ÉS GABONAFÉLÉK	Tésztafőzés	1-3 adag	Állítsa be a tésztához javasolt főzési időt. Öntsön bele sós vizet és tegye a tésztát a pároló aljába, majd fedje le a párolófedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g tésztát tekintünk. Használjon 400 g vizet minden adag tésztához.	1 +
	Lasagna	600 g–2,0 kg	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön rá besamelmártást, és szórja meg sajttal, hogy tökéletesen megpiruljon.	1 +
	Rizs	1-4 adag	Állítsa be a rizshez javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye a rizst a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g rizst tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag rizshez.	1 +
	Tönköly	1-4 adag	Állítsa be a tönkölybúzához javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye a tönkölybúzát a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g tönkölybúzát tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag tönkölybúzához.	1 +
	Árpa	1-4 adag	Állítsa be az árpához javasolt főzési időt. Öntsön bele vizet és tegye az árpát a pároló aljába, majd fedje le a fedővel. Egy adagnak körülbelül 100 g árpát tekintünk. Használjon 300 g vizet minden adag árpához.	1 +

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

Kategória	*Élelmiszer*	*Súly/adag/ darab*	*Megjegyzések*	*Tartozékok*
HÚS	Marhasült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	
	Burger húspogácsa	100–500 g	Előmelegítés előtt vékonyan zsírozza be a crisp tálcát. A crisp tálcát elő kell melegíteni az étel behelyezése előtt. A sütő értesíteni fogja, amikor elérkezett az idő, hogy behelyezze az ételt. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	
	Marhasült - Lassú sütés	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	
	Sertéssült	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	
	Sertéslábszár	-	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágná.	
	Sertésoldalas	400 g–1,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Egyenletesen ossza el az edényben, a csontos felével lefelé.	
	Szalonna	50–400 g	A crisp tálcát elő kell melegíteni az étel behelyezése előtt. A sütő értesíteni fogja, amikor elérkezett az idő, hogy behelyezze az ételt. Előmelegítés után egyenletesen ossza el az ételt a crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	
	Kolbász és virsli	200 g–1,0 kg	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Szurkodja meg a kolbászokat villával, hogy ne repedjenek ki. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során forgassa át az ételt.	
	Sült csirke	800 g–2,5 kg	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé.	
	Darabolt szárnyas	1 csomag	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Ossza szét egyenletesen a sütőrácson. A sütőrácsot a 2. szinten használja, és helyezzen egy csészényi vízzel feltöltött sütőtepsit az 1. szintre a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.	
	Párolt baromfimell	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	
	Rántott csirke	100–500 g	Kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	

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

Kategória	*Élelmiszer*	*Súly/adag/ darab*	*Megjegyzések*	*Tartozékok*
HAL	Sült egész hal	-	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	1 + +
	Egész hal párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és helyezze a halat a párolókosár közepére. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Halsteak	200–800 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze.	1 +
	Párolt halfilé	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Párolt kagylók	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Párolt garnélák	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Hal és sült krumpli [*]	1-3 adag	Egyenletesen ossza el a crisp tálcán, felváltva a halfiléket és a burgonyát. Egy adagnak körülbelül 100 g halat és 100 g sült krumplit tekintünk.	1 +
	Sült tenger gyümölcsei [*]	200–800 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 +
	Halrudacskák [*]	200–800 g	Egyenletesen ossza el a crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a rendszer kérni fogja, hogy a sütés során forgassa át az ételt.	1 +
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	300 g–1 kg	Vágja darabokra, és olajjal, sóval és fűszernövényekkel ízesítse. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során keverje meg az ételt.	1 +
	Töltött zöldségek	600 g–2,0 kg	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltse meg a zöldség húsából, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízesítse fokhagymával, sóval és kedvenc zöldfűszereivel.	1 +
	Csőbensült burgonya	400 g–1,5 kg	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Tetejét szórja meg reszelt sajttal.	1 +
	Párolt burgonyadarabok	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Gyökérzöldségek párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Lágy zöldségek párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Gyümölcsdarabok párolva	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába. Vágja darabokra, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1 +
	Párolt zöldségek [*]	-	Öntsön körülbelül 100 g vizet a pároló aljába, és egyenletesen ossza el az ételt a párolókosárban. Tegye rá a fedelet.	1 +
	Sült krumpli [*]	200-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 +
	Burgonyakrokett [*]	200-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 +
	Sült paprika	100–500 g	Vágja darabokra, és ízesítse olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 +

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

Kategória	*Élelmiszer*	*Súly/adag/ darab*	*Megjegyzések*	*Tartozékok*
SÓS SÜTEMÉNY	Szendvics-kenyér	400 g–1,0 kg	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztési funkcióját.	1 +
	Pizza	400 g–1,2 kg	Készítse el a pizzatésztát kedvenc receptje szerint. Hagyja kelni a sütő erre a célra szolgáló funkciójával. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tetszés szerint adjon hozzá feltétet.	2
	Pizza [*]	250–700 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia.	1 +
	Sós sütemény	800 g–1,5 kg	Tegye a tésztát egy 8-10 adagos piteformába, és szurkálja meg villával. Töltse meg a tésztát a kedvenc receptje szerint.	1 +
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta	400 g–1,2 kg	Készítsen zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	1 +
	Márvány-torta	400 g–1,2 kg	Készítse el a márványtorta tésztáját kedvenc receptje szerint. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát.	2
	Muffin	1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltse a papírformákba. Helyezze el a sütőtepsin.	2
	Cookies	1 csomag	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire.	2
	Brownie	1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát.	1
	Rétes	1 csomag	Készítsen tölteléket szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vajat, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit.	2
	Almás pite	-	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel. A maradék tésztából nyújtsa ki a sütemény tetejét, csípje össze a végeket, majd kenje meg tojással.	1 +
TOJÁS	Tojásrán-totta	2-10 darab	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. A tökéletes eredmény elérése érdekében a sütés során keverje meg az ételt.	1 +
SNACKEK	Pattog. kukorica	-	A zacskót mindig közvetlenül a sütőrácsra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki. Ez a ciklus érzékelőket használ: ne nyissa ki az ajtót sütés közben.	1
	Csirkefalat-kák [*]	200–700 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán.	1 +

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

MIKROHULLÁMOS SZUVIDÁLÁSI TÁBLÁZAT

Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához ellenőrizze a főzési táblázatot.

Válassza ki az elkészíteni kívánt étel kategóriáját, és kövesse a javasolt beállításokat. Válassza ki az élelmiszer súlyát (és a főzéis hőmérsékletet, csak marhahús esetében), és kövesse a vastagságra vonatkozó jelzéseket, ha vannak ilyenek. Adja meg a javasolt főzési időt: ez az étel típusának és mennyiségének megfelelő konkrét főzési idő, és az érzékelési fázis után kezdődik, amelyben a sütő az optimális teljesítmény biztosítása érdekében az ételt az optimális hőmérsékleti állapotba hozza a főzés megkezdéséhez. Az érzékelési fázis hosszabb lesz a nagyobb súlyok esetében. Az ételek jobb megtervezéséhez használja a táblázat oszlopát, amely az érzékelési fázis hozzávetőleges időpontjait jelzi.

Legfeljebb 2 tasakot használhat hasonló mennyiségű élelmiszerrel, és a funkcióban a kettő együttes súlyát kell kiválasztani.

Ne feledje, hogy a füzési idők hűtött élelmiszerekre vonatkoznak. Az eredmények az összetevők minőségétől és a jó higiéniai körülményektől függnek. A legjobb eredmények elérése érdekében használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket. Ne használja ezt a funkciót az ételek újramelegítésére. Helyezze a vákuummal lezárt ételt a sütőrácson az 1. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el.

Recept	***Élelmiszer***	***Vastagság*** ***(nem választható)***	***Súly*** ***(választható)***	***Hőmérséklet [°C]***	***Érzékelési fázis*** ***(a hőmérséklet eléréséig eltelt idő – nem módosítható)***	***Sütési idő****
Marha	Omlós hússzeletek (vesepecsenye)	2–3 cm	100–250 g	60 - 65	25–45 perc	40–60 perc
		4–5 cm	275–500 g		50–70 perc	70–120 perc
	Rágósabb hússzeletek (nyak)	2–3 cm	100–250 g	65-70	25–45 perc	60–80 perc
		4–5 cm	275–500 g		50–70 perc	70–120 perc
Sertés	Omlós hússzeletek (vesepecsenye)	3-5 cm	100–250 g	-	30–50 perc	40–60 perc
			275–500 g	-	55–75 perc	70–90 perc
	Rágósabb hússzeletek (lapocka)	2–3 cm	100–250 g	-	30–50 perc	50–80 perc
		4–5 cm	275–500 g	-	55–75 perc	90–120 perc
Hal	Zsíros (lazac)	2–3 cm	100–250 g	-	20–40 perc	40–60 perc
		4–5 cm	275–500 g	-	45–65 perc	40–60 perc
	Sovány (tőkehal)	2–3 cm	100–250 g	-	20–40 perc	30–60 perc
		4–5 cm	275–500 g	-	45–65 perc	30–60 perc
Zöldségek	Gyökérnövények (burgonya, sárgarépa)	darabok	100–225 g	-	10 perc	5 perc
			250–350 g	-	15 perc	10 perc
			375–500 g	-	20 perc	15 perc
	Lágy (spárga, cukkini)	egész, darabok	100–225 g	-	10 perc	3 perc
			250–350 g	-	15 perc	8 perc
			375–500 g	-	20 perc	12 perc
Gyümölcs	Alma, körte, ananász	darabok, szeletek	100–250 g	-	35 perc	5 perc
			275–500 g	-	45 perc	5 perc

* Sütési idő: az alacsonyabb értékek alacsonyabb súlyra és sültségi fokra utalnak; a magasabb értékek nagyobb súlyra és sültségi fokra utalnak.

A SÜTÉSI MÓDSZER HASZNÁLATA A SÜTÉSHEZ

A termék használatának megkönnyítése érdekében a következő menük az azonos sütési móddal rendelkező funkciókat csoportosítják, amelyek már az ételek szerint felosztott menükben is megtalálhatóak.

Ropogós receptek

A ropogós sütési módszer lehetővé teszi, hogy automatikusan tökéletes aranybarna eredményt érjen el az étel tetején és alján is. Ehhez mindig szükséges Crisp tányér használata. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Ropogósra sült ételek receptjei

A ropogósra sütési módszer a ropogósra sütési funkció minőségét ötvözi a meleglevegő-keringés tulajdonságaival. Lehetővé teszi a ropogós, ízletes sütési eredmények elérését, miközben a hagyományos sütési módhoz képest jelentősen kevesebb olajra van szükség. Ehhez mindig szükséges Crisp tányér használata. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

Mikrohullámos gőzölős receptek

A mikrohullámos gőzöléses sütési módszerrel optimális eredményeket érhet el, hasonlóan a hagyományos gőzöléses sütési módszerhez, de egyszerűbb és gyorsabb módon. A gőzölő tartozék használata mindig szükséges. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat vagy a sütő kijelzőjének utasításait.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA

Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Böngészés a menüben vagy a listákban:
Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:
Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS" vagy a „KÖVETKEZŐ" gombot.

Visszalépés az előző képernyőre:
Érintse meg a(z) ← ikont.

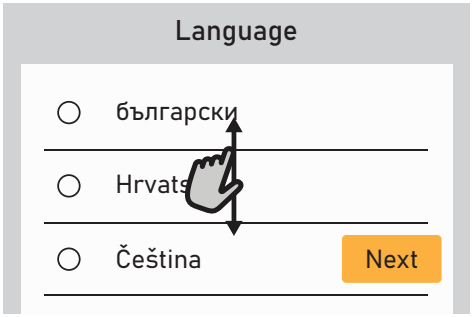
ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a ⚙ gombot megnyomva belép a „Tools" (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.



- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A nyelvet később a beállítások menü megnyitásával módosíthatja.

2. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS" gombot a mentéshez.

Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is

- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS" gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. AZ ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK" gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 200 °C-on kb. egy órán át a „Gyors előmelegítés" funkcióval. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és az Automatikus üzemmódok közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

JET START (GYORS INDÍTÁS)

Ha a sütő ki van kapcsolva, nyomja meg a ▷ gombot: ekkor bekapcsol a mikrohullámú sütési funkció a legmagasabb teljesítményen (1000 W), 30 másodpercre.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos ••• menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

Az Automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, az Automatikus üzemmód egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütését beállítás nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütést. Csak a sütés utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámláló, amely a hátralévő sütési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg az „Automatikus üzemmódok” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikorra az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, de a funkcióhoz adott maximális hőmérséklet szükséges, megjelenik egy üzenet a kijelzőn. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos ••• menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ" felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütés megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most" vagy az „INDÍTÁS" gombot ▷.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található *Előmelegítés* speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes Automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS" gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS" gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Egyes funkcióknál a sütés végén meghosszabbítható a sütési időtartam, vagy elmenthető a funkció a kedvencek közé.

- A „+ 5 perc" gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.
- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ" gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek között tárolhatja kedvenc receptjeit.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ" gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a ♡ gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS" gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont •••.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS" gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE" opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a ⚙ gombot a „Eszközök" menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

NÉMÍTÁS

A készülék hangjainak gyors be- vagy kikapcsolása.

A hangerő egyéb speciális beállításai a Beállítások menüben, a Hang és hangerő menüpontban kezelhetők.

SMART CLEAN

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a ▷ gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez.

Ne feledje: Javasoljuk, hogy a tisztítási program alatt ne nyissa

ki a sütő ajtaját, ekkor ugyanis vízgőz távozhat, ami ronthatja a végső tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy törlőkendővel vagy szivaccsal törölje ki és szárítsa meg a belső felületeket.

PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód" kikapcsolása.

INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

ÉTELSZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és az Automatikus üzemmód (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

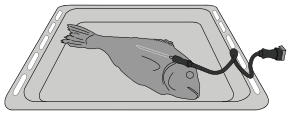
Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll.

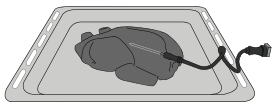
Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.





HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

Az AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK funkciók szondavezérelt sütést tesznek lehetővé ezen ételtípusok esetében. Ha a szondát Automatikus üzemmód funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.

FIGYELEM!

A mikrohullámú sütő használatakor tartsa be ezeket az utasításokat.

- Ha fém érintkezik a sütőtér falával, szikrák keletkeznek, amelyek károsíthatják a készüléket, vagy tönkretehetik az ajtó belső üvegét.
- A fém alkatrészeknek, például a poharakban lévő teáskanálnak legalább 2 cm távolságra kell lenniük a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A közvetlenül egymáson elhelyezett tartozékok szikrákat generálnak.
- A tartozékokat csak a megfelelő magasságban helyezze be. Szikrák keletkezhetnek és károsíthatják a sütőteret.
- A készülék a szikraképződés miatt megsérül.
- Ne használjon alumínium tálcákat a készülékben.
- A készülék túlterhelését okozhatja, ha úgy működteti a készüléket, hogy nincs étel a sütőtérben.
- Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt étel behelyezése nélkül. Az egyetlen megengedett kivétel az edények miatt elvégzett rövid teszt.

HASZNOS TANÁCSOK

ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

A mikrohullámok csak bizonyos mélységig jutnak be az ételbe, ezért ha több elemből álló ételt készít, a lehető legjobban terítse szét azokat, hogy minél nagyobb felületet érjenek a mikrohullámok.
A kisebb darabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyobbak: Az egyenletes sütés érdekében vágja az ételt egyenlő méretű darabokra.
A legtöbb étel a sütési ciklus vége után is tovább fő. Ezért érdemes mindig egy kis ideig pihentetni az ételt, mielőtt kiveszi a sütőből.
Távolítsa el a műanyag és papírzacskók drótból készült zárózsinórját, mielőtt a zacskót a mikrohullámú sütőbe tenné.
A műanyag fóliát villával karcolja vagy szurkálja meg, hogy a nyomást megszüntesse és megelőzze a szétrobbanást, hiszen a sütés során gőz képződik.

FOLYADÉKOK

A folyadékok a forráspont fölé melegedhetnek szemmel látható zubogás nélkül is. Ezért hirtelen kifuthatnak. Ennek elkerülése érdekében ne használjon szűk nyakú edényeket, valamint keverje össze a folyadékot az edény mikrohullámú sütőbe helyezése előtt, és hagyjon benne egy teáskanalat. Melegítés után keverje át még egyszer, mielőtt óvatosan kiveszi az edényt a sütőből.

FAGYASZTOTT ÉTEL

A legjobb eredmény elérése érdekében azt javasoljuk, hogy közvetlenül a sütőrácson olvassza ki. Ha szükséges, használhat egy könnyű, mikrohullámú sütőbe való, műanyag edényt.
A főtt ételek, raguk és húsos szószok kiolvasztása könnyebb, ha időnként megkeveri azokat. Válassza szét a darabokat, ahogy azok kezdenek felengedni: a szétválasztott részek gyorsabban olvadnak ki.

GYERMEKÉTELEK

Bébiételes edényben vagy cumisüvegben lévő étel vagy folyadék melegítése után mindig rázza össze azt, és ellenőrizze a hőmérsékletét, mielőtt a gyermeknek adná. Így biztosítható az egyenletes hőeloszlás, és elkerülhető a forrázás vagy égés kockázata.
Melegítés előtt vegye le az edény fedelét és az üveg szívókáját.

SÜTEMÉNYEK ÉS KENYÉR

Süteményekhez és pékárukhoz a „Hőlégbefúvás” funkciót, míg folyékony tölteléket tartalmazó süteményekhez a „Légkeveréses sütés” funkciót ajánljuk. Alternatív megoldásként a sütési idő lerövidítéséhez válassza a „Hőlégbefúvás + mikrohullámú sütés” funkciót, a mikrohullámú sütőt maximum 160 W teljesítményre állítva, hogy a termékek puhák és illatosak maradjanak.
A „Hőlégbefúvás” és a „Légkeveréses sütés” funkciókhoz sötét fém tortaformákat használjon, és helyezze azokat a mellékelt sütőrácsra.

HÚS ÉS HAL

Ahhoz, hogy gyorsan tökéletesre piruljon a hal vagy hús külseje, miközben a belseje puha és szaftos marad, javasoljuk, hogy az alsó+felső és a mikrohullámú sütést ötvöző funkciókat használja.
A legjobb sütési eredmények érdekében állítsa a mikrohullám teljesítményét 160 W-ra.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.
Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.
Viseljen védőkesztyűt.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.
A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa.
  Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat.
  A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.
- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

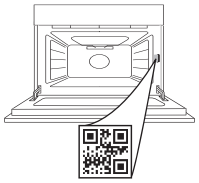
- A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
- A gőzölőt kézzel és mosogatógépben is el lehet mosni.
- Az ételszondát és a crisp tálcát soha ne mosogassa mosogatógépben.
- A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható. A makacs szennyeződéseket egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F" betű után látható számot. Nyomja meg a gombot, érintse meg az „Info" jelet, majd válassza a „Gyári beállítások visszaállítása" opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
A kijelzőn az F3E3 hiba látható.	A szonda nincs jól csatlakoztatva, vagy nem érintkezik megfelelően.	Először is ellenőrizze a szondát; ha megfelelően helyezte be, de a hiba továbbra is fennáll, kérjük, hívja a vevőszolgálatot. Jelentse a kijelzőn megjelenő hibát.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO" üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A **docs.whirlpool.eu/docs** honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.

Whirlpool

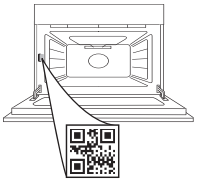
400020023888

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

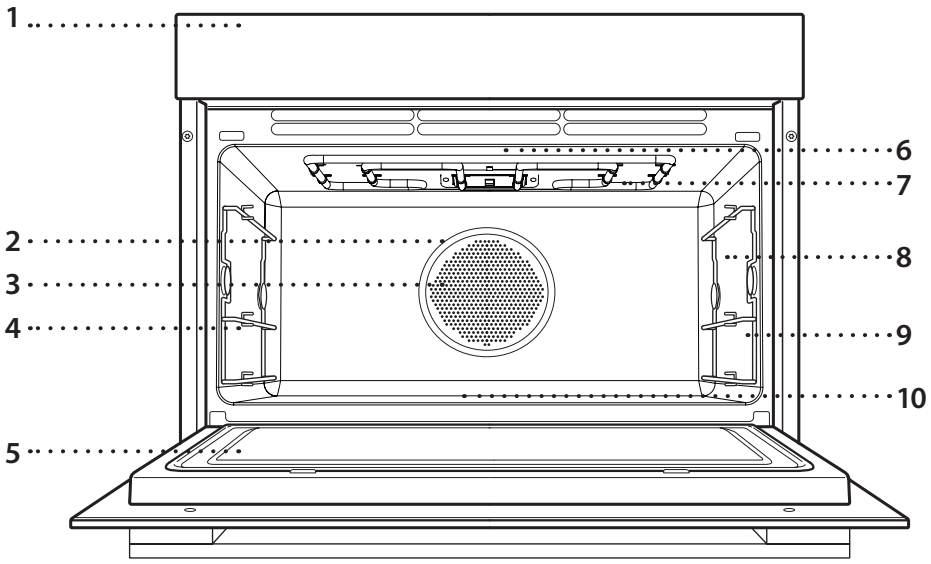
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS

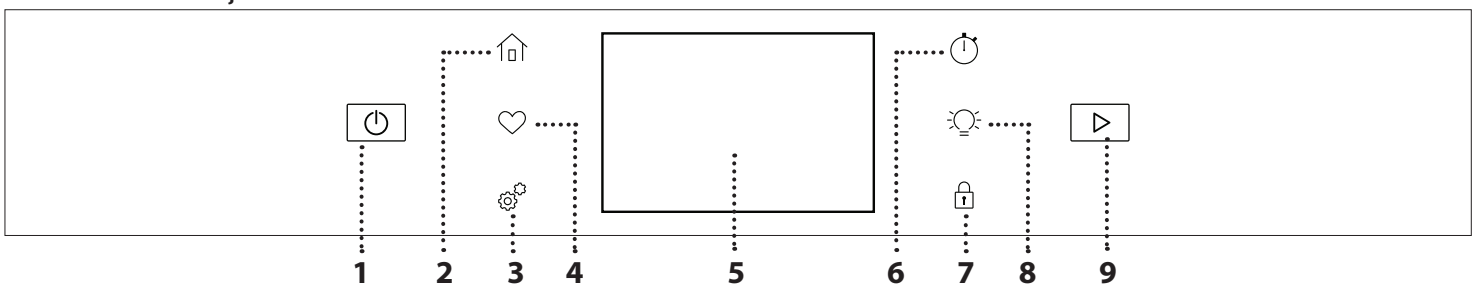


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
5. Durvis
6. Apgaismojuma spuldze
7. Grils
8. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



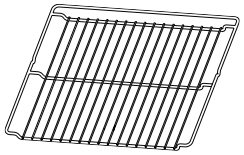
1. IESLĒGT/IZSLĒGT
Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni
2. SĀKUMS
Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlnei.
3. RĪKI
Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.
4. IZLASE
Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.
5. DISPLEJS
6. TAIMERIS
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.
7. BLOĶĒŠANA
Sniedz iespēju bloķēt pogas skārienekrānā, lai tās nevarētu nejauši nospiest.
8. APGAISMOJUMS
Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns lampu un taupītu enerģiju.
9. SĀKT
Lai palaistu funkciju.

PIEDERUMI

Pirms citu tirgū pieejamo piederumu iegādes, pārliecinieties, ka tie ir karstumizturīgi un piemēroti tvaicēšanai.

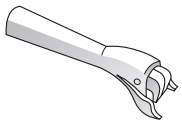
Lai ļautu tvaikam brīvi cirkulēt, pārliecinieties, ka starp jebkura trauka malām un gatavošanas nodalījuma sienām ir vismaz 30 mm atstarpe.

Piederumi mikroviļņu funkcijas laikā var paaugstināt temperatūru. Cikla beigās ir ieteicams izmantot aizsargierīces, lai darbotos ar piederumiem.

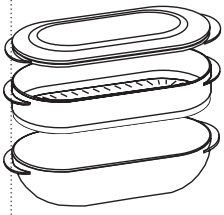


STIEPĻU PLAUKTS
Stiepļu plaukts ir piemērots visiem gatavošanas režīmiem, arī gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Lietojot mikroviļņu krāsnis, vienmēr novietojiet stiepļu plauktu 1. līmenī (zemākajā). Novietojiet produktus tieši uz stiepļu plaukta vai izmantojiet to, lai uz tā novietotu cepešpannas, veidnes vai citus karstumizturīgus un mikroviļņu izturīgus traukus.

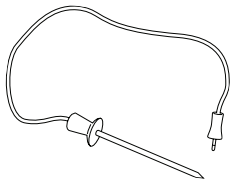
CEPEŠPANNA
Cepešpanna ir piemērota visiem gatavošanas režīmiem, izņemot "Mikroviļņu" funkcijas. Var izmantot visu veidu ēdienu pagatavošanai bez trauka. Izmantojiet to ēdiena gatavošanas sulas savākšanai, novietojot to zem stiepļu plaukta.



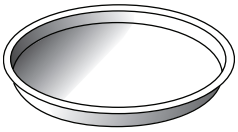
KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS
Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.



TVAICĒTĀJS*
(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)
Lai tvaicētu tādus ēdienus kā zivs vai dārzeņi, ielieciet tos grozā (2) un ielejiet tvaicētāja (3) dibenā dzeramo ūdeni (100 ml), lai iegūtu nepieciešamo tvaika daudzumu.
Lai vārītu tādus produktus kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (grozs nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.
Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, apklājiet tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1).
Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz stiepļu plaukta 1. līmenī un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas funkcijām vai ar mikroviļņu funkciju.



ĒDIENA ZONDE
Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru.
Pateicoties tā stingrajam balstam, to var izmantot gaļai un zivīm.



KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS
Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām.
Kraukšķu šķīvim vienmēr ir jāatrodas stiepļu plaukta centrā, un to var iepriekš uzsildīt, kad tas ir tukšs, izmantojot tikai šim nolūkam paredzēto īpašo funkciju.
Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet silikona paliktņus starp stiepļu plaukta stieņiem, lai nodrošinātu lielāku stabilitāti.

Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
*Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

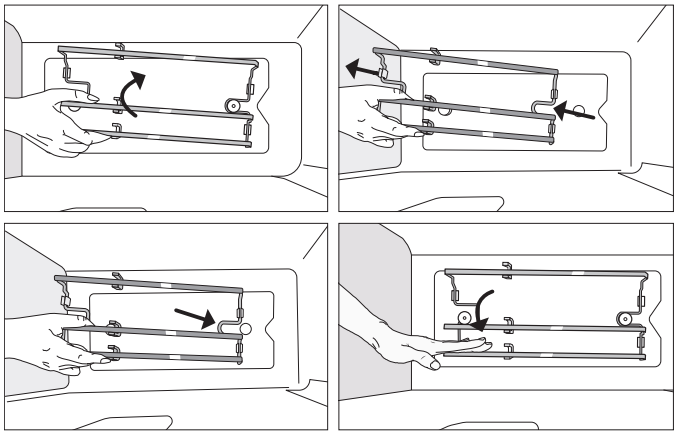
Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm lespiediet piederumus līdz galam, pārliecinoties, ka tie nepieskaras ierīces durvīm.

KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Abās cepšanas nodalījuma pusēs ir divi kāpņu turētāji, kas nostiprināti uz diviem pogu formas balstiem. Lai tīrīšana būtu ērtāka, kāpņu turētāji ir noņemami.

1. Lai noņemtu kāpņu turētājus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to uz augšu, lai izņemtu no priekšējā balsta, vienlaikus pagriežot aizmugurējo balstu, pēc tam izvelciet visu daļu no nodalījuma.

2. Lai mainītu kāpņu turētāja novietojumu, izvelciet aizmugurējo daļu uz aizmugurējā balsta. Pēc tam, kad tas ir noenkurots, spiediet uz leju, līdz kāpņu turētājs ir ievietots priekšējā balstā.



FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

MANUĀLIE REŽĪMI

MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

JAUDA (W)	IETEICAMS
950	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens. Samaziniet jaudu, ja ēdiena sastāvā ir olas vai krējums.
750	Dārzeņu gatavošana.
600	Gaļas, zivju un tādu ēdienu gatavošana, kurus nevar maisīt.
500	Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pīrāgu vai makaronu sacepumu pabeigšanai.
350	Lēnai, vienmērīgai gatavošanai. Ideāla iespēja sviesta vai šokolādes kausēšanai.
160	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai.
90	Saldējuma kausēšanai.

DARBĪBA	PRODUKTI	JAUDA (W)	ILGUMS (min)
Uzsildīšana	2 krūzes	950	1 - 2
Gatavošana	Biskvītkūka	750	5–6
Gatavošana	Olu krēms	750	10 - 12
Gatavošana	Gaļas šķēle	600	15–25

CRISP

Piemērots, lai perfekti apbrūninātu ēdienus gan no augšpuses, gan apakšpuses. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu šķīvi.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvis, kraukšķu šķīvja rokturis.

PRODUKTI	ILGUMS (min)
Rauga kūka	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

CRISP FRY: Svaigi pārtikas produkti un saldēti pārtikas produkti

Šīs veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrūninašanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus ar svaigu pārtiku, iesmērējiet vai apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas. Pagatavojiet saldētu pārtiku tieši, nepievienojot eļļu.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvis, kraukšķu šķīvja rokturis.

FAST PREHEAT (ĀTRA SILDĪŠANA)

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc. Cirkul.".

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts ar pannu vai cepešpannu

GRILS

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stiepļu plaukts

PRODUKTI	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Grauzdēta maize	Augsts	5–6

GRILS+MIKROVIĻŅI

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

TURBO GRILĒŠANA

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stiepļu plaukts

TURBO GRILĒŠANA UN MIKROVIĻŅU REŽĪMS

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūninā̄šanai, apvienojot mikroviļņu, grila un cepeškrāsns gaisa konvekciju.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

PRODUKTI	JAUDA (W)	GRILL LĪMENIS	ILGUMS (min)
Cepta vistas gaļa	350	Vidējs	20 - 30

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Perfekta jebkura veida ēdiena pagatavošana un apbrūninā̄šana gan virspusē, gan apakšpusē tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Groziņš / mazā kūka	160	20-25
Cepumi	165	15-20

KONVEKCIONĀLĀ+MW

Ātrākai ēdienu gatavošanai, apvienojot standarta un mikroviļņu režīmu.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)

Saldumu un gaļas gatavošanai, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdienu. To var izmantot, lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA+MW

Jebkura veida ēdienu pagatavošanai uz viena plaukta, apvienojot tikai karstā gaisa cirkulāciju un mikroviļņu krāsni.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas, kūku un pīrāgu pagatavošanai tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkarsēšanas fāze: pagaidiet uzkarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts ar pannu vai cepešpannu

KONVEKCIJAS CEPŠANA + MV

Ātrai visu veidu ēdienu ar šķidru pildījumu gatavošanai, apvienojot mikroviļņus, tradicionālo karsēšanu un gaisa konvekciju.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

SAGLABĀT SILTU

Lai saglabātu tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai augļu pīrāgus) siltu un kraukšķīgu.

RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

JOGURTS

Jogurta pagatavošanai.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

DEHIDRĀCIJA

Augļu un dārzeņu dehidratācija. Sagrieziet plānās šķēlītēs un novietojiet tieši uz stiepļu plaukta.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts

MAXI GATAVOŠANA

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

Nepieciešamie piederumi: cepšpanna 2. līmenī.

EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts ar pannu vai cepešpannu.

GATAVOT 3

Lai vienā temperatūrā uz trim plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus, nesajaucot garšas un smaržas.

Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, saldētās picas un pagatavotu pilnas maltītes. Cepeškrāsni nepieciešams uzsildīt.

CEPUMI

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu smilšu mīklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GROZIŅPĪRĀGS

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

PICA (SALDĒTA)

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

GATAVOT 3 IZVĒLNE 1

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

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām

vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stiepļu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet lazanju atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) pannā, kas novietota uz stiepļu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet 6-10 vistas stilbiņus ar kubiņos sagrieztiem kartupeļiem (500-800 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50-60 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 60-70 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 80-90 minūtēm izņemiet vistu ar kartupeļiem.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 2

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu zivs vai veģetāru maltīti un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stiepļu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet pesto lazanju vai kaneloni atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) metāla vai Pyrex traukā, kas novietots uz stiepļu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet zivs filejas folijā (700-900 g) ar šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem (600-900g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 45-55 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 55-65 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 60-70 minūtēm izņemiet zivi ar dārzeņiem.

6th sense AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Izmantojot automātiskos režīmus, vienkārši izvēlieties ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu vislabākos rezultātus. Cepeškrāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas gaitā.
Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda.
Ņemot vērā pārtikas produktu atšķirības, ir noteikts vidējais gatavošanas ilgums. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena iekšējo gatavību un, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai panāktu pienācīgu gatavību.

"6TH SENSE" ATKAUSĒŠANA

Dažāda veida pārtikas produktu ātrai atkausēšanai. Lai iegūtu labākos rezultātus, vienmēr ievietojiet pārtiku traukā tieši uz stiepļu plaukta, izņemot maizes čipsu atkausēšanu. Beigās ļaujiet ēdienam nostāvēties 5 minūtes.

CRISP BREAD DEFROST (KRAUKŠĶĪGAS MAIZES ATLAIDINĀŠANA)
Šī ekskluzīvā 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 šķīvis ir jāizmanto kopā ar šo funkciju, novietojot tieši uz stiepļu plaukta.

PRODUKTI	SVARS
ATKAUSĒŠANA NOTEIKTĀ LAIKĀ	-
Gaļa	100 g–2,0 kg
Mājputni	100 g–3,0 kg
Zivs	100 g–2,0 kg
MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI	50–800 g

6TH SENSE UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsnī droša un karstumizturīga pusdienu šķīvja vai trauka tieši uz stiepļu plaukta 1. līmenī.

Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme
GATAVĀ MALTĪTE	250–800 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir. Uzsildīšanas procesa beigās 1–2 minūšu ilga ēdiena "atpūtināšana" vienmēr uzlabo rezultātu.
Lazanja [saldēta]	400 g-1,5 kg	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir.
Zupa	100-800 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.
Piens	100–500 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.
ŪDENS	100–500 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.

6TH SENSE SOFT & MELT

Pārtikas produktu kausēšanai un mīkstināšanai. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. levietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī drošā un karstumizturīgā traukā tieši uz stiepļu plaukta 1. līmenī.

Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme
Sviesta kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, novietojiet sviestu traukā tieši uz stiepļu plaukta.
Saldējuma kausēšana	100–500 g	Ja saldējuma trauku ievietojat tieši cepeškrāsnī, pārliecinieties, vai tas ir piemērots mikroviļņu krāsnij.
Šokolādes kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, sagrieziet šokolādi gabalos. Beigās samaisiet šokolādi, lai pabeigtu kausēšanas procesu.
Siera kausēšana	100–500 g	Lai iegūtu labākos rezultātus, sagrieziet sieru gabalos. Beigās samaisiet sieru, lai pabeigtu kausēšanas procesu.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous Vide ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā,

izmantojot tvaiku. Šī novatoriskā funkcija izmanto mikroviļņus, lai paātrinātu gatavošanas procesu, nezaudējot precizitāti un veiktspēju, ko garantē šī gatavošanas metode. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

CITU FUNKCIJU IZVĒLNE

FAVORITES (IZLASE)

Lai izgūtu iecienīto funkciju sarakstu.

IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai izgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

VADĪBAS BLOĶĒŠANA

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

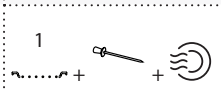
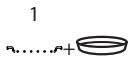
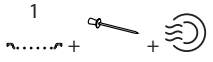
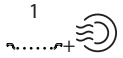
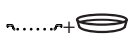
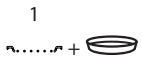
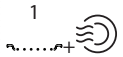
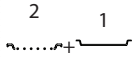
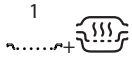
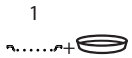
Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.

AUTOMĀTISKO REŽĪMU GATAVOŠANAS TABULA

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

Kategorija	*Ēdiens*	*Svars/porcijas/ gabali*	*Piezīmes*	*Piederumi*
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Makaronu vārīšana	1–3 porcijas	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā sālītu ūdeni un ievietojiet makaronus, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g makaronu katrai porcijai. Katrai makaronu porcijai izmantojiet 400 g ūdens.	1
	Lazanja	600 g-2,0 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu.	1
	Rīsi	1–4 porcijas	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet ūdeni, ieberiet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Apsveriet apmēram 100 g rīsu katrai porcijai. Katrai rīsu porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1
	Speltas kvieši	1–4 porcijas	Iestatiet speltai ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā ūdeni un ieberiet speltu, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g speltas katrai porcijai. Katrai speltas porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1
	Mieži	1–4 porcijas	Iestatiet miežiem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā ūdeni un ieberiet miežus, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g miežu katrai porcijai. Katrai miežu porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	1

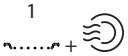
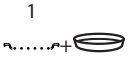
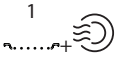
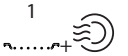
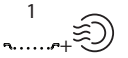
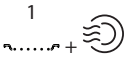
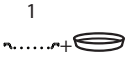
PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate

Kategorija	*Ēdiens*	*Svars/porcijas/ gabali*	*Piezīmes*	*Piederumi*
GAĻA	Cepta liellopu gaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	
	Burgeru kotletes	100–500 g	Pirms uzsildīšanas viegli ieeļļojiet kraukšķu šķīvi. Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķīvis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdienu. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	
	Rostbīfs - lēna cepšana	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	
	Cepta cūkgaļa	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	
	Cūkgaļas apakšstilbs	-	Ieziediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	
	Cūkgaļas ribiņas	400 g-1,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi sadaliet traukā ar kaulu pusi uz leju.	
	Bekons	50-400 g	Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķīvis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdienu. Pēc iepriekšējas uzsildīšanas vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	
	Desas un desiņas	200 g-1,0 kg	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates. Caurduriet desiņas ar dakšu, lai tās nesasprāgtu. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	
	Cepta vistas gaļa	800 g–2,5 kg	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu.	
	Mājputnu gabali	1 porcija	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Izvietojiet vienmērīgi uz metāla režģa. Izmantojiet stiepļu plauktu 2. līmenī un cepešpannu ar vienu glāzi ūdens 1. līmenī, lai savāktu pārtikas sulas.	
	Tvaicēta mājputnu krūtiņa	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	
	Panēta cepta vista	100–500 g	Ieziediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate

Kategorija	*Ēdiens*	*Svars/porcijas/ gabali*	*Piezīmes*	*Piederumi*
FISH (ZIVS)	Cepta vesela zivs	-	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1 + +
	Tvaicēta vesela zivs	-	Ielejiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un novietojiet zivi tvaicētāja groza centrā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Cepts zivju steiks	200–800 g	Ieziediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1 +
	Tvaicētas zivju filejas	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicētas mīdijas	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicētas garneles	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Zivs ar ceptiem kartupeļiem [*]	1–3 porcijas	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates zivju fileju pamīšus ar kartupeļiem. Apsveriet aptuveni 100 g zivju un 100 g kartupeļu katrai porcijai.	1 +
	Ceptas jūras veltes [*]	200–800 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +
	Zivju pirkstiņi [*]	200–800 g	Vienmērīgi sadaliet kraukšķu šķīvī. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 +
DĀRZEŅI	Cepti kartupeļi	300 g-1 kg	Sagrieziet gabalos, apslakiet ar eļļu, uzberiet sāli un zaļumus. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 +
	Pildīti dārzeņi	600 g-2,0 kg	Iztukšojiet dārzeņu vidusdaļu un aizpildiet ar svaigu dārzeņu maisījumu, malto gaļu un rīvētu sieru. Pārkaisiet ar ķiplokiem, sāli un zaļumiem pēc vajadzības.	1 +
	Kartupeļu gratēns	400 g-1,5 kg	Sagrieziet kartupeļus šķēlēs un ievietojiet lielā traukā. Pievienojiet sāli, piparus un pārlejiet ar krējumu. Pārkaisiet ar sieru.	1 +
	Tvaicēti kartupeļu gabaliņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicēti sakneņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicēti mīkstie dārzeņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicēti augļu gabaliņi	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1 +
	Tvaicēti dārzeņi [*]	-	Pievienojiet apmēram 100 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1 +
	Cepti kartupeļi [*]	200–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +
	Kartupeļu kroketes [*]	200–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +
	Cepti pipari	100–500 g	Sagrieziet gabalos un apslakiet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate

Kategorija	*Ēdiens*	*Svars/porcijas/ gabali*	*Piezīmes*	*Piederumi*
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sviestmaizes šķēle	400 g–1,0 kg	Iejauciet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai baltmaizes pagatavošanas receptei. Ievietojiet maizes traukā pirms mīklas uzrūgšanas. Izmantojiet cepeškrāsnī paredzēto mīklas raudzēšanas funkciju.	1 
	Pica	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet picas mīklu atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Atstājiet, lai uzrūgst, izmantojot tam paredzēto cepeškrāsns funkciju. Izklājiet mīklu uz viegli ietaukotas cepešpannas. Pievienojiet mērci pēc vēlmes.	2
	Pica [*]	250-700 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir.	1 
	Sāļā kūka	800 g-1,5 kg	Ieklājiet mīklu pīrāgu traukā 8–10 porcijām un caurduriet mīklu ar dakšiņu. Papildiniet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei.	1 
SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka	400 g–1,2 kg	Pagatavojiet beztauku biskvītu labāk. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1 
	Marmora kūka	400 g–1,2 kg	Sagatavojiet marmora kūkas mīklu pēc savas iecienītākās receptes. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	2
	Kēksi	1 porcija	Iejauciet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2
	Cepumi	1 porcija	Iejauciet mīklu no 500 g miltu, 200 g sālīta sviesta, 200 g cukura un 2 olām. Pievienojiet augļu esenci garšai. Ļaujiet atdzist. Vienmērīgi izklājiet mīklu un piešķiriet tai vajadzīgo formu. Lieciet cepumus uz cepešpannas.	2
	Šokolādes kūciņas	1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru.	1
	Štrūdele	1 porcija	Sagatavojiet maisījumu no ābolu kubiņiem, ciedru riekstiem, kanēļa un muskatrieksta. Lieciet pannā nedaudz sviesta, apkaisiet ar cukuru un cepiet 10-15 minūtes. Ierullējiet mīklā un salociet ārējo daļu.	2
	Ābolu pīrāgs	-	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. Izrullējiet sviesta mīklas pārpalikumus, lai izveidotu pārsegu, noblīvējiet malas un ierīvējiet ar olu.	1 
OLAS	Olu kultenis	2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdienu.	1 
UZKODAS	Popkorns	-	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stiepļu plaukta. Vienā reizē pagatavojiet tikai vienu iepakojumu popkorna. Šajā ciklā tiek izmantoti sensori: gatavošanas laikā neatveriet durvis.	1
	Vistas nageti [*]	200-700 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte:/ Cepešpanna	Siltuma un MW necaurlaidīgs trauks	Ēdiena zonde	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate

MW SOUS VIDE TABULA

Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet šo gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

Izvēlieties ēdiena kategoriju, kuru vēlaties pagatavot, un izpildiet ieteiktos iestatījumus. Izvēlieties ēdiena svaru (un gatavošanas temperatūru, tikai liellopu gaļai) un ievērojiet biezuma norādes, ja tādas ir. Ievadiet ieteicamo gatavošanas laiku: tas ir konkrētais ēdiena veidam un tā daudzumam noteiktais gatavošanas laiks, un tas sāksies pēc Sensing fāzes, kurā cepeškrāsns sasilda ēdienu līdz optimālai temperatūrai, lai sāktu gatavošanu, lai nodrošinātu optimālu veiktspēju. Sensing fāze būs garāka lielākam svaram. Lai labāk plānotu ēdienreizes, izmantojiet tabulas sleju, kas norāda aptuvenos Sensing fāzes laikus.

Izmantojiet ne vairāk kā 2 maisiņus ar līdzīgu pārtikas daudzumu un funkcijā atlasiet abu kopējo svaru.

Atcerieties, ka ieteiktie gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku. Rezultāti ir atkarīgi no sastāvdaļu kvalitātes un labām higiēnas manierēm. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, dodiet priekšroku svaigai un kvalitatīvai pārtikai. Neizmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu ēdienu. Novietojiet vakuumā noslēgto pārtiku uz stiepļu plaukta 1. līmenī. Nenovietojiet maisiņus vienu virs otra, lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalījumu.

Recepte	***Ēdiens***	***Biezums*** *(nav izvēlams)*	***Svars*** *(izvēlams)*	***Temperatūra [°C]***	***Sensing fāze*** *(laiks temperatūras sasniegšanai - nav rediģējams)*	***Gatavošanas laiks****
Liellopu gaļa	Filejas gabali (fileja)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Karbonādes gabali (karbonāde)	2-3 cm	100-250 g	65–70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Cūkgaļa	Filejas gabali (fileja)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min	40 - 60min
			275-500 g	-	55-75 min	70-90 min
	Karbonādes gabali (pleca daļa)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min	50-80 min
		4-5 cm	275-500 g	-	55-75 min	90-120 min
Zivs	Taukaina gaļa (lasis)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	40-60 min
	Liesa gaļa (menca)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	30-60 min
Dārzeņi	Sakņu dārzeņi (kartupeļi, burkāni)	Gabali	100-225 g	-	10 min	5 min.
			250-350 g	-	15min	10 min
			375-500 g	-	20 min	15min
	Mīksts (sparģeļi, cukini)	veseli, gabali	100-225 g	-	10 min	3 min
			250-350 g	-	15min	8 min
			375-500 g	-	20 min	12 min
Augļi	Āboli, bumbieri, ananāsi	gabali, daiviņas	100-250 g	-	35 min	5 min.
			275-500 g	-	45 min	5 min.

* Gatavošanas laiks: zemākas vērtības attiecas uz mazāku svaru un gatavību; augstākas vērtības attiecas uz lielāku svaru un gatavību.

KĀ GATAVOT PĒC GATAVOŠANAS METODES

Lai atvieglotu izstrādājuma lietošanu, nākamajās izvēlnēs tiek apkopotas visas funkcijas, kurām ir viena un tā pati gatavošanas metode, kas jau ir iekļautas izvēlnēs, kas sadalītas pa ēdieniem.

Kraukšķīgās receptes

Kraukšķīgās gatavošanas metode ļauj automātiski sasniegt perfektu zeltaini brūnu rezultātu gan ēdiena augšpusē, gan apakšā. Vienmēr ir nepieciešams kraukšķu šķīvis. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā.

Crisp Fry receptes

Crisp Fry gatavošanas metode apvieno kraukšķīguma funkcijas kvalitāti ar siltā gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu. Vienmēr ir nepieciešams kraukšķu šķīvis. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā.

MW Steam receptes

MW tvaika gatavošanas metode ļauj sasniegt optimālus rezultātus, līdzīgi tradicionālajai tvaika gatavošanas metodei, taču vienkāršāk un ātrāk. Vienmēr ir nepieciešams tvaicētājs. Lai iegūtu vislabākos šīs funkcijas rezultātus, ievērojiet norādījumus attiecīgajā gatavošanas tabulā vai cepeškrāsns displejā.

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU

Lai atlasītu vai apstiprinātu:
Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:
Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:
Pieskarieties ← .

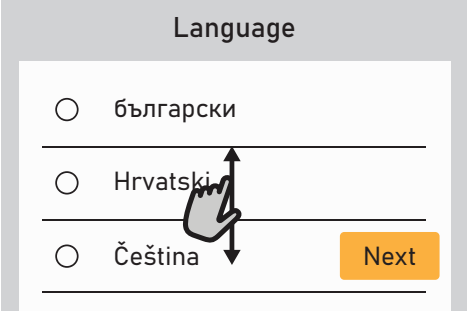
PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot ⚙ , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.



- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

Valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI", lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Mikroviļņu krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsējot aptuveni stundu ar funkciju "Ātra Sildīšana". Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet ⏻, vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai Automātiskie režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlnei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

ĀTRĀ UZSĀKŠANA

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet ▷, lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (1000 W) uz 30 sekundēm.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

MIKROVIĻŅU JAUDA/TEMPERATŪRA/GRILS LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlnei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu ••• izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

Automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

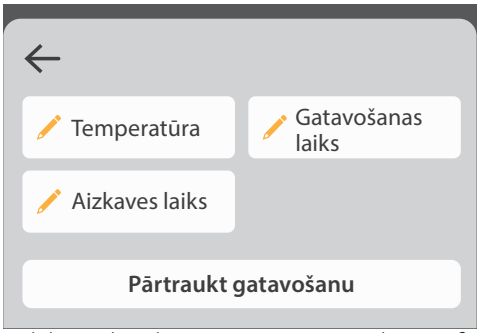
- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja mikroviļņu krāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt.

Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu ••• izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.



Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏻.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT" ▷, lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet *priekšsildīšanas* slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažiem automātiskajiem režīmiem ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažās funkcijās, kad gatavošana pabeigta, varat pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.
- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt biežāk izmantotos krāsns iestatījumus attiecīgai kulinārijas receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet ♡ : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ••• ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsit opciju "DZĒST IZLASI" 🥛.

10. RĪKI

Nospiediet ⚙, lai atvērtu izvēlni „Rīki" izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

MUTE (IZSLĒGT SKAŅU)

Lai ātri ieslēgtu vai izslēgtu ierīces skaņas.

Citus īpašus skaņas skaļuma iestatījumus var pārvaldīt izvēlnes Preferences sadaļā Skaņa un skaļums.

SMART CLEAN

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

Nospiediet ▷, lai ieslēgtu funkciju: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labākos tīrīšanas rezultātus.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens tvaiku daudzuma samazināšanās tīrīšanas cikla laikā un tādējādi nekaitētu tīrīšanas cikla rezultātam, cikla laikā nav ieteicams atvērt mikroviļņu krāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".

INFO (INFORMĀCIJA)

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

ĒDIENA ZONDE

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Ja termometra izmantošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties starp manuālo (pēc gatavošanas metodes) un AUTOMĀTISKO REŽĪMU (pēc ēdiena veida).

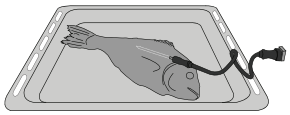
Palaižot gatavošanas funkciju, tā tiks atcelta, izņemot ēdiena termometru.

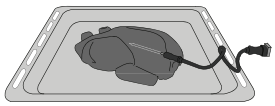
Izņemot ēdienu, vienmēr atvienojiet un izņemiet no cepeškrāsns arī ēdiena termometru.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelemetam gatavošanas laikā.





GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas, lai veiktu ēdienu termometra kontrolētu gatavošanu šiem ēdienu veidiem. Ja izmantojat termometru, gatavojot ar AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijām, gatavošana tiks automātiski apturēta, kad izvēlētā recepte sasniegs ideālo cepeškrāsns temperatūru, bez nepieciešamības iestatīt cepeškrāsns temperatūru.

UZMANĪBU!

Lietojot mikroviļņu krāsni, ievērojiet šos norādījumus.

- Ja metāls nonāk saskarē ar gatavošanas nodalījuma sienu, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Metāla detaļām, piemēram, tējkarotēm, kas atrodas glāzēs, jāatrodas ne mazāk kā 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpuses. Piederumi, kas novietoti tieši viens virs otra, rada dzirksteles.
- Ievietojiet piederumus tikai to attiecīgajā augstumā. Var veidoties dzirksteles un sabojāt gatavošanas nodalījumu.
- Ierīce ir bojāta dzirksteļu veidošanās dēļ.
- Neizmantojiet ierīcē alumīnija paplātes.
- Ierīces lietošana bez ēdiena gatavošanas nodalījumā izraisa pārslodzi.
- Nekad neiedarbiniet mikroviļņu krāsni, pirms tam neievietojot tajā pārtiku. Vienīgais atļautais izņēmums ir īss trauku tests.

NODERĪGI PADOMI

MIKROVIĻŅU REŽĪMA GATAVOŠANAS PADOMI

Mikroviļņi iespiežas pārtikā tikai zināmā dziļumā, tādēļ, vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, iespējami izretiniet tos, lai pakļautu mikroviļņu iedarbībai lielāku pārtikas produktu virsmu.
Mazākie gabali gatavojas daudz ātrāk nekā lielie gabali: lai produkti gatavotos vienmērīgi, sagrieziet tos vienādos gabalos.
Lielākā daļa produktu turpinās gatavoties, pat tad, ja mikroviļņu krāsns būs pārtraukusi darboties. Tāpēc vienmēr atstājiet ēdienu krāsnī, lai tas turpina gatavoties.
Noņemiet jebkādas stiepļu aizdares no papīra vai plastmasas maisiņiem pirms ievietot tos cepeškrāsnī gatavošanai mikroviļņu režīmā.
Plastmasas plēve jāiegriež vai jāpārdur ar dakšiņu, lai izlīdzinātu spiedienu un novērstu sprādzienu tvaika akumulācijas dēļ gatavošanas laikā.

ŠĶIDRUMI

Šķidrumi var pārsniegt vārīšanās temperatūru, pat neradot acīmredzamu burbuļošanu. Tas var radīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri trauka malām. Lai to nepieļautu, neizmantojiet traukus ar šauriem kakliem, pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī samaisiet šķidrumu un atstājiet traukā tējkaroti. Pēc sakarsēšanas samaisiet vēlreiz un tad uzmanīgi izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns.

SALDĒTA PĀRTIKA

Lai sasniegtu labākus rezultātus, mēs iesakām atkausēt produktus novietojot tos tieši uz stiepļu plaukta. Ja nepieciešams, varat izmantot plānus plastmasas traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsnīm. Vārīts ēdiens, sautējumi un gaļas mērces atkūst labāk, ja atkausēšanas laikā tos apmaisa. Kad sākta ēdiena atlaidināšana, atdaliet ēdiena gabalus: atsevišķās porcijas atlaidināsies ātrāk.

ĒDIENS MAZUĻIEM

Sildot zīdaiņu pārtiku vai šķidrumus uzsildīšanas pudelītēs vai mazuļiem paredzētajos traukos, pirms lietošanas vienmēr samaisiet šķidrumu un pārbaudiet temperatūru. Tādējādi siltums izplatīsies vienmērīgi un tiks novērsta iespēja applaucēties vai apdedzināties.
Pirms sildīšanas pārliecinieties, ka ir noņemts trauka vāks vai pudeles knupītis.

KŪKAS UN MAIZE

Kūkām un maizei ieteicams izmantot funkciju “Forced Air”, turpretim kūkām, kas satur šķidrumu, iesakām lietot funkciju “Konvekcija”. Vai arī, lai samazinātu gatavošanas laiku, izvēlieties funkciju “Piespiedu gaisa cirkulācija un mikroviļņi” ar maksimālo mikroviļņu jaudu 160 W, lai produkti būtu mīksti un smaržīgi.
Izmantojot funkcijas “Forced Air” un “Konvekcija”, izmantojiet tumša metāla kūku formas un novietojiet tās uz komplektā esošā stiepļu plaukta.

GAĻA UN ZIVIS

Lai panāktu apbrūninātu virsmu, bet gaļa vai zivs iekšpusē būtu mīksta un sulīga, ieteicams izmantot funkcijas, kurās apvienots konvekcijas karsēšanas un mikroviļņu gatavošanas režīms.
Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 160 W.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Valkājiet cimdus.

Neizmantojiet stiepļu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju “Smart Clean” (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

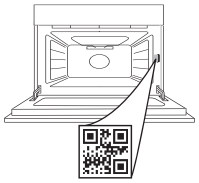
- Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
- Tvaicētāju var mazgāt gan ar rokām, gan trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nekad netīriet ēdienu termometru un kraukšķu šķīvi trauku mazgājamā mašīnā.
- Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras kļūme.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F". Nospiediet ⚙, pieskarieties "Informācija" un pēc tam atlasiet "Rūpnīcas Iestatījumi". Visi saglabātie iestatījumi tiks izdzēsti.
Ekrānā ir redzams F3E3.	Termometrs nav labi savienots vai, iespējams, nesaskaras pareizi.	Vispirms pārbaudiet termometru; ja tas ir ievadīts pareizi, bet kļūda joprojām pastāv, lūdzu, zvaniet pēcpārdošanas servisa centram. Paziņojiet par kļūdu, kas parādās displejā.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

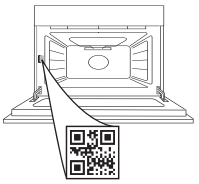
Whirlpool

400020023888

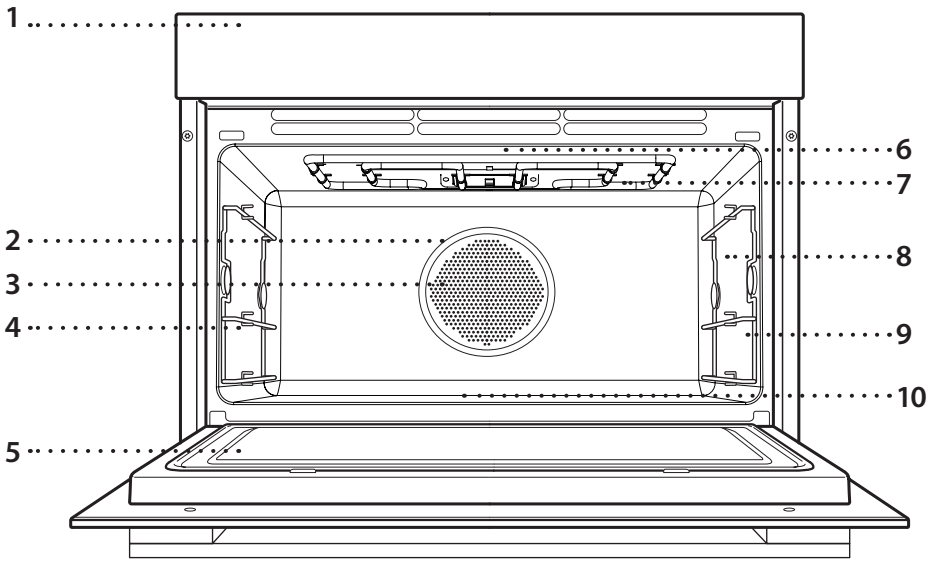
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

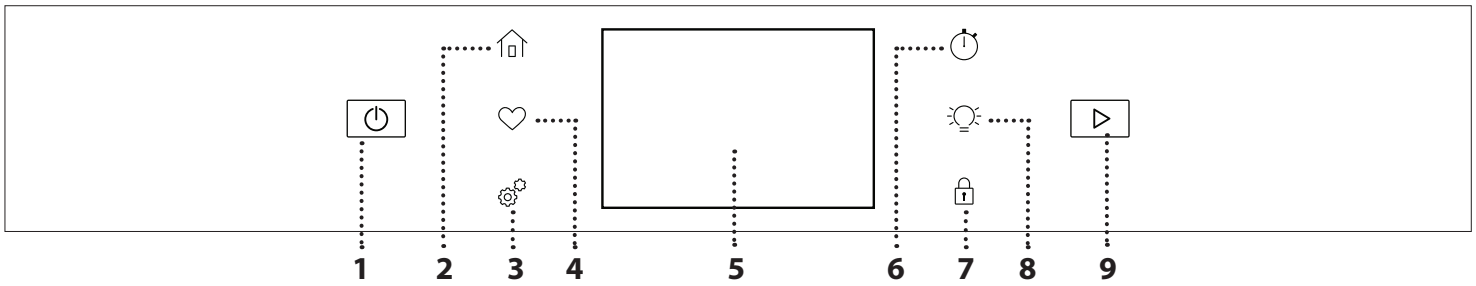


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
4. Lentynų laikikliai
5. Durelės
6. Lempa
7. Kepimas ant grotelių
8. Maisto zondo įdėjimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



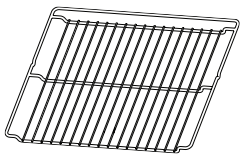
1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
Naudojamas įjungti arba išjungti prietaisą
2. PAGRINDINIS MENIU
Greita prieiga prie pagrindinio meniu.
3. FUNKCIJOS
Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.
4. MĖGSTAMIAUSIOS
Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.
5. EKRANAS
6. LAIKMATIS
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.
7. UŽRAKTAS
Suteikia galimybę užrakinti jutiklinio įrenginio mygtukus,
kad jų nebūtų galima netyčia paspausti.
8. APŠVIETIMAS
Naudojama įjungti arba išjungti orkaitės lemputę ir taupyti energiją.
9. PALEIDIMAS
Paleidžiama funkcija.

PRIEDAI

Jei ketinate įsigyti papildomų priedų, prieš perkant patikrinkite, ar jie atsparūs karščiui ir tinka gaminti garuose.

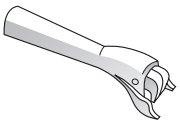
Siekiant pakankamo garų srauto, pasirūpinkite, kad tarp bet kurio indo viršutinės briaunos ir orkaitės kameros sienelių būtų nors 30 mm tarpas.

Mikrobangų krosnelės veikimo metu gali pakilti priedų temperatūra. Ciklui pasibaigus liečiant priedus rekomenduojama naudoti apsaugą.

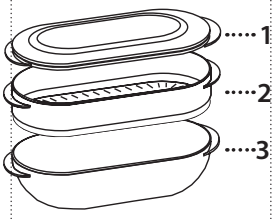


GROTELĖS
Grotelės tinka visiems kepimo režimams, net ir kepimui mikrobangomis. Kai naudojate mikrobangų krosnelę, groteles visada statykite 1 (apatiniame) lygyje. Galite sudėti maistą tiesiai ant grotelių arba naudokite jas, kad prilaikytų kepimo padėklus ir skardas arba kitus karščiui ir mikrobangoms atsparius kepimo indus.

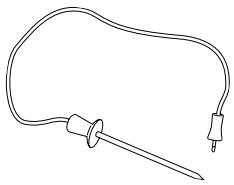
KEPIMO PADĖKLAS
Kepimo padėklas tinka visiems kepimo režimams, išskyrus „Mikrobangų krosnelės“ funkcijas. Galima naudoti visiems maisto produktams gaminti be jokio indo. Naudokite jį surinkti kepimo sultims, pastatę po grotelėmis.



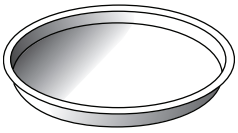
„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA
Naudojama iš krosnelės išimti karštą „Crisp“ lėkštę.



GARPUODŽIO INDAS*
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)
Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis.
Jei norite gaminti bulves, makaronus, ryžius ar kruopas, sudėkite viską tiesiai į garintuvo indą (krepšelis nebūtinas) ir įpilkite geriamojo vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.
Geriausių rezultatų pasiekiama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1).
Statykite garpuodžio indą ant grotelių tik 1 lygyje ir naudokite jį tik su atitinkamomis kepimo funkcijomis arba su mikrobangų krosnelės funkcija.



MAISTO TERMOMETRAS
Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl standžios atramos jį galima naudoti mėsai ir žuviai.



CRISP LĖKŠTĖ
Naudojama tik su specialiomis funkcijomis.
„Crisp“ lėkštė visada turi būti statoma grotelių centre ir ją galima įkaitinti tuščią, naudojant specialia tam skirtą funkciją. Maistą dėkite tiesiai ant „Crisp“ lėkštės. Kad grotelės būtų stabilesnės, tarp grotelių stipinų įstatykite silikonines kojeles.

Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
*Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

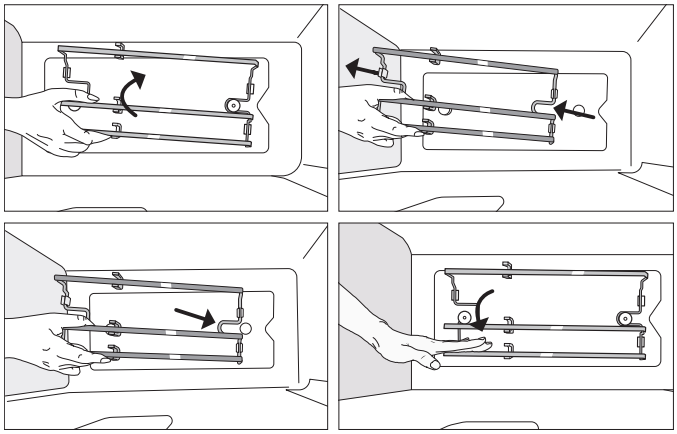
Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles

Įstumkite priedus iki galo, kad jie nesiliestų prie prietaiso durelių.

GROTELIŲ NUĖMIMAS IR ĮSTATYMAS
Abiejose orkaitės ertmės pusėse yra dvi grotelės, prilaikomos dviejų apvalių laikiklių. Kad būtų lengviau valyti, grotelės yra nuimamos.

1. Norėdami nuimti grotelių, tvirtai suimkite išorinę kreipiančiosios dalį ir traukite ją į viršų, kad atsikabintų nuo priekinio laikiklio ir suktųsi aplink galinį, ir tada ištraukite groteles iš orkaitės.

2. Norėdami perkelti grotelių stovus, užmaukite galinę dalį ant galinės atramos. Kai pritvirtinsite, nuspauskite stovą žemyn, kad jis įsistatytų į priekinę atramą.



FUNKCIJOS

RANKINĖS FUNKCIJOS

MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.
Būtini priedai: grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
950	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas. Jei maiste yra kiaušinių arba grietinės, parinkite mažesnį galingumą.
750	Daržovių gaminimas.
600	Mėsos, žuvies ir patiekalų, kurių negalima maišyti, kepimui.
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	950	1–2
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	5–6
Gaminimas	Kiaušininis kremas	750	10 - 12
Gaminimas	Mėsos maltinis	600	15–25

CRISP

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti „Crisp“ lėkštę.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, „Crisp“ lėkštė ir šios lėkštės rankena.

MAISTAS	TRUKMĖ (min.)
Mielinis pyragas	10 - 12
Mėsainiai*	9 - 15

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

CRISP FRY: Švieži ir šaldyti maisto produktai
Ši sveiko ir išskirtinio maisto gaminimo funkcija suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacijos ypatybėmis. Naudojantis šia funkcija kepiniai būna traškūs ir skanūs bei suvartojama mažiau aliejaus (palyginti su tradiciniu gaminimo būdu), o kai kuriuose receptuose aliejaus iš viso nebereikia.
Norėdami pasiekti geriausių rezultatų su šviežiais maisto produktais, šepetėliu patepkite arba pašlakstykite nedideliu kiekiu aliejaus. Šaldytą maistą kepkite tiesiogiai, nenaudodami aliejaus.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, „Crisp“ lėkštė ir šios lėkštės rankena.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudedant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.
Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

KEPINTUVAS

Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.
Rekomenduojami priedai: grotelės

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Skrebutis	Didelis	5–6

KEPINIMAS + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.
Rekomenduojami priedai: grotelės

TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Kepta vištiena	350	Vidutinis	20–30

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

TRADICINIS GAMINIMAS

Puikiai iškepa bei iš abiejų pusių apkepa bet kokį viename aukšte sudėtą maistą. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.
Būtini priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)
Keksiukas / mažas keksiukas	160	20 - 25
Sausainiai	165	15–20

TRADICINIS GAMINIMAS+MB

Skirtas kepamiems patiekalams greičiau paruošti naudojant įprastinę orkaitę ir mikrobangas.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

PRIV. ORO SR.

Skirta kepti saldumynus ir mėsą cirkuliuojančiu karštu oru. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Karšto oro srautą galima naudoti skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros kepant keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
Būtini priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

SUSPAUSTAS ORAS IR MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Bet kokio patiekalo gaminimas ant vienų grotelių, derinant karšto oro cirkuliaciją ir mikrobangas.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

KONVEKCINIS KEPIMAS

Skirta kepti mėsą, pyragus ir pyragaičius su įdarais tik viename aukšte. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.
Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

KONVEKCINIS KEPIMAS + MB

Skirtas visiems patiekalams su skystu užpildu greitai paruošti, kartu naudojant mikrobangas, įprastinį kaitinimą ir oro konvekciją.
Būtini priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

TEŠLOS KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

JOGURTAS

Jogurtui gaminti.
Būtini priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves. Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.
Būtini priedai: grotelės

MAXI-COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
Būtini priedai: kepimo skarda 2-ame aukšte.

EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
Būtini priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda.

COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant skonių ir kvapų.
Šią funkciją galima naudoti sausainiams, pyragams, šaldytoms picoms kepti ir visaverčiams patiekalams ruošti. Orkaitė turi būti įkaitinta.

SAUSAINIAI

Naudokite šią funkciją, kad iškeptumėte tris panašių sausainių padėklus ir pasiektumėte geriausius rezultatus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PYRAGAS

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašius pyragus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PICA (ŠALDYTA)

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašias šaldytas picas. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

COOK 3 MENIU 1

Šis ciklas skirtas visaverčiam mėsos patiekalui ir desertui paruošti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.
Visaverčio patiekalo pavyzdys
3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą lazaniją (1,5-2 kg) jai skirtame kepimo inde. 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite 6–10 vištienos blauzdelių su bulvių kubeliais (500-800 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 50-60 minučių ištraukite pyragą, po 60-70 minučių – lazaniją, po 80-90 minučių – vištieną su bulvėmis.

COOK 3 MENIU 2

Šis ciklas skirtas visaverčiam žuvies ar vegetariškam patiekalui ir desertui gaminti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Visaverčio patiekalo pavyzdys
3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių metaliniame arba pireksiniame inde paruoškite lazaniją su pesto arba vamzdelinius makaronus (1,5–2kg). 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite žuvies filė folijoje (700–900 g) su daržovių griežinėliais (600–900 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 45-55 minučių išimkite pyragą, po 55-65 minučių – lazaniją, po 60-70 minučių – žuvį su daržovėmis.

6th sense AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis, tiesiog pasirinkite maisto produktų rūšį, svorį arba kiekį, kad pasiektumėte geriausių rezultatų. Orkaitė automatiškai apskaičiuos optimalius nustatymus ir toliau juos keis maisto gaminimo metu.
Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.
Dėl maisto produktų įvairovės, gaminimo trukmė nustatyta ties vidutine verte. Visada rekomenduojame patikrinti, ar maistas viduje yra pakankamai iškepęs ir pakepti ilgiau, jei reikia.

„6TH SENSE“ ATŠILDYMAS

Skirtas greitai atitirpinti įvairių rūšių maisto produktus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, visada dėkite maistą inde tiesiai ant grotelių, išskyrus funkciją „Crisp Bread Defrost“. Baigę gaminti, leiskite maistui 5 minutes pastovėti.

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS
Naudodamiesi šia išskirtine funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpint ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Kartu su šia funkcija reikia naudoti „Crisp“ lėkštę, kuri dedama tiesiogiai ant grotelių.

MAISTAS	SVORIS
Atitirpinimas nustatytu laiku	-
Mėsa	100 g–2,0 kg
Paukštiena	100 g–3,0 kg
Žuvis	100 g–2,0 kg
Skrudintos duonos atšildymas	50–800 g

6TH SENSE PAŠILDYMAS

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Dėkite maistą į mikrobangų krosnelėms tinkamą ir karščiui atsparią lėkštę arba indą tiesiai ant grotelių 1 aukšte.

Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba
Maistas lėkštėje	250–800 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius. Palikus pašildytą maistą pastovėti 1–2 min., jo skonis bus kur kas geresnis.
Lazanija [šaldyta]	400 g - 1,5 kg	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius.
Sriuba	100–800 g	Šildykite neuždengtą viename inde.
Pienas	100–500 g	Šildykite neuždengtą viename inde.
Vanduo	100–500 g	Šildykite neuždengtą viename inde.

„6TH SENSE“ SOFT & MELT

Skirtas maistui tirpinti ir suminkštinti. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Maistą mikrobangų krosnelėms ir karščiui atspariame inde padėkite tiesiai ant grotelių 1 aukšte.

Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba
Sviesto minkštinimas	100–500 g	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, sviestą dėkite tiesiai ant grotelių.
Ledų minkštinimas	100–500 g	Jei dedate ledų indą tiesiai į orkaitę, įsitikinkite, ar indas tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje.
Šokolado lydymas	100–500 g	Kad šokoladas išsilydytų tolygiau, supjaustykite gabalėliais. Baigdami lydyti šokoladą, išmaišykite.
Sūrio lydymas	100–500 g	Kad sūris išsilydytų tolygiau, supjaustykite gabalėliais. Baigdami lydyti sūrį, išmaišykite.

„6TH SENSE MW SOUS VIDE“

„Sous vide“ – tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kuriam reikia naudoti vakuumuotus plastikinius maišelius ir gaminti maistą preciziškai kontroliuojamoje temperatūroje. Ši naujoviška funkcija naudoja mikrobangas, kad pagreitintų maisto gaminimo procesą, tačiau neprarandа tikslumo ir našumo, kurį suteikia gaminimas maišeliuose. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina, kad maistas iškepa tolygiai. Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Patikrinkite "Sous Vide" gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.

KITŲ FUNKCIJŲ MENIU

MĖGSTAMA
Pateikia mėgstamiausių naudoti funkcijų sąrašą.

NUSTATYMAI
Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Bakstelėkite „PAUSE“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „RESUME“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Bakstelėkite „CANCEL“, kad atšauktumėte laikmatį arba nustatytumėte naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte laikmačio trukmę 1 minute.

ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, laikykite nuspaustą jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.

AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ GAMINIMO LENTELĖ

Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiaugtis optimaliais rezultatais. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

Kategorija	*Maistas*	*Svoris / porcijos / gabalai*	*Pastabos*	*Priedai*
MAKARONAI IR GRŪDINĖS KULTŪROS	Makaronų virimas	1–3 porcijos	Nustatykite makaronams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite pasūdytą vandenį su makaronais ir uždenkite garpuodžio dangčiu. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g makaronų. Kiekvienai porcijai makaronų įpilkite 400 g vandens.	1 +
	Lazanija	600 g - 2,0 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų.	1 +
	Ryžiai	1–4 porcijos	Nustatykite ryžiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite vandenį ir ryžius ir uždenkite dangčiu. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g ryžių. Kiekvienai ryžių porcijai įpilkite 300 g vandens.	1 +
	Spelta	1–4 porcijos	Nustatykite speltai rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite vandenį ir speltą ir uždenkite dangčiu. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g speltos. Kiekvienai speltos porcijai įpilkite 300 g vandens.	1 +
	Miežiai	1–4 porcijos	Nustatykite miežiams rekomenduojamą gaminimo trukmę. Į garpuodį supilkite vandenį ir miežius ir uždenkite dangčiu. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g miežių. Kiekvienai miežių porcijai įpilkite 300 g vandens.	1 +
MĖSA	Kepta jautiena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1 + +
	Mėsos paplotėliai	100–500 g	Prieš įkaitindami plonai patepkite „Crisp“ lėkštę riebalais. Prieš įdedant maistą, „Crisp“ lėkštę reikia įkaitinti. Orkaitė praneš, kada ateis laikas įdėti maistą. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 +
	Jautienos kepsnys - lėtas kepimas	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1 + +
	Kepta kiauliena	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1 + +
	Kiaulienos kulninė	-	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	1 + +
	Kiaulienos šonkauliai	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite inde, dėdami kaulų puse žemyn.	1 +
	Šoninė	50–400 g	Prieš įdedant maistą, skrudinimo plokštę reikia įkaitinti. Orkaitė praneš, kada ateis laikas įdėti maistą. Įkaitinę, tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 +
	Dešros ir dešrelės	200 g - 1,0 kg	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje. Subadykite dešreles šakute, kad jos nesproginėtų. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	1 +
	Kepta vištiena	800 g–2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėle į viršų.	1 +
	Paukštienos gabaliukai	1 porcija	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Tolygiai išdėstykite ant grotelių. Maisto eksudatams surinkti naudokite groteles 2 aukšte ir kepimo skardą su puodeliu vandens 1 aukšte.	2 + 1
	Garuose troškinta paukštienos krūtinėlė	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Kepta vištiena trupiniuose	100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +

PRIEDAI	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garintuvas	„Crisp“ lėkštė

Kategorija	*Maistas*	*Svoris / porcijos / gabalai*	*Pastabos*	*Priedai*
ŽUVIS	Kepta žuvis	-	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1 + +
	Garuose kepta žuvis	-	Į garintuvą įpilkite maždaug 100 g vandens ir padėkite žuvį garintuvo krepšio centre. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Žuvies kepsnys	200–800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	1 +
	Garuose troškinta žuvies filė	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virtos midijos	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virtos krevetės	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Žuvis su gruzdintomis bulvėmis [*]	1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje žuvies gabaliukus pramaišiui su bulvėmis. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g žuvies ir 100 g bulvių.	1 +
	Keptos jūros gėrybės [*]	200–800 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +
	Žuvų piršteliai [*]	200–800 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje. Kad rezultatai būtų kuo geresni, kepimo metu prietaisas jums praneš, kada apversti maistą.	1 +

PRIEDAI	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garintuvas	„Crisp“ lėkštė

Kategorija	*Maistas*	*Svoris / porcijos / gabalai*	*Pastabos*	*Priedai*
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	300 g – 1 kg	Supjaustykite gabalėliais, pagardinkite aliejumi, druska ir žolelėmis. Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje. Kad rezultatai būtų kuo geresni, kepimo metu prietaisas jums praneš, kada pamaišyti maistą.	1 +
	Įdarytos daržovės	600 g - 2,0 kg	Išskobkite daržovę ir pripildykite supjaustyto sūriu, maltos mėsos ir daržovės minkštimo mišiniu. Pagardinkite česnaku, druska ir mėgstamomis žolelėmis.	1 +
	Bulvių apkepas	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Užbarstykite sūrio.	1 +
	Garuose virtos pjaustytos bulvės	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virtos šakniavaisinės daržovės	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virtos minkštos daržovės	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virti vaisių gabaliukai	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1 +
	Garuose virtos daržovės [*]	-	Į garintuvą įpilkite apie 100 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	1 +
	Keptos bulvės [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +
	Bulvių kroketai [*]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +
	Keptos paprikos	100–500 g	Supjaustykite gabalėliais ir pagardinkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +
SŪRŪS KEPINIAI	Sumuštinių kepaliukas	400 g–1 kg	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviesios duonos receptą. Prieš tešlai pradedant kilti, sudėkite į kepimo indą. Naudokite orkaitės kildinimo funkciją.	1 +
	Pica	400 g–1,2 kg	Paruoškite picos tešlą pagal mėgstamą receptą. Palikite iškilti, naudodami tams skirtą orkaitės funkciją. Tešlą paskleiskite ant plonai riebalais ištepto kepimo dėklo. Sudėkite norimus pagardus.	2
	Pica [*]	250–700 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius.	1 +
	Sūrus pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago kepimo indo pagrindą išklokite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą.	1 +

PRIEDAI	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garintuvas	„Crisp“ lėkštė

Kategorija	*Maistas*	*Svoris / porcijos / gabalai*	*Pastabos*	*Priedai*
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas	400 g–1,2 kg	Paruoškite neriebią biskvitinio pyrago tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1 +
	Marmurinis keksas	400 g–1,2 kg	Pagal mėgstamą receptą paruoškite marmurinio kekso tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	2
	Keksiukai	1 porcija	Paruoškite tešlą 16–18 vienetų pagal savo mėgstamą receptą ir pripildykite popierines formeles. Tolygiai paskirstykite ant kepimo padėklo.	2
	Sausainiai	1 porcija	Pagaminkite tešlą iš 500 g miltų, 200 g sūdyto sviesto, 200 g cukraus ir 2 kiaušinių. Miltai su vaisių esencija. Atvėsinkite. Ištieskite tešlą ir formuokite, kaip jums patinka. Sudėkite sausainius ant kepimo skardos.	2
	Šok. pyragaičiai	1 porcija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tešlą paskirstykite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.	1
	Štrudelis	1 porcija	Pasiruoškite pjaustytų obuolių, kedro riešutų, cinamono ir muskato riešutų mišinį. Patepkite skardą sviestu, pabarstykite cukrumi ir gaminkite 10–15 min. Suvyniokite ir užlenkite išorinę dalį.	2
	Obuolių pyragas	-	Pyrago indą išklokite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu. Iškočiokite tešlos gabalėlius, kad jie būtų plokšti, užlenkite kraštus ir aptepkite kiaušiniu.	1 +
KIAUŠINIAI	Draikyta kiaušinienė	2–10 vnt	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Kad rezultatai būtų kuo geresni, kepimo metu prietaisas jums praneš, kada pamaišyti maistą.	1 +
UŽKAN-DŽIAI	Sprag. kukurūzai	-	Maišelį visada dėkite ant grotelių. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu. Šiam ciklui naudojami jutikliai: neatidarykite durelių kepimo metu.	1
	Vištienos kepsneliai [*]	200–700 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje.	1 +

PRIEDAI	Grotelės	Karščiui atsparus padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas	Karščiui ir mikrobangoms atsparus indas	Maisto termometras	Garpuodžio dugnas ir dangtis	Visas garintuvas	„Crisp“ lėkštė

„MW SOUS VIDE“ LENTELĖ

Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Norėdami tinkamai naudoti funkciją, susipažinkite su šia gaminimo lentelę.

Pasirinkite maisto kategoriją, kurią norite gaminti, ir pasirinkite siūlomus nustatymus. Pasirinkite maisto produkto svorį (jei kepate jautieną – ir temperatūrą) ir vadovaukitės maisto storio nuorodomis, jei jos yra. Įveskite siūlomą gaminimo laiką: tai yra konkretus maisto gaminimo laikas pagal maisto rūšį ir jo kiekį, kuris pradedamas skaičiuoti pasibaigus „Sensing“ fazei, kurios metu orkaitė pasiekia optimalią maisto gaminimo pradžios temperatūrą, taip užtikrindama, kad maistas paruošiamas taip, kaip reikia. Ruošiant daugiau sveriantį maistą, „Sensing“ fazė užsitęsia ilgiau. Norėdami sklandžiai susiplanuoti valgymo laiką, vadovaukitės lentelėje toliau pateiktomis orientacinėmis „Sensing“ fazės trukmės reikšmėmis.

Gamindami šia funkcija, vienu metu naudokite daugiausiai du maždaug vienodu maisto kiekiu prikimštus maišelius.

Nepamirškite, kad siūlomas gaminimo laikas nurodomas atsižvelgiant, kad maistas buvo šaldytas. Rezultatai priklauso nuo sudedamųjų dalių kokybės ir tinkamo higienos laikymosi. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, gaminkite šviežią ir kokybišką maistą. Nenaudokite šios funkcijos maistui pašildyti. Ant grotelių 1 aukšte padėkite vakuumuotus maisto produktus. Nedėkite maišelių vieno ant kito, kad šiluma pasiskirstytų tolygiai.

Receptas	***Maistas***	***Storis*** ***(negalima pasirinkti)***	***Svoris*** ***(galima pasirinkti)***	***Temperatūra [°C]***	***Aptikimo etapas*** ***(laikas iki pageidaujamos temperatūros – negalima pakeisti)***	***Gaminimo laikas****
Jautiena	Minkšti pjausniai (išpjova)	2–3 cm	100–250 g	60–65	25–45 min.	40–60 min.
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min.	70–120 min.
	Kieti pjausniai (mentė)	2–3 cm	100–250 g	65–70	25–45 min.	60–80 min.
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min.	70–120 min.
Kiauliena	Minkšti pjausniai (išpjova)	3–5 cm	100–250 g	-	30–50 min.	40–60min
			275–500 g	-	55–75 min.	70–90 min.
	Kieti pjausniai (mentė)	2–3 cm	100–250 g	-	30–50 min.	50–80 min.
		4–5 cm	275–500 g	-	55–75 min.	90–120 min.
Žuvis	Riebi (lašiša)	2–3 cm	100–250 g	-	20–40 min.	40–60 min.
		4–5 cm	275–500 g	-	45–65 min.	40–60 min.
	Liesa (menkė)	2–3 cm	100–250 g	-	20–40 min.	30–60 min.
		4–5 cm	275–500 g	-	45–65 min.	30–60 min.
Daržovės	Šakninės (bulvės, morkos)	gabalai	100–225 g	-	10 min.	5 min.
			250–350 g	-	15 min.	10 min.
			375–500 g	-	20 min.	15 min.
	Minkštos (smidrai, cukinijos)	nesmulkinti, gabalai	100–225 g	-	10 min.	3 min.
			250–350 g	-	15 min.	8 min.
			375–500 g	-	20 min.	12 min.
Vaisiai	Obuoliai, kriaušės, ananasai	gabalai, skiltelės	100–250 g	-	35 min.	5 min.
			275–500 g	-	45 min.	5 min.

* Gaminimo laikas: mažesnės reikšmė reiškia mažesnį svorį ir iškepimo laipsnį; didesnės reikšmės reiškia didesnį svorį ir iškepimo laipsnį.

KAIP GAMINTI MAISTĄ PAGAL GAMINIMO BŪDĄ

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

„Crisp“ receptai

Skrudinimas leidžia maistui lengvai traškiai apskrusti tiek iš viršaus, tiek iš apačios. Būtina naudoti „Crisp“ lėkštę. Norėdami pasiekti geriausių šios funkcijos rezultatų, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

„Crisp Fry“ receptai

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

„MW Steam“ receptai

Gamindami maistą gaminimo garuose metodu „MW Steam“ paruošite maistą tarsi įprastame gaminimo garuose inde, bet gerokai paprasčiau ir greičiau. Būtina kartu naudoti garpuodžio indą. Kad ši funkcija duotų geriausius rezultatus, vadovaukitės atitinkamoje gaminimo lentelėje arba orkaitės ekrane pateiktais nurodymais.

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ

Pasirinkimas arba patvirtinimas:
Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Slinkimas meniu arba sąrašu:
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:
Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:
Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.
Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Įrankiai“.

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašu.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Nuo šiol kalbą galite pasikeisti nustatymų meniu.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C maždaug vieną valandą, įjungus spartaus įkaitinimo funkciją. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite ⏻ arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galima pasirinkti rankines ir automatines funkcijas.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

SPARTUSIS PALEIDIMAS

Jei krosnelė išjungta, paspauskite ▷ ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia (1000 W) 30 sek.

2. NUSTATYKITE RANKINIU BŪDU VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

MIKROBANGŲ GALIA / TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Priklausomai nuo pasirinktos funkcijos, specialiu perjungikliu galima įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę START, palieskite skyrių „Time“ arba „Set Cook Time“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu nustatyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ••• ir koreguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Stop Cooking“.

3. AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ NUSTATYMAS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis galite pagaminti įvairiausius patiekalus iš toliau pateikto sąrašo. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: šis jutiklis sustabdo maisto gaminimą pačiu tinkamiausiu metu. Tik paskutinėmis gaminimo minutėmis ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas, rodantis likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Meniu „Automatinės funkcijos“ funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas (žr. atitinkamas lenteles).

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas gaminant pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SET“ ir pradėsite laukimą.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

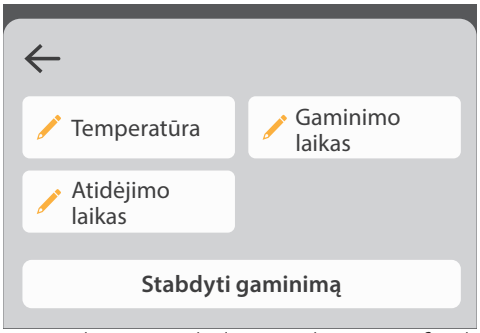
- Norėdami iš karto įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SKIP DELAY“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę.

Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu •••, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.



Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami ⏻.

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būsena. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „OVEN READY“ (orkaitė paruošta)

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite mygtuką „Start now“ arba „START“ ▷, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinkties nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti *išankstinį pakaitinimą*, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį ir tam skirtą perjungiklį. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Kai kuriomis automatinėmis funkcijomis maisto gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

Taip pat paskutinius 5 proc. gaminimo laiko, prieš baigiant kepti, orkaitėje pasirodo raginimas patikrinti maistą.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Bakstelėkite „+ 5 min“, kad pailgintumėte gaminimo laiką
- Bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią.

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamų receptų krosnelės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Pasibaigus funkcijai, bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus .

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite ♡ : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Bakstelėkite „START“, kad įjungtumėte pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Bakstelėkite trijų taškų piktogramą ••• viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „DELETE FAVORITE“ 🥛.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite ⚙ ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

NUTILDYTI

Skirta greitai įjungti arba išjungti orkaitės garsą.

Kitus konkrečius garso stiprumo nustatymus galima tvarkyti nustatymuose, garso ir garsumo skiltyje.

SMART CLEAN

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

Paspauskite ▷, kad aktyvintumėte funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus,

būtinus siekiant geriausių valymo rezultatų.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Palikite orkaitę atvėsti, tada nuvalykite ir nusausinkite vidinius paviršius šluoste arba kempine.

PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.

INFORMACIJA

Rasite daugiau informacijos apie turimą orkaitę.

MAISTO TERMOMETRAS

Termometru galite matuoti įvairių rūšių maisto produktų vidinės dalies temperatūrą gaminimo metu ir užtikrinti, kad jie pasiltų iki optimalios temperatūros. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekiama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Galite pasirinkti rankinę (pagal gaminimo būdą) ir automatinę (pagal maisto rūšį) funkcijas, jei leidžiama arba reikalaujama naudoti termometrą.

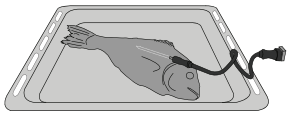
Jei gaminimo funkcija yra pradėta, išėmus zondą ji bus atšaukta.

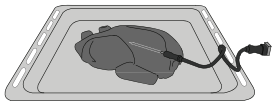
Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite iš orkaitės zondą.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.





MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei kepate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

AUTOMATINIŲ REŽIMŲ funkcijos, skirtos gaminti šio tipo maistą, naudojant zondą. Jei gamindami maistą naudodami AUTOMATINES FUNKCIJAS naudojate termometrą, gaminimas bus automatiškai nutrauktas, kai pasirinktu receptu gaminamas maistas pasieks idealią vidinės dalies temperatūrą. Jums patiems nereikės nustatinėti temperatūros.

DĖMESIO.

Ruošdami maistą mikrobangomis laikykitės šių nurodymų.

- - Jei metalas liečiasi su maisto skyriaus sienele, atsiranda kibirkščių, kurios gali sugadinti prietaisą arba išdaužti vidinį durelių stiklą.
- - Metalines sudedamąsias dalis, pavyzdžiui, stiklinėse esančius šaukštelius, reikia laikyti ne mažesniu kaip 2 cm atstumu nuo maisto skyriaus sienelių ir vidinės durelių pusės. Tiesiogiai vienas ant kito sudėti priedai sukelia kibirkštis.
- - Priedus dėkite tik jiems numatytuose aukštuose.
- - Gali kilti kibirkščių ir sugadinti maisto skyrių.
- - Orkaitė gali sugesti dėl kibirkščiavimo.
- - Orkaitėje nenaudokite aliuminio padėklų.
- Naudojant orkaitę be maisto jam skirtame skyriuje, gali įvykti perkrova.
- - Įjunkite mikrobangų krosnelę tik jeigu joje įdėjote maistą. Vienintelė leistina išimtis – trumpas patiekalų ruošimo pabandymas.

PATARIMAI

GAMINIMO MIKROBANGOSE PATARIMAI

Mikrobangos įsiskverbia į maistą tik iki tam tikro gylio, todėl vienu metu ruošdami keletą porcijų išdėstykite jas kaip galima didesniais atstumais, kad mikrobangos veiktų kuo didesnį paviršių.
Maži gabaliukai iškeps greičiau negu dideli: supjaustykite maistą vienodo dydžio gabaliukais, kad visi gabaliukai apkeptų vienodai.
Daugelis maisto produktų ir toliau gaminasi, kai mikrobangų krosnelė nustoja veikti. todėl visada palaukite numatytą laiko tarpą, kad maistas pastovėtų ir taip būtų tinkamai paruoštas iki galo.
Prieš dėdami popierinius arba plastikinius maišelius į krosnelę, nuo jų nuimkite susukamąsias sąvaržėles. Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad gaminimo metu susikaupus garams pakuotė nesprogtų.

SKYSČIAI

Skysčiai gali pasiekti virimo temperatūrą dar nepradėję kunkuliuoti. Todėl karšti skysčiai gali staiga išbėgti. Kad to išvengtumėte, nenaudokite indų siaurais kakliukais, prieš dėdami indą į krosnelę, skystį sumaišykite ir inde palikite įmerktą arbatinį šaukštelį. Pakaitinę dar kartą pamaišykite prieš atsargiai ištraukdami indą iš mikrobangų krosnelės.

ŠALDYTAS MAISTAS

Geriausiam rezultatui rekomenduojame atšildyti maistą tiesiai ant grotelių. Jei reikia, galima naudoti lengvus plastikinius indus, jei jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.
Virtas maistas, troškiniai ir mėsos padažai geriau atitirpsta juos pamaišant. Kai dalys pradeda atitirpti, jas vieną nuo kitos atskirkite: Atskirtos dalys atitirpsta greičiau.

KŪDIKIŲ MAISTAS

Pašildę kūdikių maistą arba skystį indelyje ar buteliuke, prieš duodami kūdikiui skystį visada suplakite ir patikrinkite jo temperatūrą. Taip užtikrinamas tolygus šilumos pasiskirstymas ir nekyla pavojus nusiplikyti arba nudegti.
Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Pyragaičiams ir duonos produktams rekomenduojame naudoti priverstinio oro srauto funkciją, o pyragaičiams su skystu įdaru rekomenduojame konvekcinio kepimo funkciją. Arba, jei norite sutrumpinti gaminimo laiką, pasirinkite priverstinį oro srautą ir mikrobangas, nustatę maksimalią mikrobangų galią 160 W, kad patiekalas išliktu minkštas ir aromatingas.
Pasirinkę priverstinio oro srauto ir konvekcinio kepimo funkciją, naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamų grotelių.

MĖSA IR ŽUVIS

Siekiant tobulai apskrudusio patiekalo paviršiaus ir sultingos bei minkštos mėsos patiekalo viduje, rekomenduojama rinktis funkcijas, kuriose suderintas kepimas kaitinant ir mikrobangomis.
Siekiant nepriekaištingų gaminimo rezultatų, rekomenduojama nustatyti 160 W mikrobangų galią.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių.
  Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

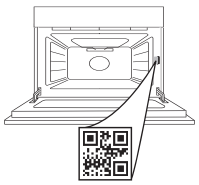
- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
- Garintuvą galima plauti rankomis arba indaplovėje.
- Niekada nevalykite maisto zondo ir „Crisp“ lėkštės indaplovėje.
- „Crisp“ lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės „Crisp“ lėkštė.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę 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.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. Paspauskite ⚙, palieskite „Informacija“ ir pasirinkite „Factory Reset“ (Atkurti gamyklinius parametrus). Visi išsaugoti nustatymai bus ištrinti.
Ekrane rodomas kodas F3E3.	Termometras yra blogai prijungtas arba gali būti, kad netinkamai kontaktuoja.	Pirmiausia patikrinkite termometrą; jei jis įstatytas tinkamai, bet klaida išlieka, skambinkite į garantinio aptarnavimo centrą. Praneškite apie ekrane rodomą klaidą.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

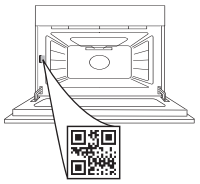
Whirlpool

400020023888

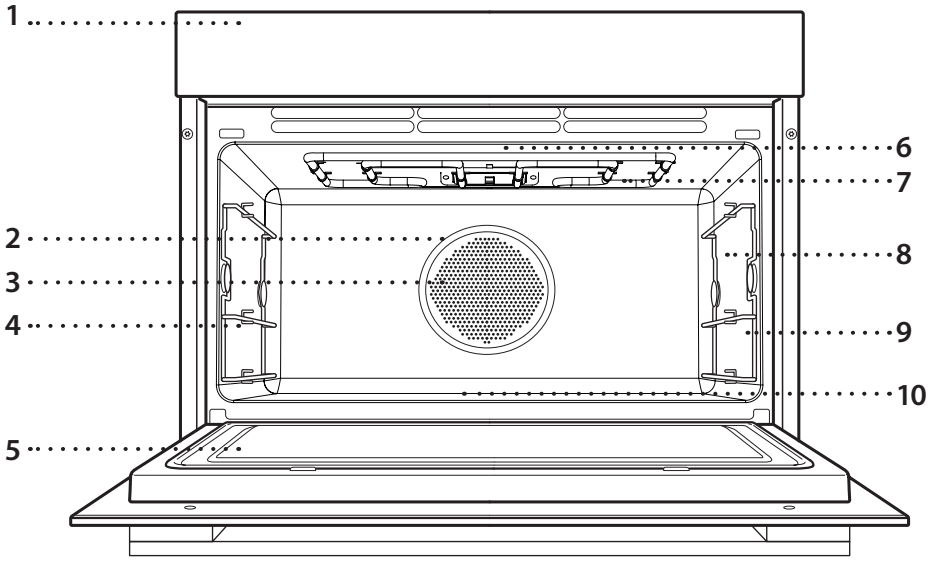
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

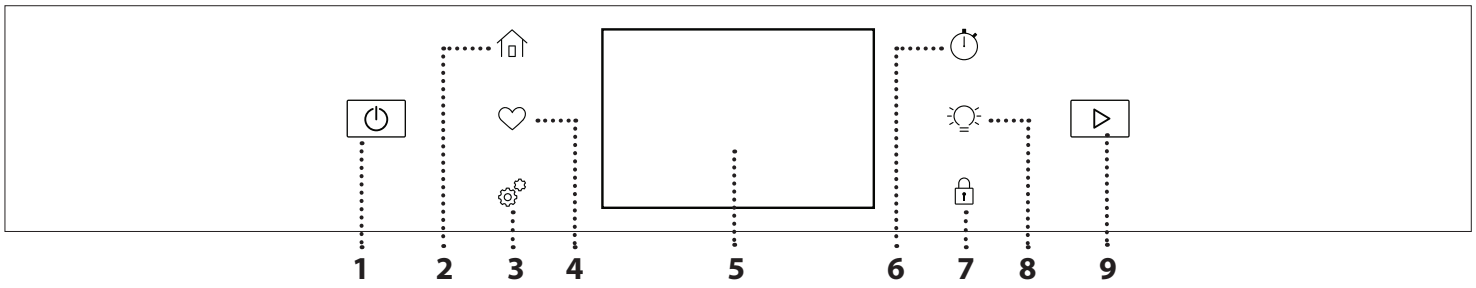


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristskinner
5. Dør åpen
6. Lampe
7. Grill
8. Punkt for innsetting av steketermometer
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



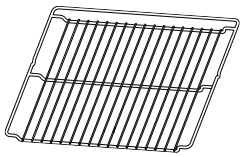
1. PÅ/AV
For å slå ovnen på og av
2. HJEM
For rask tilgang til hovedmenyen.
3. VERKTØY
For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.
4. FAVORITTER
For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.
5. DISPLAY
6. TIMER
Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.
7. LÅS
Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.
8. LYS
For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.
9. START
For å starte en funksjon.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

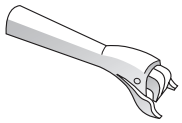
Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.

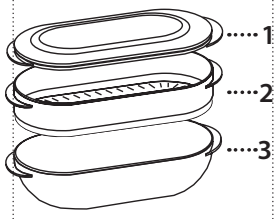


RIST
Risten egner seg for alle tilberedningsmoduser, også for tilberedning med mikrobølger. Når du bruker mikrobølger, må du alltid plassere risten på nivå 1 (det nederste). Du kan plassere maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.

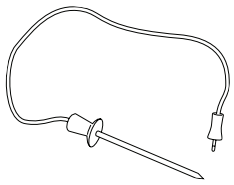
BAKEBRETT
Bakebrettet egner seg for alle tilberedningsmoduser med unntak av "mikrobølgefunksjonene". Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



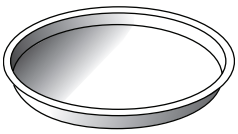
HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE
Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.



DAMPKOKER*
(KUN VED NOEN MODELLER)
For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp.
For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.
For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.
Plasser alltid dampkokeren på risten på nivå 1 og bruk den kun med tilberedningsfunksjonene den er egnet for, eller mikrobølgefunksjonen.



MATSONDE
Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være den stive støtten kan den brukes til kjøtt og fisk.



CRISP-PANNE
Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på risten og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen. Plasser silikonføttene mellom stengene på risten for ekstra stabilitet.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

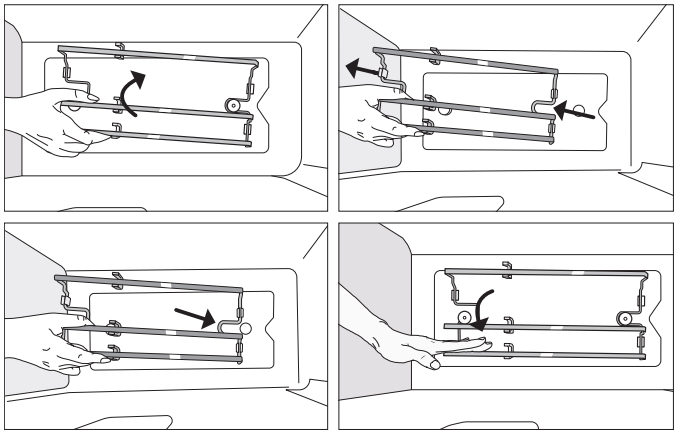
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene
Skyv tilbehøret helt inn, og pass på at det ikke berører apparatets dør.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE
På begge sider av ovnsrommet er det to stativ som er festet på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av ovnsrommet.

2. For å flytte stativet, skyv den bakre delen på den bakre støtten. Når den er festet, skyver du enheten ned til stigestativet er satt inn i frontstøtten.



FUNCTIONS (FUNKSJONER)

MANUELLE MODUSER

MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.
Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
950	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750	Tilberede grønnsaker.
600	Tilberedning av kjøtt, fisk og retter som ikke kan røres.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min)
Varm opp på nytt	2 kopper	950	1 – 2
Stek	Sukkerbrød	750	5 – 6
Stek	Eggekrem	750	10 – 12
Stek	Kjøttpudding	600	15 – 25

CRISP

For perfekt bruning av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

MAT	VARIGHET (min)
Gjærbakst	10 – 12
Hamburgere*	9 – 15

*Snu maten halvveis under stekingen

CRISP-STEKING: Fersk og frossen mat
Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig redusering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter.
For å oppnå best mulig resultat med ferske matvarer børstes eller krydres det med litt olje. Tilbered frossen mat direkte uten å tilsette olje.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen “Forced Air” (tvungen luft).
Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.
Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6

GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovnens luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.
Anbefalt tilbehør: rist

TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og bruning av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovnens luftkonveksjon.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Grillet kylling	350	Middels	20 – 30

*Snu maten halvveis under stekingen

TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.
Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 – 25
Småkaker	165	15 - 20

TRADISJONELL STEKING + MB

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere den konvensjonelle ovnen og mikrobølgeovnen.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

TVUNGEN LUFT + MB

For tilberedning av alle slags retter på én hylle bare ved å kombinere sirkulasjon av varm luft og mikrobølger.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.
Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

KONVEKSJONSBAKING + MB

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konvensjonell oppvarming og luftkonveksjon.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

SPESIAL FUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

For å lage yoghurt.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.
Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.
Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

COOK 3-MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid
Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.

COOK 3-MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en

dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid
Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

6th sense AUTO-MODUSER

Med automodusene kan du ganske enkelt velge type og vekt eller antall matbiter for å få de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene, og fortsetter å endre disse etterhvert som matlagingen fortsetter.
For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

6TH SENSE AVISNING

For rask opptining av ulike typer mat. Plasser alltid maten i en beholder direkte på risten for å oppnå best resultat, med unntak av Crisp Bread Defrost. La maten stå i 5 minutter til slutt.

TINING AV BRØD
Denne eksklusive funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen, plassert direkte på risten.

MAT	VEKT
Tidsinnstilt tining	-
Kjøtt	100 g – 2,0 kg
Fjærkre	100 g – 3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
Crisp tining av brød	50 – 800 g

6TH SENSE OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Tallerkenrett	250 – 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter.
Lasagna [frossen]	400 g – 1,5 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.
Suppe	100 - 800 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Melk	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Vann	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.

6TH SENSE MYKGJØRING & SMELTING

For smelting og mykgjøring av mat. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig beholder direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Smør mykgjøring	100 – 500 g	Plasser smøret i en beholder direkte på risten for best resultat.
Mykgjøring av iskrem	100 – 500 g	Hvis du setter iskremboksen direkte i ovnen, må du sørge for at boksen tåler mikrobølger.
Smelting av sjokolade	100 – 500 g	Skjær sjokoladen i biter for best resultat. Rør sjokoladen til slutt for å fullføre smelteprosessen.
Smelting av ost	100 – 500 g	Skjær osten i biter for best resultat. Rør osten til slutt for å fullføre smelteprosessen.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell matlagingsteknikk som krever bruk av plastlommer av matkvalitet for vakuumpakking, og tilbereding med presise, kontrollerte temperaturer. Denne innovative funksjonen bruker mikrobølger for å akselerere matlagingsprosessen uten å miste nøyaktigheten og ytelsen som garanteres av denne tilberedelsesmetoden. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER

FAVORITTER
For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.

INNSTILLINGER
For justering av ovnens innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.

LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.

TASTSPERRE

«Control Lock» (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

AUTOMATISKE MODUSER KOKK ING TILBEREDELSESTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	*Mat*	*Vekt/ porsjoner/ stykker*	*Merknader*	*Tilbehør*
PASTA OG FROKOST-BLANDIN-GER	Koke pasta	1 – 3 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett salt vann og pasta i bunnen av dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn 100 g pasta per porsjon. Bruk 400 g vann til hver porsjon pasta.	1 +
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å oppnå perfekt bruning.	1 +
	Ris	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen på dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g ris per porsjon. Bruk 300 g vann for hver porsjon ris.	1 +
	Spelt	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for spelt. Tilsett vann og spelt i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g spelt per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon spelt.	1 +
	Bygg	1 - 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for bygg. Tilsett vann og bygg i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g bygg per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon bygg.	1 +
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 + +
	Hamburger	100 – 500 g	Smør crisp-platen lett før forvarming. Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 + +
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 + +
	Svineknoke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 + +
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover beholderen med siden med bein vendt nedover.	1 +
	Bacon	50 – 400 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Pølser og Wurstel	200 g – 1,0 kg	Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover.	1 +
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 +
	Fjærkrebryst dampet	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Panert stekt kylling	100 – 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	*Mat*	*Vekt/ porsjoner/ stykker*	*Merknader*	*Tilbehør*
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 + +
	Dampet, hel fisk	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og plasser fisken i midten av dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 +
	Dampede fiskefileter	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Dampede blåskjell	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Dampede reker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Fisk og chips [*]	1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter. Beregn 100 g fisk og 100 g pommes frites for hver porsjon.	1 +
	Stekt sjømat [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Panerte fiskepinner [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt på crisp-platen. For å oppnå perfekte resultater, vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	*Mat*	*Vekt/ porsjoner/ stykker*	*Merknader*	*Tilbehør*
GRØNNSAKER	Stekte poteter	300 g – 1 kg	Skjær i biter, krydre med olje, salt og smak til med urter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 +
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	1 +
	Potet-grateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 +
	Dampede potetstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Dampede rotgrønnsa-ker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Myke dampede grønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Dampede fruktstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 +
	Dampede grønnsaker [*]	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 +
	Stekte poteter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Potetkroket-ter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Stekt paprika	100 – 500 g	Skjær i biter og smak til med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
SALT BAKST	Sandwich-brød	400 g – 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	1 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnens egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2
	Pizza [*]	250 – 700 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	1 +
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	*Mat*	*Vekt/ porsjoner/ stykker*	*Merknader*	*Tilbehør*
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1 +
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	2
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2
	Småkaker	1 del	Lag en deig av 500 g mel, 200 g salt smør, 200 g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2
	Brownies	1 del	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2
	Eplepai	-	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1 +
EGG	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 +
SNACK	Popcorn	-	Plasser alltid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose om gangen. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1
	Kyllingnuggets [*]	200 - 700 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

TABELL FOR MW SOUS VIDE

Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk denne tilberedelsestabellen for å bruke funksjonen på riktig måte.

Velg matkategorien som tilsvarer, og følg de anbefalte innstillingene. Velg matvekten (og tilberedelsestemperaturen, bare for biff) og følg tykkelsesindikasjonene hvis til stede. Skriv inn den anbefalte tilberedelsestiden: dette er den spesifikke tilberedelsestiden for mattypen og -mengden, og vil begynne etter en Sensing-fase hvor ovnen bringer maten til den optimale temperaturen for å begynne matlagingen for å sikre optimal ytelse. Sensing-fasen er lengre for tyngre varer. For bedre planlegging av måltidene, bruk kolonnen i tabellen som indikerer de omtrentlige tidene for Sensing-fasen.

Bruk maksimalt 2 poser med like mengder mat, og velg totalvekten for de to posene i funksjonen.

Husk at de anbefalte tilberedelsestidene henviser til mat i kjøleskapet. Resultatene avhenger av kvaliteten til ingrediensene og gode hygienepraksiser. Bruk ferske ingredienser av høy kvalitet for å oppnå beste resultater. Ikke bruk denne funksjonen for å varme opp mat. Plasser den vakuumpakkede maten på risten på nivå 1. Ikke plasser posene på toppen av hverandre, da dette kan gjøre at varmen ikke fordeles jevnt.

Oppskrift	*Mat*	*Tykkelse (ikke valgbar)*	*Vekt (valgbar)*	*Temperatur [°C]*	*Sensing-fasen (tid for å nå temperaturen – ikke redigerbar)*	*Tilberedningstid**
Biff	Møre kutt (indrefilet)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 - 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Seige kutt (chuck)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 - 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Svin	Møre kutt (indrefilet)	3 – 5 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	40 – 60 in
			275 – 500 g	-	55 – 75 min	70 – 90 min
	Seige kutt (skulder)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	50 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	55 – 75 min	90 – 120 min
Fisk	Fet (laks)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	40 – 60 min
	Mager (torsk	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	30 – 60 min
Grønnsaker	Rot (poteter, gulrøtter)	deler	100 – 225 g	-	10 minutter	5 min
			250 – 350 g	-	15 min	10 minutter
			375 – 500 g	-	20 min	15 min
	Mykt (asparges, courgette)	hele, biter	100 – 225 g	-	10 minutter	3 min
			250 – 350 g	-	15 min	8 min
			375 – 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Eple, pære, ananas	stykker, kiler	100 – 250 g	-	35 min	5 min
			275 – 500 g	-	45 min	5 min

*Tilberedningstid: lavere verdier viser til lavere vekt og stekekvalitet; høyere verdier viser til høyere vekt og stekekvalitet.

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Crisp-oppskrifter

Crisp-tilbereding gjør det mulig å automatisk oppnå perfekte gyldne resultater både på toppen og på bunnen av maten. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

Crisp Fry-oppskrifter

Crisp Fry-tilbereding kombinerer crisp-funksjonens kvalitet med egenskapene til varmluftsirkulasjon. Den gir sprø og smakelige stekeresultater med en bemerkelsesverdig reduksjon av olje sammenlignet med tradisjonelle tilberedelsesmetoder. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MW dampeoppskrifter

MW dampeoppskrifter gir deg optimale resultater, på samme måte som tradisjonelle dampeoppskrifter men på en enklere og raskere måte. Dampetilbehøret er alltid nødvendig. Følg indikasjonene på den relevante tilberedelsestabellen eller ovndisplayet for å få de beste resultatene fra denne funksjonen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET

For å velge eller bekrefte:
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:
Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:
Tast ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke ⚙ for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på «OK» for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen «Rask forvarming». Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

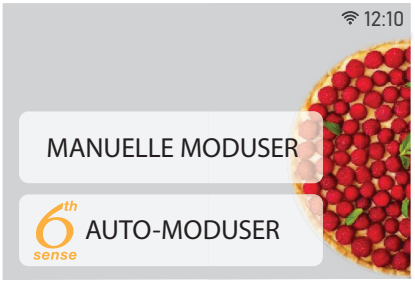
Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på ⏻ eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.



- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

JET START

Når ovnen er slått av, trykk på ▷ for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

MIKROBØLGE-EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten, trykk på Tidsseksjonen eller «angi tilberedningstid» etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast «NESTE» for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen ••• og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilbereding av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse stekingen til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker ••• nederst til venstre på displayet.

Funksjonen som er aktivert kan stansesnår som helst ved å trykke på ⏻.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen ▷ for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når stekingen avsluttes.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på ♡ for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker ••• øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt) i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk ⚙ når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvoluminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

SMART CLEAN

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringssyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på ▷ for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

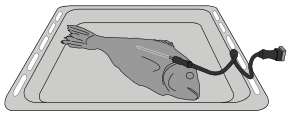
Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

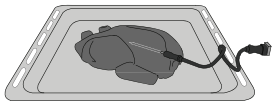
Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.





KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

AUTO MODUS-funksjoner for å utføre en sondekontrollert tilberedning for disse matvaretypene. Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

FORSIKTIG!

Følg disse instruksjonene når du bruker mikrobølgeovnen.

- Hvis metall kommer i kontakt med veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge det innvendige glasset i døren.
- Metallkomponenter, for eksempel teskjeer i glass, må holdes på en avstand på minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og fra innsiden av døren. Tilbehør som plasseres rett oppå hverandre, genererer gnister.
- Sett inn tilbehøret kun i de respektive høydene. Det kan dannes gnister som kan skade ovnsrommet.
- Apparatet er skadet på grunn av gnistdannelse.
- Bruk ikke aluminiumsbrett i apparatet.
- Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet, kan dette føre til overbelastning.
- Start aldri mikrobølgeovnen uten først å plassere maten i den. Det eneste tillatte unntaket er en kort test for tallerkener.

NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene.
Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.
De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.
Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen.
Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.
Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For å oppnå de beste resultatene, anbefaler vi å tine frossen mat direkte på risten. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.
Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.
Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brødvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen «Tvungen luft», mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen «Konveksjonsbaking». Alternativt, for å redusere steketiden, velg «Tvungen luft + mikrobølge», ved å stille inn mikrobølgenes effekt på 160 W for å holde produktene myke og duftende.
Med funksjonene «Tvungen luft» og «Konveksjonsbaking» må kakeformer av mørkt metall benyttes, og alltid plasseres på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.
For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 160 W.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.
  For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver “Smart Clean” funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

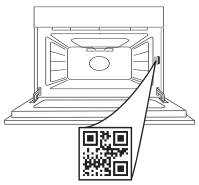
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven «F». Trykk ⚙, tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; Dersom det er riktig innført, men feilen fortsetter, ta kontakt med ettersalgstjenesten. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.

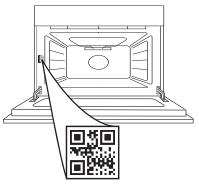
Whirlpool

400020023888

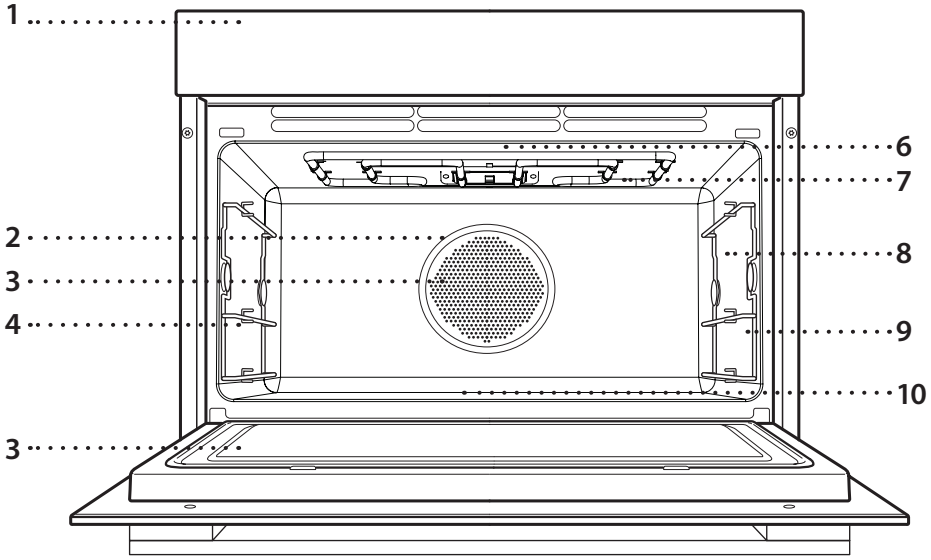
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

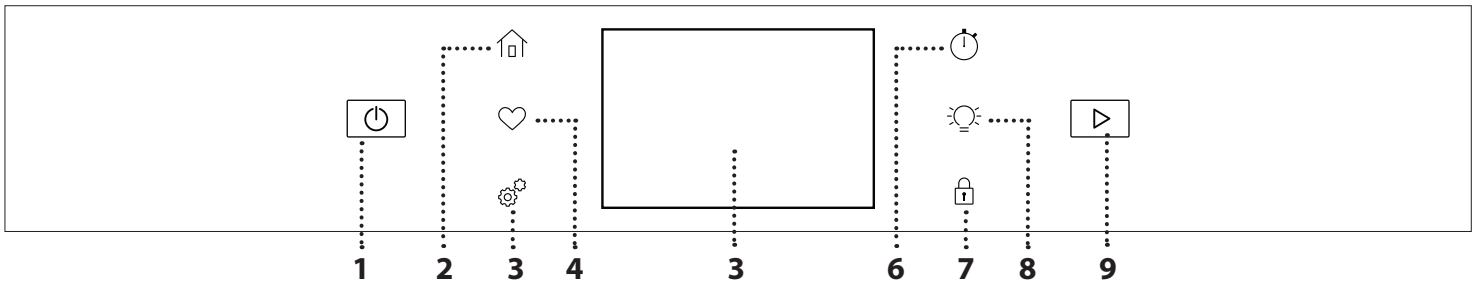


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice
5. Drzwiczki
6. Lampka
7. Grill
8. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2. STRONA GŁÓWNA
Szybki dostęp do menu głównego.
3. NARZĘDZIA
Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.
4. ULUBIONE
Odtworzenie listy ulubionych funkcji.
5. WYŚWIETLACZ

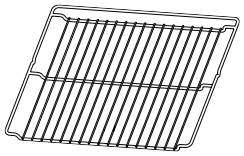
6. TIMER
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.
7. BLOKADA
Umożliwia zablokowanie przycisków dotykowych, aby nie można ich było przypadkowo nacisnąć.
8. ŚWIATŁO
Aby włączyć lub wyłączyć lampę piekarnika i oszczędzać energię.
9. START
Do włączania funkcji.

AKCESORIA

Przed zakupem innych dostępnych na rynku akcesoriów upewnić się, że są one odporne na wysokie temperatury i że nadają się do przygotowywania potraw na parze.

Upewnić się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a ścianami pieca zachowana jest odległość przynajmniej 30 mm, co umożliwia odpowiedni przepływ pary.

Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu.

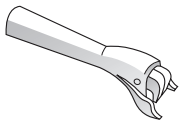


RUSZT

Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania, również do gotowania w kuchence mikrofalowej. Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej umieszczać ruszt zawsze na poziomie 1 (dolnym). Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofale.

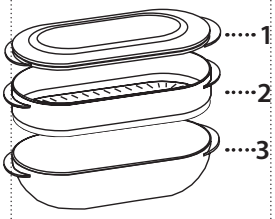
BLACHA DO PIECZENIA

Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem funkcji „Kuchenka mikrofalowa". Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.



UCHWYT DO TALERZA CRISP

Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.



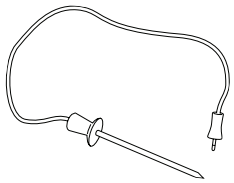
NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE*
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

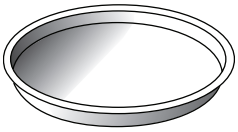
Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

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



SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu wspornikowi może być stosowany do mięsa i ryb.



TALERZ CRISP

Może być używany tylko z wybranymi funkcjami. Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku rusztu, kiedy jest pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Umieścić silikonowe nóżki między prętami rusztu dla zwiększenia stabilności.

Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

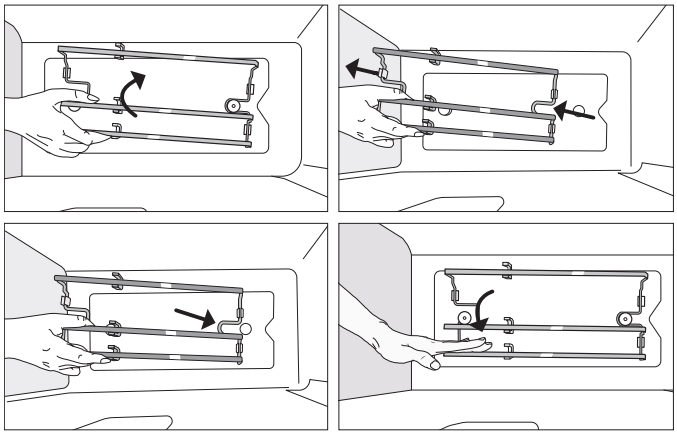
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH
Po obu stronach wnęki piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.
1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnęki.

2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po zamocowaniu, przesunąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zostanie wsunięty w przedni wspornik.



FUNCTIONS (FUNKCJE)

TRYBY RĘCZNE

MIKROFALÓWKA

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.
Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporny.

MOC (W)	ZALECANE DLA
950	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750	Gotowanie warzyw.
600	Gotowanie mięsa, ryb i potraw, których nie można mieszać.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczanie masła i sera.
90	Zmiękczanie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	950	1 - 2
Gotowanie	Biszkopt	750	5-6
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 12
Gotowanie	Pieczeń rzymska	600	15–25

CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (min.)
Ciasto drożdżowe	10 - 12
Hamburgery*	9 - 15

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

CRISP FRY: Świeża i mrożona żywność
Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu.
Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych produktów spożywczych, należy je wyszczotkować lub doprawić niewielką ilością oleju. Mrożonki można gotować bezpośrednio bez dodatku oleju.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

SZYBKIE NAGRZEW

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.
Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia

GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.
Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6

GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

TURBOGRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.
Zalecane akcesoria: ruszt

TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	MOC (W)	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Pieczony kurczak	350	Średni	20–30

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.
Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	20 - 25
Ciasteczka	165	15 - 20

KONWENCJONALNE + MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofali.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

TERMOOBIEG+MIKROFALE

Do gotowania wszelkiego rodzaju potraw tylko na jednej półce, łącząc cyrkulację gorącego powietrza i kuchenkę mikrofalową.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.
Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia

PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofali, konwencjonalnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

FUNKCJE SPECJALNE

UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.
Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

JOGURT

Do przygotowywania jogurtu.
Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.
Wymagane akcesoria: ruszt

MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.

CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

COOK 3

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

CIASTECZKA

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

TARTA

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

PIZZA (MROŻONA)

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

GOTOWANIE 3 MENU 1

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

Przykład kompletnego posiłku
Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5- 2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6–10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500–800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.

GOTOWANIE 3 MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.
Przykład kompletnego posiłku
Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5–2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700–900 g) z pokrojonymi warzywami (600–900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.

6th sense AUTO MODES

Dzięki trybom automatycznym wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze wyniki, a piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie je zmieniał w miarę postępu pieczenia.
Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.
Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia.

ROZMRAŻANIE 6TH SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze umieszczać żywność w naczyniu bezpośrednio na ruszcie, z wyjątkiem rozmrażania chrupkiego pieczywa. Na koniec odstawić potrawę na 5 minut.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA)
Ta wyjątkowa funkcja pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją, bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

POTRAWA	WAGA
Czasowe odszranianie	-
Mięso	100 g - 2,0 kg
Drób	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2,0 kg
Rozmrażanie chrupkiego chleba	50-800 g

6TH SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

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

6TH SENSE ROZTAPIANIE I ZMIĘKCZANIE

Do topienia i zmiękczania żywności. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Zmiękczanie masła	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieścić masło w pojemniku bezpośrednio na ruszcie.
Zmiękczanie lodów	100-500 g	W przypadku umieszczenia pojemnika z lodami bezpośrednio w piekarniku należy upewnić się, że pojemnik jest bezpieczny dla mikrofalówki.
Topienie czekolady	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Topienie sera	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, umożliwiających przygotowywanie potraw w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach. Ta innowacyjna funkcja wykorzystuje mikrofale do przyspieszenia procesu przyrządzania potraw bez utraty dokładności i wydajności gwarantowanej przez tę metodę przyrządzania potraw. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

MENU INNE FUNKCJE

FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.

USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO" z menu „USTAWIENIA" i wyłączyć „Off".

Po wybraniu opcji "UST. FABRYCZNE" urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

KITCHEN TIMER (MINUTNIK KUCHENNY)

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ", jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW", aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ", aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min", aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

CONTROL LOCK (BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH)

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

TABELA GOTOWANIA TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty.
Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Kategoria	***Potrawa***	***Waga/porcje/ sztuki***	***Uwagi***	***Akcesoria***
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Gotowanie makaronu	1-3 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać posoloną wodę i makaron do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g makaronu. Użyć 400 g wody na każdą porcję makaronu.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem.	1 +
	Ryż	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryżu. Użyć 300 g wody na każdą porcję ryżu.	1 +
	Pszenica orkisz	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla orkiszu. Dodać wodę i orkisz do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g orkiszu. Użyć 300 g wody na każdą porcję orkiszu.	1 +
	Jęczmień	1 - 4 porcje	Ustawić zalecany czas gotowania dla jęczmienia. Dodać wodę i jęczmień do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g jęczmienia. Użyć 300 g wody na każdą porcję jęczmienia.	1 +
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	1 + +
	KOTLETY MIELONE	100-500 g	Lekko natłuścić talerz Crisp przed wstępnym podgrzaniem. Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem żywności. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 +
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	1 + +
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	1 + +
	Golonka wieprzowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	1 + +
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie w naczyniu, stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi.	1 +
	Bekon	50 - 400 g	Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem potrawy. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp po podgrzaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 +
	Kiełbasy i parówki	200 g - 1,0 kg	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	1 +
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	1 +
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 +
	Pierś drobiowa gotowana na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Smażony kurczak panierowany	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +

AKCESORIA	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofale	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	*Potrawa*	*Waga/porcje/ sztuki*	*Uwagi*	*Akcesoria*
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1 + +
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i ułożyć rybę w środku koszyka do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1 +
	Filety rybne gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Małże gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Krewetki gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Ryba z frytkami [*]	1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp na przemian filety rybne i ziemniaki. Na każdą porcję należy przeznaczyć około 100 g ryby i 100 g frytek.	1 +
	Smażone owoce morza [*]	200 - 800 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
	Paluszki rybne [*]	200 - 800 g	Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać potrawy.	1 +

AKCESORIA	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofale	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	*Potrawa*	*Waga/porcje/ sztuki*	*Uwagi*	*Akcesoria*
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	300 g - 1 kg	Pokroić na kawałki, doprawić oliwą, solą i ziołami. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1 +
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	1 +
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1 +
	Kawałki ziemniaków gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Warzywa korzeniowe gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Warzywa miękkie gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Kawałki owoców gotowane na parze	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprowadzić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1 +
	Warzywa gotowane na parze [*]	-	Dodać około 100 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1 +
	Smażone ziemniaki [*]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
	Krokiety ziemniaczane [*]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
	Smażona papryka	100-500 g	Pokroić na kawałki i doprawić oliwą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
WYROBY PIEKARNI-CZE SŁONE	Bochenek kanapkowy	400 g - 1,0 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2
	Pizza [*]	250-700 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	1 +
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu.	1 +

AKCESORIA	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofale	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	*Potrawa*	*Waga/porcje/ sztuki*	*Uwagi*	*Akcesoria*
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto biszkoptowe bez tłuszczu. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1 +
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	2
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2
	Brownie	1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2
	Jabłecznik	-	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1 +
JAJKA	Jajecznica	2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.	1 +
PRZEKĄSKI	Popcorn	-	Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz. Cykl ten wykorzystuje czujniki: nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.	1
	Nugetsy z kurczaka	200 - 700 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +

AKCESORIA	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofale	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

TABELA PIECZENIA SOUS VIDE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Sprawdzić tabelę gotowania, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

Wybrać kategorię żywności, którą chce się przyrządzić i postępować zgodnie z sugerowanymi ustawieniami. Wybrać wagę potrawy (i temperaturę gotowania, tylko w przypadku wołowiny) i postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi grubości, jeśli występują. Wprowadzić zalecany czas przyrządzania: jest to określony czas przyrządzania dla danego rodzaju potrawy i jej ilości, który rozpocznie się po fazie wykrywania, w której piekarnik doprowadzi potrawę do optymalnej temperatury, aby rozpocząć przyrządzanie w celu zapewnienia optymalnej wydajności. Faza wykrywania będzie dłuższa w przypadku większych wag. Aby lepiej zaplanować posiłki, prosimy skorzystać z kolumny w tabeli wskazującej orientacyjne czasy fazy wykrywania.

Proszę użyć maksymalnie 2 woreczków z podobną ilością żywności i wybrać łączną wagę obu w funkcji.

Proszę pamiętać, że zalecane czasy przygotowania odnoszą się do żywności przechowywanej w chłodziarce. Wyniki zależą od jakości składników i dobrych nawyków higienicznych. Preferuj używanie świeżej i wysokiej jakości żywności, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie używaj tej funkcji do podgrzewania potraw. Umieścić zamkniętą próżniowo żywność na ruszcie na poziomie 1. Nie umieszczaj worków jeden na drugim, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.

Przepis	***Potrawa***	***Grubość*** ***(nie można wybrać)***	***Waga*** ***(można wybrać)***	***Temperatura [°C]***	***Faza wykrywania*** ***(czas do osiągnięcia temperatury - nie można edytować)***	***Czas gotowania****
Wołowina	Kruche kawałki (polędwica)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25-45 minut	40-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50-70 minut	70-120 minut
	Grube kawałki (karkówka)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25-45 minut	60-80 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50-70 minut	70-120 minut
Wieprzowina	Kruche kawałki (polędwica)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30-50 minut	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55-75 minut	70-90 minut
	Grube kawałki (łopatka)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30-50 minut	50-80 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55-75 minut	90-120 minut
Ryby	Tłuste (łosoś)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20-40 minut	40-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45-65 minut	40-60 minut
	Chude (dorsz	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20-40 minut	30-60 minut
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45-65 minut	30-60 minut
Warzywa	Korzenie (ziemniaki, marchew)	kawałki	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Miękka (szparagi, cukinia)	w całości, w kawałkach	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Owoce	Jabłko, gruszka, ananas	kawałki, kliny	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Czas gotowania: niższe wartości odnoszą się do niższej wagi i stopnia gotowania; wyższe wartości oznaczają wyższą wagę i stopień gotowania.

SPOSÓB GOTOWANIA WEDŁUG METOD

Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z produktu, w poniższych menu zgrupowano wszystkie funkcje, w ramach których wykorzystuje się tę samą metodę gotowania, które są już obecne w menu podzielonym według potraw.

Przepisy Crisp

Metoda przyrządzania na chrupko pozwala automatycznie uzyskać idealnie złocistobrązowe rezultaty zarówno na wierzchu, jak i na spodzie potrawy. Talerz Crisp jest zawsze potrzebny. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Przepisy Crisp Fry

Metoda smażenia Crisp Fry łączy w sobie jakość funkcji crisp z właściwościami cyrkulacji ciepłego powietrza. Umożliwia uzyskanie chrupiących, smacznych rezultatów smażenia, przy znacznym zmniejszeniu ilości potrzebnego oleju w porównaniu z tradycyjnym sposobem przyrządzania potraw. Talerz Crisp jest zawsze potrzebny. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

Przepisy MW na parze

Metoda gotowania na parze za pomocą mikrofal pozwala osiągnąć optymalne rezultaty, podobne do tradycyjnych metod gotowania na parze, ale w łatwiejszy i szybszy sposób. Parownica jest zawsze wymagana. Aby uzyskać najlepsze wyniki tej funkcji, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w danej tabeli gotowania lub wyświetlaczu piekarnika.

AKCESORIA	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofale	Sonda do potraw	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA

Aby wybrać lub zatwierdzić:
Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:
Dotknąć „USTAW" lub „DALEJ".

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:
Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie ⚙ , aby wejść do menu „Narzędzia".

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

Język można później zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW", aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW", aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK", aby zakończyć początkową konfigurację.

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.". Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

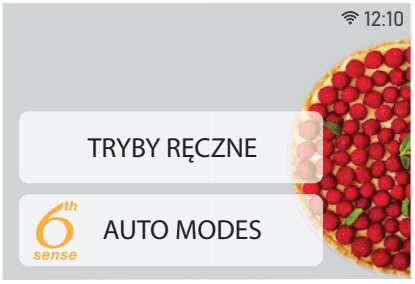
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć ⏻ lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.



- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć ▷, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

ZASILANIE MIKROFAL/ TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania" po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ", aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzać zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0" lub otworzyć menu w postaci trzech kropek ••• oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie".

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne" (patrz odpowiednie tabele).

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE", aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW", aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

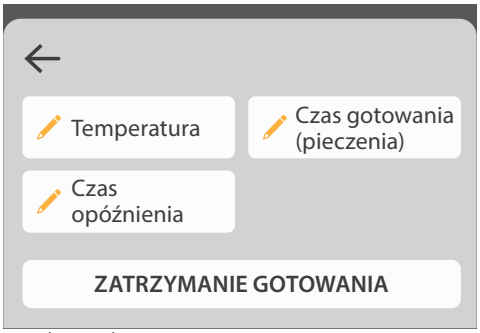
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE" .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami ••• w lewej dolnej części wyświetlacza.



W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

6. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY"

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku „Uruchom teraz" lub "START" ▷, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika *podgrzewania* w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START", aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START", aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.

- Dotknij opcji „+5 min", aby wydłużyć czas pieczenia
- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH", aby zapisać ją w ulubionych.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH", aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć ♡ : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ", aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć ikony trzech kropek ••• w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ", aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli konieczne będzie usunięcie określonej funkcji, w tym menu dostępna będzie opcja „USUŃ ULUBIONĄ" 🗑.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć ⚙, aby otworzyć menu „Narzędzia" w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

WYCISZ

Aby szybko włączyć lub wyłączyć dźwięki urządzenia.

Innymi, specyficznymi ustawieniami głośności dźwięku można zarządzać w menu Preferencje, w sekcji Dźwięk i głośność.

SMART CLEAN

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

Nacisnąć ▷, żeby aktywować funkcję: na wyświetlaczu będą pojawiały się monity dotyczące konieczności wykonania wszystkich czynności

koniecznych do uzyskania najlepszych efektów czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo".

INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

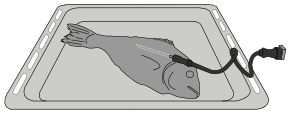
Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

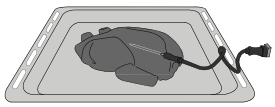
Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

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

Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.





MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

Funkcje TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają na gotowanie sterowane sondą dla wybranych typów potraw.Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

UWAGA!

Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przestrzegać tych instrukcji.

- Jeśli metal zetknie się ze ścianą komory gotowania, powstaną iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwiczek.
- Elementy metalowe, na przykład łyżeczki w szklankach, muszą znajdować się w odległości nie mniejszej niż 2 cm od ścianek komory gotowania i od wewnętrznej strony drzwiczek. Akcesoria umieszczone bezpośrednio na sobie generują iskry.
- Akcesoria należy wkładać tylko na odpowiednich wysokościach. Iskry mogą spowodować uszkodzenie komory gotowania.
- Urządzenie jest uszkodzone z powodu powstawania iskier.
- Nie używać aluminiowych tacek w urządzeniu.
- Praca urządzenia bez jedzenia w komorze gotowania prowadzi do przeciążenia.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej żywności. Jedynym dozwolonym wyjątkiem jest krótki test naczyń.

PRAKTYCZNE PORADY

WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Mikrofale przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieść je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofal.
Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.
Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.
Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy.
Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

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

MROŻONA ŻYWNOŚĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.
Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.
Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i wyrobów piekarniczych polecamy stosowanie funkcji "Termoobieg", a w przypadku ciast z nadzieniem funkcji "Pieczenie Konwekcyjne".
Ewentualnie, żeby skrócić czas pieczenia, wybrać "Termoobieg+Mikrofal" z mikrofalą ustawioną na maksymalną moc 160 W, żeby utrzymać świeżość i smak potrawy.
Przy funkcjach “Termoobieg” i "Pieczenie Konwekcyjne" stosować formy z ciemnego metalu i umieszczać je zawsze na załączonym ruszcie.

MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofale.
Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofali na wartość 160 W.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Nosić rękawice ochronne.

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

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

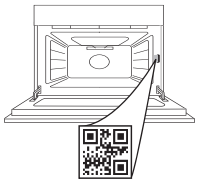
- Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy nie myć sondy do żywności i talerza Crisp w zmywarce.
- Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F". Nacisnąć ⚙, dotknąć opcji „Informacje" i wybrać pozycję „Reset fabryczny". Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F3E3.	Sonda nie jest dobrze podłączona lub może nie stykać się prawidłowo.	Najpierw sprawdzić sondę; jeśli jest ona wprowadzona poprawnie, ale błąd nadal występuje, proszę skontaktować się z Centrum Obsługi Posprzedażnej. Powiadomić o błędzie pojawiającym się na wyświetlaczu.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

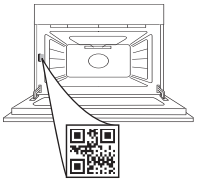
400020023888

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

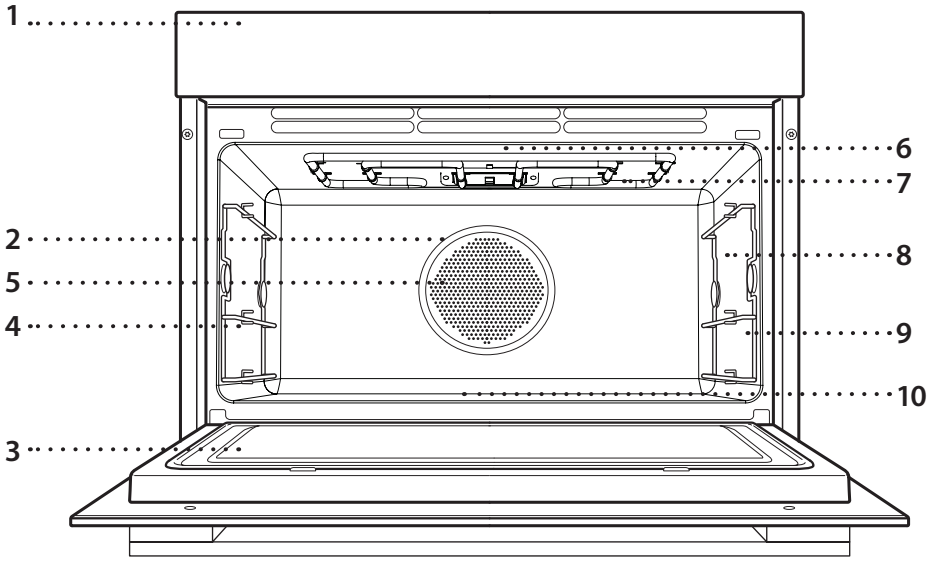
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

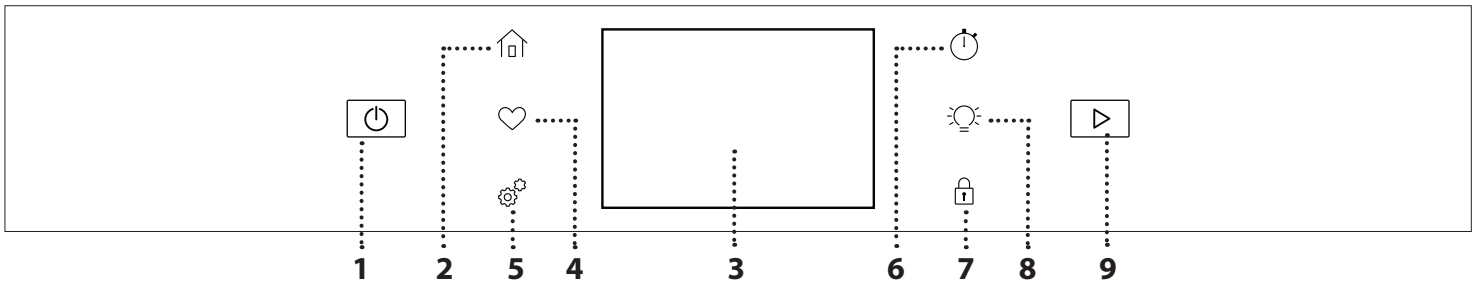


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
5. Uşă
6. Bec
7. Grill
8. Punct de inserţie sondă pentru alimente
9. Plăcuţă cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului
2. PAGINĂ DE PORNIRE
Pentru accesarea rapidă a meniului principal.
3. INSTRUMENTE
Pentru a alege din mai multe opţiuni şi, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului şi preferinţele.
4. PREFERINŢE
Pentru accesarea listei de funcţii favorite.
5. AFIŞAJ

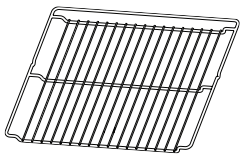
6. TEMPORIZATOR
Această funcţie poate fi activată fie când utilizaţi o funcţie de preparare, fie doar când măsuraţi timpul.
7. BLOCARE
Vă permite să blocaţi butoanele de pe panoul tactil astfel încât acestea să nu poată fi apăsate accidental.
8. INDICATOR LUMINOS
Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor şi a economisi energie.
9. START
Pentru activarea unei funcţii.

ACCESORII

Înainte de a achiziţiona alte accesorii disponibile pe piaţă, asiguraţi-vă că sunt rezistente la căldură şi adecvate pentru preparare cu aburi.

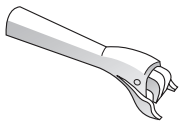
Asiguraţi-vă că există o distanţă de cel puţin 30 mm între partea superioară a oricărui recipient şi pereţii compartimentului de preparare pentru a permite circulaţia adecvată a aburilor.

În timpul funcţiei de microunde temperatura accesoriilor poate creşte. Este recomandat să utilizaţi mănuşi de bucătărie atunci când manipulaţi accesoriile după încheierea ciclului.

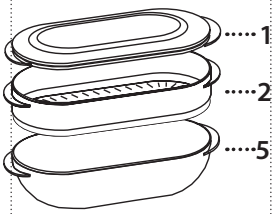


GRĂTAR METALIC
Grătarul metalic este potrivit pentru toate modurile de preparare, inclusiv pentru prepararea la microunde. Când utilizaţi microunde, aşezaţi grătarul metalic întotdeauna la nivelul 1 (cel mai de jos). Puteţi aşeza alimentele direct pe grătarul metalic sau utilizaţi-l ca suport pentru tăvile şi formele de copt sau alte vase rezistente la căldura din cuptor şi la microunde.

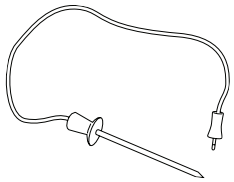
TAVĂ DE COPT
Tava de copt este potrivită pentru toate modurile de preparare, cu excepţia funcţiilor „Microunde”.
Se poate folosi pentru a prepara numeroase alimente fără recipient.
Utilizaţi-o pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, amplasând-o sub grătarul metalic.



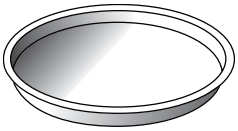
MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP
Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinţi.



OALA DE PREPARARE CU ABURI*
(NUMAI LA ANUMITE MODELE)
Pentru a prepara la aburi alimente precum peşte sau legume, introduceţi-le în coşul (2) şi turnaţi apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obţinerea cantităţii optime de aburi.
Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasaţi-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coşului nu este necesară) şi adăugaţi o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcţie de cantitatea de alimente preparate.
Pentru rezultate optime, acoperiţi oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.
Amplasaţi întotdeauna oala de preparare cu aburi pe grătarul metalic la nivelul 1 şi utilizaţi-o doar în combinaţie cu funcţiile de preparare corespunzătoare sau cu funcţia de preparare cu microunde.



SONDA PENTRU ALIMENTE
Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării.
Datorită suportului său rigid, poate fi utilizat pentru carne şi peşte.



FARFURIA CRISP
Numai pentru utilizare cu funcţiile desemnate.
Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul grătarului metalic şi poate fi preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcţia special prevăzută în acest scop. Amplasaţi alimentele direct pe farfuria Crisp. Aşezaţi picioarele de silicon între barele grătarului metalic pentru mai multă stabilitate.

Numărul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.
*Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic pe nivelul dorit, menţinându-l uşor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisaţi-l pe orizontală de-a lungul şinelor, cât mai în spate posibil. Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje

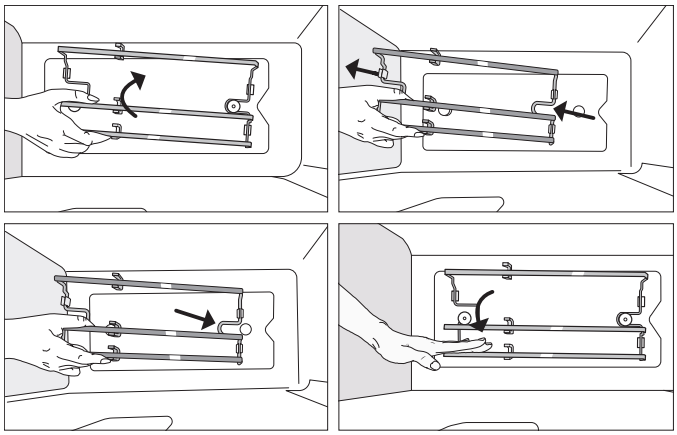
Împingeţi accesoriile complet în interior, asigurându-vă că nu ating uşa aparatului.

DEMONTAREA ŞI MONTAREA SUPORTURILOR PENTRU GRĂTARELE METALICE

Pe ambele părţi ale interiorului cuptorului există două suporturi pentru grătarele metalice, ancorate pe două şuruburi de susţinere. Suporturile pentru grătarele metalice sunt detaşabile pentru a facilita curăţarea.

1. Pentru a demonta suporturile pentru grătarele metalice, prindeţi ferm partea externă a ghidajului şi trageţi-o în sus pentru a o extrage de pe şurubul de susţinere din faţă, rotind-o pe şurubul de susţinere din spate, apoi scoateţi întregul ansamblu din interiorul cuptorului.

2. Pentru a repoziţiona suporturile pentru grătarele metalice, glisaţi partea din spate pe suportul din spate. Apoi, odată ancorat, împingeţi ansamblul în jos până când suportul este introdus pe suportul din faţă.



FUNCTIONS (FUNCŢII)

MODURI MANUALE

MICROUNDE

Pentru prepararea şi reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Accesorii necesare: grătar metalic, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

PUTERE (W)	RECOMANDAT PENTRU
950	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conţinut de apă ridicat. Dacă alimentele conţin ouă sau smântână, alegeţi o putere inferioară.
750	Gătirea legumelor.
600	Prepararea cărnii, peştelui şi felurilor de mâncare care nu pot fi amestecate.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conţinut 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 şi brânzeturilor.
90	Topirea îngheţatei.

ACŢIUNE	ALIMENTE	PUTERE (W)	DURATĂ (min)
Reîncălzire	2 cești	950	1 - 2
Cook	Pandișpan	750	5 - 6
Cook	Cremă de ou	750	10 - 12
Cook	Ruladă de carne	600	15 - 25

CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât şi pe partea inferioară. Această funcţie trebuie să fie utilizată doar în combinaţie cu farfuria Crisp specială.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfuria Crisp.

ALIMENTE	DURATĂ (min)
Tort dospit	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare

CRISP FRY: alimente proaspete şi alimente congelate

Această funcţie sănătoasă şi exclusivă combină calitatea funcţie Crisp cu proprietăţile circulaţiei aerului cald. Permite obţinerea unor preparate crocante şi gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparaţie cu metoda tradiţională de preparare şi chiar eliminând complet uleiul din anumite reţete.

Pentru a obţine cele mai bune rezultate cu alimente proaspete, aplicaţi sau condimentaţi cu o cantitate mică de ulei. Preparaţi alimentele congelate direct, fără adaos de ulei.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfuria Crisp.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Aşteptaţi finalizarea funcţiei înainte de a introduce alimentele în cuptor. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcţia „Aer forţat”.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt

GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill şi gratinare. Este recomandat să întoarceţi alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6

GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea şi gratinarea rapidă a alimentelor, combinaţi funcţia de microunde cu funcţiile Grill.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinaţi funcţia Grill cu funcţia de preparare prin convecţie cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceţi alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic

TURBO GRILL + MICROUNDE

Pentru prepararea şi rumenirea rapidă a alimentelor, combinaţi funcţia de microunde, funcţia Grill şi funcţia de preparare prin convecţie cu aer a cuptorului.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Friptură de pui la cuptor	350	Mediu	20 - 30

*Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare

CONVENŢIONAL

Pentru gătirea şi rumenirea perfectă atât pe partea superioară, cât şi pe cea inferioară a oricărui preparat pe un singur raft. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, această funcţie are etapă de preîncălzire: aşteptaţi sfârşitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic şi recipient rezistent la căldură.

ALIMENTE	TEMP. (°C)	DURATĂ (min)
Brioşă/Prăjitură mică	160	20 - 25
Fursecuri	165	15 - 20

CONVENŢIONAL+MICROUNDE

Pentru coacerea mai rapidă a preparatelor prin combinarea unui cuptor convenţional cu funcţia de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

AER FORŢAT

Pentru prepararea deserturilor şi cărnurilor folosind funcţia de circulare a aerului fierbinte. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, această funcţie are etapă de preîncălzire: aşteptaţi sfârşitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele. Se poate utiliza pentru a prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic şi recipient rezistent la căldură.

AER FORŢAT+MICROUNDE

Pentru a prepara orice fel de alimente pe un singur nivel, combinând funcţia de circulare a aerului cald şi cea de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

COACERE CU CONVECŢIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri şi plăcinte cu umplutură numai pe un singur nivel. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, această funcţie are etapă de preîncălzire: aşteptaţi sfârşitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt

COACERE CU CONVECŢIE + MICROUNDE

Pentru prepararea rapidă a tuturor felurilor de mâncare cu umplutură lichidă, prin combinarea microundelor, a încălzirii convenţionale şi a convecţiei cu aer.

Accesorii necesare: grătar metalic la nivelul 1, recipient rezistent la microunde şi la căldură.

FUNCŢII SPECIALE

MENŢINERE LA CALD

Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.

DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

Accesorii necesare: grătar metalic şi recipient rezistent la căldură.

IAURT

Pentru prepararea iaurtului.

Accesorii necesare: grătar metalic şi recipient rezistent la căldură.

DESHIDRATARE

Pentru deshidratarea fructelor şi legumelor. Tăiaţi-le în felii subţiri şi aşezaţi-le direct pe grătarul metalic.

Accesorii necesare: grătar metalic

GĂTIT MAXI

Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

Accesorii necesare: tavă de copt pe nivelul 2.

CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt.

COOK 3

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe trei niveluri în acelaşi timp, fără a amesteca aromele şi mirosurile. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza congelată şi pentru a prepara o masă completă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

FURSECURI

Utilizaţi această funcţie pentru a prepara trei tăvi de biscuiţi fragezi similari şi a eficientiza la maximum rezultatele. Funcţia include o etapă de preîncălzire. Scoateţi cele trei tăvi din cuptor în acelaşi timp.

TARTĂ

Utilizaţi această funcţie pentru a prepara trei tăvi de tarte similare şi a eficientiza la maximum

rezultatele. Funcţia include o etapă de preîncălzire. Scoateţi cele trei tăvi din cuptor în acelaşi timp.

PIZZA (CONGELATĂ)

Utilizaţi această funcţie pentru a prepara trei tăvi de pizza congelată şi a eficientiza la maximum rezultatele. Funcţia include o etapă de preîncălzire. Scoateţi cele trei tăvi din cuptor în acelaşi timp.

MENIUL 1 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a prepara o masă completă pe bază de carne şi un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă

Pregătiţi o tartă cu fructe în funcţie de preferinţe într-o tavă rotundă care va fi aşezată pe grătarul metalic la nivelul 3. Preparaţi o lasagna după preferinţe (1,5 - 2 kg) într-o tavă care va fi aşezată pe grătarul metalic la nivelul doi. Preparaţi 6-10 pulpe de pui cu cartofi tăiaţi cubuleţe (500 - 800 g) direct în tava de copt care va fi aşezată la nivelul 1. După preîncălzire, coaceţi toate preparatele în acelaşi timp. După 50-60 de minute, scoateţi tarta, după 60-70 de minute scoateţi lasagna, după 80-90 de minute scoateţi puiul cu cartofi.

MENIUL 2 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a pregăti o masă completă pe bază de peşte sau un preparat vegetarian şi un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă

Pregătiţi o tartă cu fructe în funcţie de preferinţe într-o tavă rotundă care va fi aşezată pe grătarul metalic la nivelul 3. Preparaţi o lasagna cu pesto sau cannelloni după preferinţe (1,5 - 2 kg) într-o tavă metalică sau un vas Pyrex pe care îl veţi aşeza pe grătarul metalic la nivelul doi. Preparaţi file de peşte în folie (700 - 900 g) cu legume feliate (600 - 900 g) direct în tava de copt care va fi aşezată la nivelul 1. După preîncălzire, coaceţi toate preparatele în acelaşi timp. După 45-55 de minute scoateţi tarta, după 55-65 de minute scoateţi lasagna, după 60-70 de minute scoateţi peştele cu legume.

6th sense MODURI AUTO

Cu modurile automate, nu trebuie decât să selectaţi tipul şi greutatea sau cantitatea de alimente pentru a obţine cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime şi va continua să le modifice pe măsură ce prepararea înaintează.
Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea. Din cauza variabilităţii alimentelor, durata de preparare este stabilită ca o valoare medie. Vă recomandăm întotdeauna să verificaţi gradul de preparare internă a alimentelor şi, dacă este cazul, să prelungiţi durata de preparare pentru a vă asigura că alimentele sunt preparate corespunzător.

DECONGELARE CU FUNCŢIA 6TH SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente. Aşezaţi întotdeauna alimentele într-un recipient direct pe grătarul metalic pentru rezultate optime, cu excepţia decongelării pâinii crocante. La sfârşit, lăsaţi alimentele să stea timp de 5 minute.

CRISP BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ)
Această funcţie exclusivă vă permite să decongelaţi pâinea congelată. Datorită combinaţiei între tehnologiile Decongelare şi Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul şi consistenţa unei pâini proaspăt coapte. Utilizaţi această funcţie pentru a decongela şi încălzi rapid chifle, baghete şi cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinaţie cu această funcţie, plasată direct pe grătarul metalic.

ALIMENTE	GREUTATE
Decongelare cronometrată	—
Carne	100 g - 2,0 kg
Carne de pasăre	100 g - 3,0 kg
Peşte	100 g - 2,0 kg
Decongelare pâine crocantă	50 - 800 g

REÎNCĂLZIRE 6TH SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obţinerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasaţi alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură şi care se poate folosi în cuptorul cu microunde, direct pe grătarul metalic la nivelul 1.

Alimente	Greutate/Porţii/Bucăţi	Notă
Preparate la farfurie	250 - 800 g	Scoateţi din ambalaj cu atenţie pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La încheierea procesului de reîncălzire, dacă lăsaţi alimentele să mai stea timp de 1-2 minute, veţi obţine întotdeauna un rezultat de preparare mai bun.
Lasagna [congelată]	400 g - 1,5 kg	Scoateţi din ambalaj cu atenţie pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.
Supă	100 - 800 g	Se încălzeşte într-un singur vas, neacoperit.
Lapte	100 - 500 g	Se încălzeşte într-un singur vas, neacoperit.
Apă	100 - 500 g	Se încălzeşte într-un singur vas, neacoperit.

TOPIRE ŞI ÎNMUIERE 6TH SENSE

Pentru topirea şi înmuierea alimentelor. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obţinerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasaţi alimentele pe un recipient rezistent la microunde şi la căldură, direct pe grătarul metalic la nivelul 1.

Alimente	Greutate/Porţii/Bucăţi	Notă
Topirea untului	100 - 500 g	Pentru rezultate optime, introduceţi untul într-un recipient direct pe grătarul metalic.
Topirea îngheţatei	100 - 500 g	Dacă introduceţi recipientul pentru îngheţată direct în cuptor, asiguraţi-vă că recipientul este rezistent la microunde.
Topirea ciocolatei	100 - 500 g	Tăiaţi ciocolata în bucăţi pentru rezultate optime. La sfârşit, amestecaţi ciocolata, pentru a finaliza procesul de topire.
Topirea brânzei	100 - 500 g	Tăiaţi brânza în bucăţi pentru rezultate optime. La sfârşit, amestecaţi în brânză pentru a finaliza procesul de topire.

PREPARARE ÎN VID CU MICROUNDE 6TH SENSE

Prepararea în vid este o tehnică profesională de gătit care necesită utilizarea unor pungi din plastic vidate, de calitate alimentară şi prepararea la temperaturi controlate cu precizie. Această funcţie inovatoare utilizează microundele pentru a accelera procesul de gătit fără a pierde din precizia şi performanţa garantate de această metodă de gătit. Procesul de preparare treptată şi precisă contribuie la dezvoltarea unei frăgezimi şi a unei arome excepţionale şi asigură, de asemenea, gătirea uniformă a întregului aliment. Această funcţie vă permite să preparaţi carne, peşte, legume şi fructe, obţinând rezultate ca cele ale unui bucătar. Pentru a utiliza corect funcţia, consultaţi tabelul cu informaţii privind prepararea în vid.

MENIUL ALTE FUNCŢII

FAVORITE

Pentru accesarea listei de funcţii favorite.

SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „DEMO" este în starea „On" (Pornire), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO" din meniul „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ", produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcţie poate fi activată fie când utilizaţi o funcţie de preparare, fie doar când măsuraţi timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colţul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsaţi pe opţiunea cronometru de bucătărie.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeţi „PAUZĂ" dacă doriţi să întrerupeţi temporizatorul. Apoi puteţi atinge „RELUARE" pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeţi „ANULARE" pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeţi „+1 min" pentru a creşte durata cu 1 minut.

BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

BLOCARE CONTROL

Funcţia „Blocare control" vă permite să blocaţi butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsaţi lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU MODURILE AUTOMATE

Pentru prepararea anumitor feluri de mâncare şi alimente şi pentru obţinerea unor rezultate optime în cel mai uşor şi rapid mod. Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

Categoria	*Alimente*	*Greutate/ Porţii/Bucăţi*	*Note*	*Accesorii*
PASTE ȘI CEREALE	Fierbere paste	1 - 3 porţii	Setaţi durata de gătire recomandată pentru paste. Adăugaţi apă cu sare şi pastele în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiţi oala cu capacul. Pentru o porţie, adăugaţi aproximativ 100 g de paste. Pentru fiecare porţie de paste turnaţi câte 400 g de apă.	1 +
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită. Pentru o rumenire perfectă, turnaţi sosul bechamel deasupra, iar apoi presăraţi brânză rasă.	1 +
	Orez	1 – 4 porţii	Setaţi durata de gătire recomandată pentru orez. Adăugaţi apă şi orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiţi-o cu capacul. Pentru o porţie adăugaţi aproximativ 100 g de orez. Pentru fiecare porţie de orez turnaţi câte 300 g de apă.	1 +
	Alac	1 – 4 porţii	Setaţi durata de preparare recomandată pentru alac. Adăugaţi apă şi alac în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiţi-o cu capacul. Pentru o porţie adăugaţi aproximativ 100 g de alac. Pentru fiecare porţie de alac turnaţi câte 300 g de apă.	1 +
	Orz	1 – 4 porţii	Setaţi durata de preparare recomandată pentru orz. Adăugaţi apă şi orz în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiţi-o cu capacul. Pentru o porţie adăugaţi aproximativ 100 g de orz. Pentru fiecare porţie de orz turnaţi câte 300 g de apă.	1 +
CARNE	Friptură de vită	—	Ungeţi cu ulei şi frecaţi cu sare şi piper. Condimentaţi cu usturoi şi ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia.	1 + +
	Chiftele de burger	100 - 500 g	Înainte de preîncălzire, ungeţi puţin farfuria Crisp. Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a aşeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunţa când este momentul să introduceţi alimentele. Pentru a obţine rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceţi alimentele.	1 +
	Mușchi de vită - Preparare lentă	—	Ungeţi cu ulei şi frecaţi cu sare şi piper. Condimentaţi cu usturoi şi ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia.	1 + +
	Friptură de porc	—	Ungeţi cu ulei şi frecaţi cu sare şi piper. Condimentaţi cu usturoi şi ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia.	1 + +
	Rasol de porc	—	Ungeţi cu ulei şi frecaţi cu sare şi piper. Condimentaţi cu usturoi şi ierburi aromatice după preferinţă. La finalul procesului de preparare, lăsaţi preparatul să stea cel puţin 15 minute înainte de a tăia.	1 + +
	Coaste de porc	400 g - 1,5 kg	Ungeţi cu ulei şi condimentaţi în funcţie de preferinţă. Frecaţi cu sare şi piper. Distribuiţi uniform în recipient, cu partea cu os orientată în jos.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a aşeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunţa când este momentul să introduceţi alimentele. După preîncălzire, distribuiţi uniform alimentele pe farfuria Crisp. Pentru a obţine rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceţi alimentele.	1 +
	Cârnaţi şi crenvurşti	200 g - 1,0 kg	Distribuiţi uniform pe farfuria Crisp. Înţepaţi cu o furculiţă cârnaţii, pentru a preveni plesnirea acestora. Pentru a obţine rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceţi alimentele.	1 +
	Friptură de pui la cuptor	800 g - 2,5 kg	Ungeţi cu ulei şi condimentaţi în funcţie de preferinţă. Frecaţi cu sare şi piper. Introduceţi în cuptor cu pieptul în sus.	1 +
	Bucăţi de carne de pasăre	1 rând	Ungeţi cu ulei şi condimentaţi în funcţie de preferinţă. Distribuiţi uniform pe grătarul metalic. Utilizaţi grătarul metalic amplasat pe nivelul 2 şi tava de copt cu o cană de apă pe nivelul 1, pentru a colecta zeama.	2 + 1
	Piept de pasăre la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Pui prăjit pane	100 - 500 g	Ungeţi cu ulei. Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent şi rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară şi capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfuria Crisp

Categoria	*Alimente*	*Greutate/ Porţii/Bucăţi*	*Note*	*Accesorii*
PEŞTE	Peşte întreg la cuptor	—	Ungeţi cu ulei şi condimentaţi în funcţie de preferinţă.	1 + +
	Peşte întreg la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi aşezaţi peştele în centrul coşului oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Medalion de peşte prăjit	200 - 800 g	Ungeţi cu ulei şi condimentaţi în funcţie de preferinţă.	1 +
	Fileuri de peşte la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Midii la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Creveţi la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Peşte şi cartofi prăjiţi [*]	1-3 porţii	Distribuiţi uniform pe farfuria Crisp, alternând fileurile de peşte cu cartofii. Pentru o porţie, adăugaţi aproximativ 100 g de peşte şi 100 g de cartofi prăjiţi.	1 +
	Fructe de mare prăjite [*]	200 - 800 g	Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +
	Crochete de peşte cu pesmet [*]	200 - 800 g	Distribuiţi uniform în farfuria Crisp. Pentru a obţine rezultate perfecte, în timpul preparării vi se va cere să întoarceţi alimentele.	1 +

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent şi rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară şi capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfuria Crisp

Categoria	*Alimente*	*Greutate/ Porţii/Bucăţi*	*Note*	*Accesorii*
LEGUME	Cartofi copţi	300 g - 1 kg	Tăiaţi în bucăţi, condimentaţi cu ulei, sare şi aromatizaţi cu ierburi. Distribuiţi uniform în farfuria Crisp. Pentru a obţine rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecaţi alimentele.	1 +
	Legume umplute	600 g - 2,0 kg	Scobiţi legumele şi umpleţi-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată şi brânză rasă. Condimentaţi cu usturoi, sare şi ierburi aromatice în funcţie de preferinţă.	1 +
	Cartofi gratinaţi	400 g - 1,5 kg	Feliaţi şi introduceţi într-un recipient mare. Condimentaţi cu sare, piper şi turnaţi deasupra smântână. Presăraţi brânză deasupra.	1 +
	Cartofi cuburi la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiaţi în bucăţi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Rădăcinoase la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiaţi în bucăţi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Legume moi la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiaţi în bucăţi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Bucăţi de fructe la aburi	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiaţi în bucăţi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi uşa cuptorului în timpul desfăşurării procesului de preparare.	1 +
	Legume la aburi [*]	—	Turnaţi aproximativ 100 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi şi distribuiţi uniform alimentele în coşul oalei de preparare cu aburi. Acoperiţi cu capacul.	1 +
	Cartofi prăjiţi [*]	200 - 600 g	Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +
	Crochete de cartofi [*]	200 - 600 g	Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +
	Ardei prăjiţi	100 - 500 g	Tăiaţi în bucăţi şi condimentaţi cu ulei. Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Franzelă pentru sandviş	400 g - 1,0 kg	Preparaţi aluatul după reţeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceţi aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizaţi funcţia de dospire a cuptorului.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparaţi aluatul de pizza în conformitate cu reţeta favorită. Lăsaţi-l să crească folosind funcţia aferentă a cuptorului. Rulaţi aluatul într-o tavă de copt unsă cu puţin ulei. Adăugaţi ingrediente după preferinţă.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Scoateţi din ambalaj cu atenţie pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.	1 +
	Prăjitură sărată	800 g - 1,5 kg	Aşezaţi foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porţii şi înţepaţi-l cu o furculiţă. Umpleţi foietajul în conformitate cu reţeta favorită.	1 +

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent şi rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară şi capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfuria Crisp

Categoria	*Alimente*	*Greutate/ Porţii/Bucăţi*	*Note*	*Accesorii*
PRODUSE PANIFICAŢIE DULCI	Pandișpan	400 g - 1,2 kg	Preparaţi un aluat de pandișpan fără grăsimi. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei.	1 +
	Chec marmorat	400 g - 1,2 kg	Preparaţi un aluat de chec marmorat folosind reţeta dumneavoastră preferată. Turnaţi-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei.	2
	Brioșe	1 rând	Preparaţi un aluat pentru 16-18 bucăţi, în conformitate cu reţeta dumneavoastră favorită, și umpleţi formele de hârtie. Distribuiţi-l uniform în tava de copt.	2
	Fursecuri	1 rând	Preparaţi un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugaţi esenţă de fructe pentru aromă. Lăsaţi să se răcească. Întindeţi uniform aluatul și modelaţi-l după preferinţă. Aşezaţi fursecurile într-o tavă de copt.	2
	Negrese	1 rând	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită. Întindeţi aluatul în tava de copt tapetată cu hârtie de copt.	1
	Ștrudel	1 rând	Pregătiţi un amestec de mere tăiate cubuleţe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneţi puţin unt într-o tigaie, presăraţi zahăr și gătiţi timp de 10-15 minute. Faceţi un rulou din foietaj și pliaţi părţile exterioare.	2
	Tartă cu mere	—	Aşezaţi foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presăraţi pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleţi cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară. Întindeţi resturile de foietaj cu sucitorul, pentru a crea un „capac”, căptușiţi marginile și ungeţi cu ou.	1 +
OUĂ	Ouă jumări	2 - 10 bucăţi	Preparaţi în conformitate cu reţeta favorită, într-un singur recipient. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecaţi alimentele.	1 +
GUSTĂRI	Popcorn	—	Aşezaţi întotdeauna punga direct pe grătarul metalic. Gătiţi doar câte o pungă o dată. Acest ciclu utilizează senzori: nu deschideţi ușa cuptorului în timpul desfășurării procesului de preparare.	1
	Crochete de pui [*]	200 - 700 g	Distribuiţi uniform în farfuria Crisp.	1 +

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Sondă pentru alimente	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfuria Crisp

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA ÎN VID CU MICROUNDE

Această funcţie vă permite să preparaţi carne, peşte, legume şi fructe, obţinând rezultate ca cele ale unui bucătar. Consultaţi acest tabel cu informaţii privind prepararea pentru a utiliza corect funcţia.

Selectaţi categoria de alimente pe care doriţi să o preparaţi şi urmaţi setările recomandate. Selectaţi greutatea alimentelor (și temperatura de gătit, numai pentru carnea de vită) şi urmaţi indicaţiile privind grosimea, dacă există. Introduceţi durata de preparare recomandată: aceasta este durata de preparare specifică pentru tipul de aliment şi cantitatea acestuia şi va începe după o fază de detectare în care cuptorul aduce alimentele la temperatura optimă pentru a începe prepararea, asigurând astfel o performanţă optimă. Faza de detectare va fi mai lungă pentru cantităţi mai mari ale alimentelor. Pentru a vă planifica mai bine mesele, utilizaţi coloana din tabel care indică duratele aproximative ale fazei de detectare.

Utilizaţi maximum 2 pungi cu cantităţi similare de alimente şi selectaţi greutatea totală a celor două în cadrul funcţiei.

Reţineţi că duratele de preparare se referă la alimente refrigerate. Rezultatele depind de calitatea ingredientelor şi de condiţiile bune de igienă. Recomandăm folosirea de alimente proaspete şi de înaltă calitate pentru a obţine cele mai bune rezultate. Nu utilizaţi această funcţie pentru a reîncălzi alimentele. Aşezaţi alimentele sigilate în vid pe grătarul metalic la nivelul 1. Nu aşezaţi pungile una peste cealaltă pentru a asigura distribuirea uniformă a căldurii.

Reţetă	*Alimente*	*Grosime (opţiune neselectabilă)*	*Greutate (opţiune selectabilă)*	*Temperatură [°C]*	*Faza de detectare (timpul până la atingerea temperaturii - needitabil)*	*Durata de preparare**
Vită	Bucăţi fragede de carne (muşchi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Bucăţi tari de carne (antricot)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Porc	Bucăţi fragede de carne (muşchi)	3 - 5 cm	100 - 250 g	—	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	—	55 - 75 min	70 - 90 min
	Bucăţi tari de carne (spată)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	—	55 - 75 min	90 - 120 min
Peşte	Gras (somon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	—	45 - 65 min	40 - 60 min
	Slab (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	—	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	—	45 - 65 min	30 - 60 min
Legume	Rădăcinoase (cartofi, morcovi)	bucăţi	100 - 225 g	—	10 min	5 min
			250 - 350 g	—	15 min	10 min
			375 - 500 g	—	20 min	15 min
	Moale (sparanghel, dovlecel)	întregi, bucăţi	100 - 225 g	—	10 min	3 min
			250 - 350 g	—	15 min	8 min
			375 - 500 g	—	20 min	12 min
Fructe	Mere, pere, ananas	bucăţi, felii	100 - 250 g	—	35 min	5 min
			275 - 500 g	—	45 min	5 min

* Durata de preparare: valorile mai mici se referă la greutăţi şi grade de rumenire mai mici; valorile mai mari se referă la greutăţi şi grade de rumenire mai mari.

PREPARAREA PE BAZA UNEI METODE DE PREPARARE

Pentru a spori uşurinţa de utilizare a produsului, meniurile următoare grupează toate funcţiile care au în comun aceeaşi metodă de preparare şi care sunt deja prezente în meniurile împărţite după alimente.

Reţete Crisp

Metoda de gătire Crisp vă permite să obţineţi automat o rumenire perfectă atât pe partea superioară, cât şi pe partea inferioară a alimentelor. Farfuria Crisp este întotdeauna necesară. Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

Reţete Crisp Fry

Metoda de preparare Crisp Fry combină calitatea funcţiei Crisp cu proprietăţile de recirculare a aerului cald. Aceasta permite obţinerea unor alimente prăjite crocante şi gustoase, cu o reducere remarcabilă a cantităţii de ulei necesare în comparaţie cu modul tradiţional de gătit. Farfuria Crisp este întotdeauna necesară. Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

Reţete preparate cu aburi şi microunde

Metoda de preparare cu aburi şi microunde vă permite să obţineţi rezultate optime, similare cu metoda tradiţională de gătit la aburi, dar într-un mod mai uşor şi mai rapid. Este întotdeauna necesară oala de preparare cu aburi. Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea sau afişajul cuptorului.

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL

Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeţi ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageţi pur şi simplu cu degetul pe afişaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:
Atingeţi „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeţi ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniţi aparatul pentru prima dată, va trebui să configuraţi produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINŢELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniţi pentru prima dată aparatul, trebuie să setaţi mai întâi limba şi ora.

- Trageţi cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsaţi pe limba dorită.

Puteţi modifica preferinţele legate de limbă ulterior accesând meniului de setări.

2. SETAREA OREI ŞI A DATEI

- Atingeţi cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsaţi „SETARE” pentru a confirma.

După ce aţi setat ora, va trebui să setaţi data

- Atingeţi numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsaţi „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setaţi din nou ora şi data.

3. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13 A).

- Atingeţi valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeţi „OK” pentru a finaliza configurarea iniţială.

4. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcţia „Preîncălzire rapidă”. Respectaţi instrucţiunile pentru setarea corectă a funcţiei.

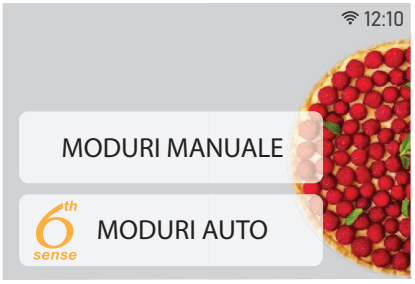
Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Pentru a porni cuptorul, apăsaţi ⏻ sau atingeţi oriunde pe ecran.

Afişajul vă permite să alegeţi între modurile manuale şi modurile automate.



- Atingeţi funcţia principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulaţi în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeţi funcţia dorită pentru a o selecta.

JET START

Când cuptorul este oprit, apăsaţi ▷ pentru a porni procesul de preparare cu funcţia de microunde setată la putere maximă (1000 W) timp de 30 de secunde.

2. SETAREA FUNCŢIILOR MANUALE

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

PUTERE MICROUNDE/TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL

- Atingeţi funcţia principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcţia selectată, puteţi activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul găteşte pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se opreşte în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeţi secţiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsaţi pe PORNIRE.
- Atingeţi cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeţi „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării şi a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteţi atinge valoarea duratei şi seta „0” sau puteţi deschide meniul indicat prin trei puncte ••• şi edita durata de preparare.

Dacă doriţi să opriţi ciclul, deschideţi meniul indicat prin trei puncte şi selectaţi „Oprire preparare”.

3. CONFIGURAREA MODURILOR AUTOMATE

Modurile automate vă permit să preparaţi o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conţinutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcţiile MODURI AUTOMATE vă permit să obţineţi o preparare optimă pentru orice tip de aliment, fără nicio setare: senzorul va opri prepararea în momentul perfect. Doar pe parcursul ultimelor câteva minute de preparare, pe afişaj va apărea o numărătoare inversă, indicând timpul de preparare rămas.

- Alegeţi o reţetă din listă.

Funcţiile sunt afişate pe categorii de alimente în meniul „Moduri automate” (consultaţi tabelele corespunzătoare).

- După selectarea unei funcţii, indicaţi pur şi simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obţine rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteţi să întârziaţi prepararea înainte de porni o funcţie: Funcţia va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeţi „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteţi selecta fie ora de începere, fie ora la care doriţi ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcţiile selectate.
- După ce aţi setat durata de temporizare dorită, atingeţi „SETARE” pentru a porni perioada de aşteptare.
- Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

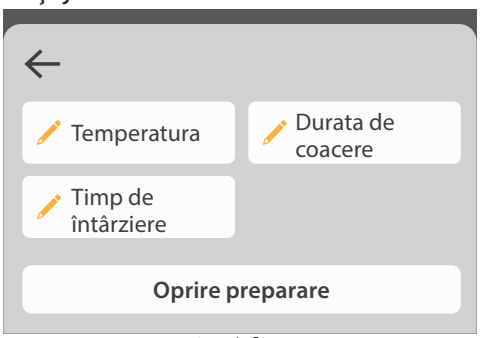
- Pentru a activa funcţia imediat şi pentru a anula durata de temporizare programată, atingeţi „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCŢIEI

- După ce aţi configurat setările, atingeţi „START” pentru a activa funcţia.

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj. Puteţi să modificaţi valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriţi să o modificaţi.

Toate opţiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte ••• din partea stângă inferioară a afişajului.



Puteţi opri oricând funcţia activată apăsând pe ⏻.

6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcţiei, afişajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afişajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideţi uşa.
- Introduceţi alimentele.
- Închideţi uşa şi atingeţi „Porneşte acum” sau butonul „START” ▷ pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.

Puteţi modifica setarea implicită a opţiunii de preîncălzire pentru funcţiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectaţi o funcţie care vă permite să selectaţi funcţia de preîncălzire manual.
- Utilizaţi comutatorul dedicat *preîncălzirii* din partea dreaptă inferioară a afişajului pentru a activa sau a dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opţiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri automate necesită întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată.

- Deschideţi uşa.
- Efectuaţi acţiunea solicitată pe afişaj.
- Închideţi uşa şi atingeţi „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În acelaşi mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată.

- Verificaţi alimentele
- Închideţi uşa şi atingeţi „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. Cu anumite funcţii, după ce s-a finalizat gătirea, puteţi extinde durata de gătire sau puteţi salva funcţia ca preferată.

- Atingeţi „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare
- Atingeţi „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.

9. FAVORITE

Caracteristica Preferinţe memorează setările cuptorului pentru reţeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaşte automat cele mai utilizate funcţii. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugaţi funcţia la preferinţe.

SALVAREA UNEI FUNCŢII

După ce o funcţie s-a încheiat, atingeţi „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizaţi rapid în viitor, păstrând aceleaşi setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsaţi pe ♡ : Toate funcţiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeţi „START” pentru a activa funcţia de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteţi să adăugaţi o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferinţelor.

- Selectaţi funcţia pe care doriţi să o modificaţi.
- Atingeţi pictograma cu trei puncte ••• din colţul din dreapta sus.
- Selectaţi caracteristica pe care doriţi să o modificaţi.
- Atingeţi „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriţi să eliminaţi o anumită funcţie, veţi găsi în acest meniu opţiunea „ŞTERGERE FAVORITĂ” 🥛.

10. UNELTE

Apăsaţi ⚙ pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeţi dintre numeroasele opţiuni şi, de asemenea, să modificaţi setările sau preferinţele pentru produs sau afişaj.

FĂRĂ SUNET

Pentru a activa sau a dezactiva rapid sunetele aparatului.

Alte setări specifice ale volumului sunetului pot fi gestionate în meniul Preferinţe, la Sunet şi volum.

SMART CLEAN

Acţiunea vaporilor de apă eliberaţi pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută facilitează eliminarea murdăriei. Activaţi

funcţia când cuptorul este rece.

Apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia: afişajul vă va solicita să efectuaţi toate acţiunile necesare pentru a obţine cele mai bune rezultate de curăţare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afişaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsaţi cuptorul să se răcească, iar apoi ştergeţi şi uscaţi suprafeţele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

PREFERINŢE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat şi pentru a dezactiva „modul demo”.

INFO

Pentru a obţine informaţii suplimentare despre produs.

SONDA PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsuraţi temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcţia selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi sonda pentru alimente la priză. Ţineţi sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideţi uşa cuptorului. Puteţi alege între funcţiile manuale (în funcţie de metoda de preparare) şi MODURILE AUTOMATE (în funcţie de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

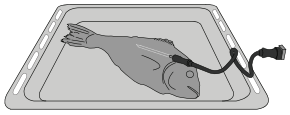
Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, va fi anulată dacă sonda este scoasă.

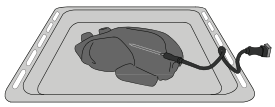
Întotdeauna deconectați și scoateți sonda din cuptor când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi ştecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Asiguraţi-vă că cablul nu atinge rezistenţa superioară în timpul preparării.





CARNE: Introduceţi sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceţi sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porţiunile goale.

PEŞTE (întreg): Poziţionaţi vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

Funcţii în MODURILE AUTOMATE pentru a efectua prepararea controlată cu sonda pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizaţi sonda în procesul de preparare cu funcţiile MODURILOR AUTOMATE, prepararea va fi oprită automat când reţeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setaţi temperatura cuptorului.

ATENŢIE!

Respectaţi aceste instrucţiuni atunci când utilizaţi cuptorul cu microunde.

- Dacă metalul intră în contact cu peretele compartimentului pentru preparare, apar scântei care pot deteriora aparatul sau pot distruge sticla interioară a uşii.
- Componentele metalice, cum ar fi linguriţele conţinute în pahare, trebuie să rămână la o distanţă de cel puţin 2 cm de pereţii compartimentului pentru preparare şi de partea interioară a uşii. Accesoriile suprapuse direct generează scântei.
- Introduceţi accesoriile numai la înălţimile lor respective. Se pot forma scântei care pot deteriora compartimentul pentru preparare.
- Aparatul este deteriorat din cauza formării de scântei.
- Nu utilizaţi tăvi de aluminiu în aparat.
- Utilizarea aparatului fără alimente în compartimentul pentru preparare poate provoca o suprasarcină.
- Nu porniţi niciodată cuptorul cu microunde fără a fi introdus mai întâi alimentele în el. Singura excepţie permisă este pentru a efectua un test scurt al vaselor.

RECOMANDĂRI UTILE

SFATURI PENTRU PREPARAREA LA MICROUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime; prin urmare, atunci când preparaţi mai multe alimente în acelaşi timp, lăsaţi cât mai mult spaţiu posibil între acestea pentru a permite expunerea la microunde a unei suprafeţe maxime.
Bucăţile mici se prepară mai repede decât bucăţile mari: pentru a asigura prepararea uniformă, tăiaţi alimentele în bucăţi de dimensiuni egale.
Cele mai multe alimente vor continua să se coacă şi după finalizarea preparării la microunde. De aceea, lăsaţi întotdeauna alimentele să se odihnească pentru a finaliza prepararea lor.
Îndepărtaţi sârmuliţele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.
Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiţă pentru a elibera presiunea şi a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule. Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinţi. Pentru a preveni acest lucru, evitaţi să utilizaţi recipiente cu gât îngust, amestecaţi lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde şi lăsaţi o linguriţă în recipient.
După încălzire, amestecaţi din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasaţi alimentele care urmează să fie decongelate pe grătarul metalic. Dacă este necesar, puteţi utiliza un recipient din plastic uşor, adecvat pentru microunde.
Alimentele fierte, înăbuşite şi sosurile de carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separaţi alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porţiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUŞI

Atunci când încălziţi în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecaţi şi controlaţi întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Astfel, veţi asigura distribuirea uniformă a căldurii şi veţi evita riscul de opărire sau de arsuri.
Înainte de încălzire, asiguraţi-vă că capacul recipientului sau tetina sticlei sunt scoase.

PRĂJITURI ŞI PÂINE

Pentru prăjituri şi produse de panificaţie, vă recomandăm să utilizaţi funcţia „Aer forţat”, iar pentru prăjiturile cu umplutură lichidă, vă recomandăm să utilizaţi funcţia „Coacere cu convecţie”. Alternat, pentru a reduce duratele de preparare, selectaţi „Aer forţat + Microunde”, cu o putere a microundelor de maximum 160 W, pentru a menţine fragede şi aromate alimentele.
Cu funcţiile „Aer forţat” şi „Coacere cu convecţie”, folosiţi forme metalice, de culoare închisă, şi aşezaţi-le pe grătarul metalic din dotarea cuptorului.

CARNE ŞI PEŞTE

Pentru a obţine rumenirea perfectă a suprafeţei într-o perioadă scurtă de timp, păstrând totodată carnea sau peştele fraged(ă) şi suculent(ă), se recomandă să utilizaţi funcţiile care combină încălzirea prin convecţie şi prepararea cu microunde.
Pentru a obţine rezultate de preparare optime, setaţi nivelul de putere al microundelor la valoarea de 160 W.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

- Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
  Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.
  Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
- Activaţi funcţia „Smart Clean” pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare.
- Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.

ACCESORII

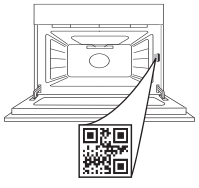
- După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.
- Oala de preparare cu aburi poate fi spălată atât manual, cât şi în maşina de spălat vase.
- Nu curăţaţi niciodată sonda pentru alimente şi farfuria Crisp în maşina de spălat vase.
- Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluţie de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecaţi uşor cu o lavetă. Permiteţi întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăţa.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideţi uşa sau aşteptaţi până când procesul de răcire este finalizat.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Defecţiune de software.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsaţi pe ⚙, atingeţi „Info” (Informaţii) şi apoi selectaţi „Factory Reset” (Resetare la configurarea din fabrică). Toate setările salvate vor fi șterse.
Pe afișaj apare F3E3.	Sonda nu este bine conectată sau este posibil să nu facă bine contact.	Mai întâi, verificaţi sonda; dacă este introdusă corect, dar eroarea persistă, contactaţi un centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare. Comunicaţi eroarea care apare pe afișaj.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesaţi „DEMO” din “SETĂRI” și selectaţi „Off” (Oprire).

Politicile, documentaţia standard și informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licenţă.

Whirlpool

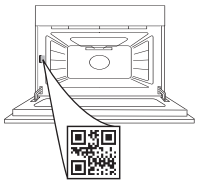
400020023888

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

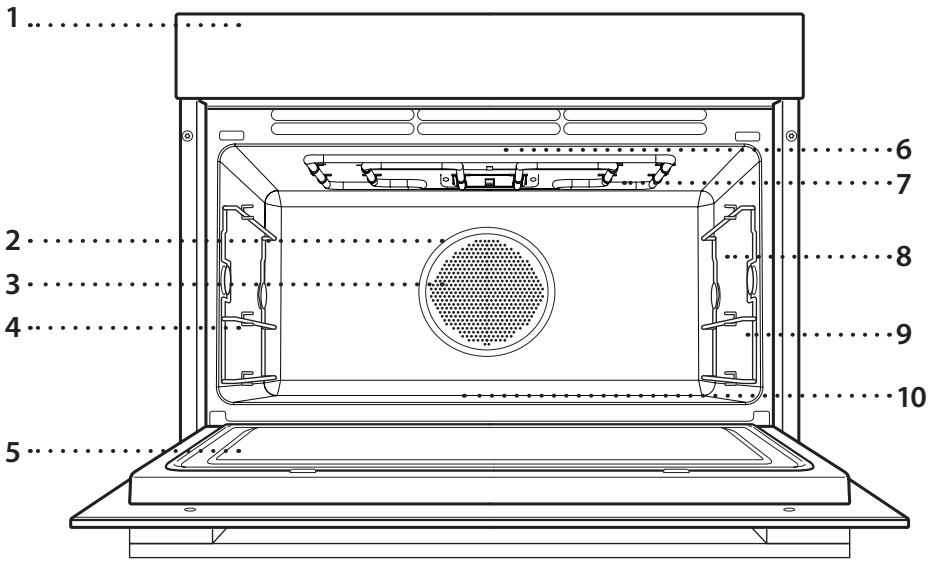
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.register10.eu**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

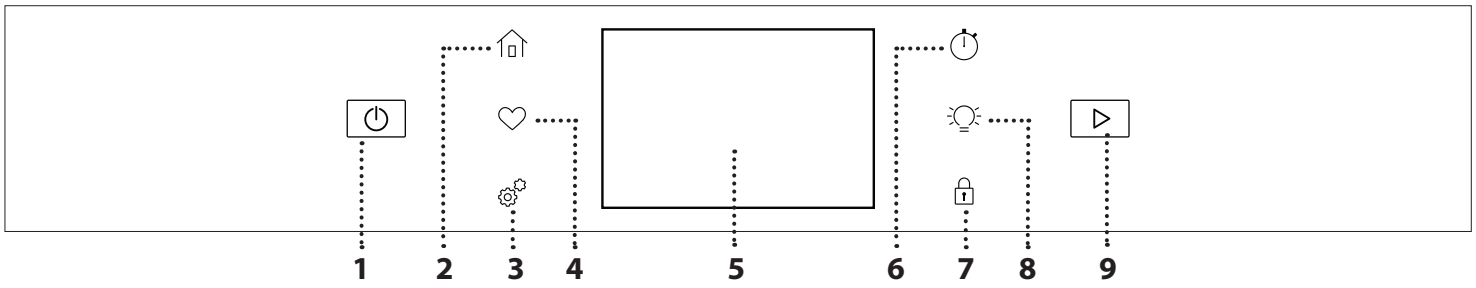


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
5. Dvierka
6. Žiarovka
7. Gril
8. Miesto zasunutia potravinovej sondy
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



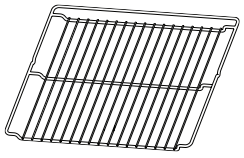
1. ZAP./VYP.
Na zapnutie a vypnutie rúry.
2. DOMOV
Na rýchly prístup do hlavnej ponuky.
3. NÁSTROJE
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.
4. OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.
5. DISPLEJ
6. ČASOVAČ
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.
7. ZÁMOK
Umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovom paneli, aby ich nebolo možné omylom stlačiť.
8. SVETLO
Na zapnutie alebo vypnutie osvetlenia rúry a úsporu energie.
9. ŠTART
Na spustenie funkcie.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

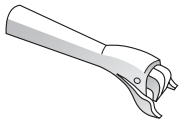
Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

Príslušenstvo počas funkcie mikrovlnnej rúry môže dosiahnuť vyššiu teplotu. Na konci cyklu sa odporúča používať ochranu na manipuláciu s príslušenstvom.

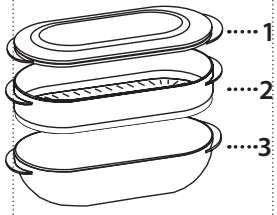


DRÔTENÝ ROŠT
Drôtený rošt je vhodný na všetky režimy prípravy jedál, aj na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. Pri používaní mikrovlnky vždy umiestnite drôtený rošt na úroveň 1 (spodnú). Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.

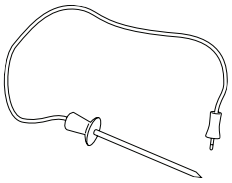
PLECH NA PEČENIE
Plech na pečenie je vhodný pre všetky režimy prípravy jedál okrem funkcií „Mikrovlny". Môže sa používať na varenie rôznych druhov jedál bez nádoby. Použite ho na zachytávanie šťavy z varenia a umiestnite ho pod drôtený rošt.



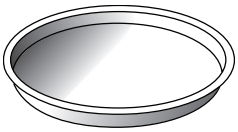
RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP
Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.



PARÁK*
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)
Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.
Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte.
Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).
Parák vždy umiestnite na rošt na úrovni 1 a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s funkciou mikrovlnnej rúry.



POTRAVINOVÁ SONDA
Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka svojej pevnosti sa môže používať na mäso a ryby.



ZAPEKACÍ CRISP TANIER (PRE CHRUMKAVOSŤ)
Používajte iba s určenými funkciami.
Crisp tanier musí byť vždy umiestnený v strede roštu a môže sa predhrievať, keď je prázdny, len pomocou špeciálnej funkcie na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier. Na zvýšenie stability umiestnite silikónové nožičky medzi priečky roštu.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
*Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

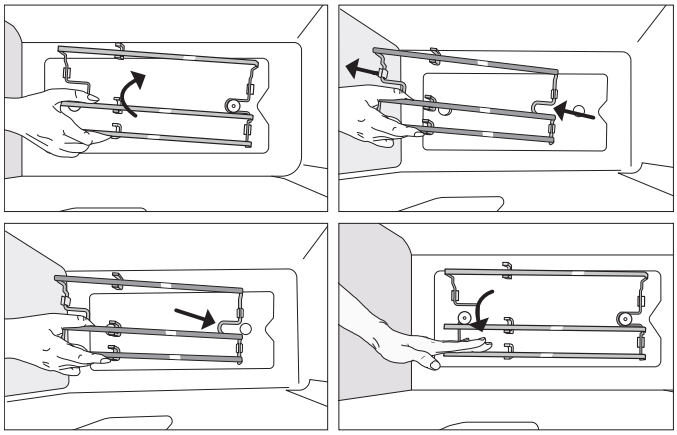
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, sa musí vkladať vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich líšt

Príslušenstvo zasuňte úplne dovnútra a dbajte na to, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

DEMONTÁŽ A OPÄTOVNÁ MONTÁŽ MRIEŽOK RÚRY
Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú dve rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpery, pričom ho otočte na zadnej podpere, a potom celú časť vysuňte von z priestoru.

2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podperu. Potom po ukotvení zatlačte zostavu nadol, kým sa mriežka nezasunie do prednej podpery.



FUNCTIONS (FUNKCIE)

MANUÁLNE REŽIMY

MIKROVLNY

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.
Potrebné príslušenstvo: rošt, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
950	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvoľte nižší výkon.
750	Príprava zeleniny.
600	Varenie mäsa, rýb a jedál, ktoré sa nemajú miešať.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Ohrev	2 šálky	950	1 – 2
Varenie	Piškótový koláč	750	5 – 6
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 12
Varenie	Sekaná	600	15 – 25

CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.
Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytka na Crisp tanier.

JEDLO	TRVANIE (min)
Piškótový koláč	10 – 12
Hamburgery*	9 - 15

* V polovici prípravy jedlo obráťte

OPEKANIE: Čerstvé a mrazené potraviny
Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvé potraviny potriete štetcom alebo ochutíte malým množstvom oleja. Mrazené potraviny pripravujte priamo bez pridania oleja.
Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytka na Crisp tanier.

RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí. Po skončení predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu „Cirkulácia horúceho vzduchu".
Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie

GRILL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.
Odporúčané príslušenstvo: rošt

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6

GRIL + MIKROVLNY

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.
Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.
Odporúčané príslušenstvo: rošt

TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneda s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.
Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Pečené kurča	350	Stredná	20 – 30

* V polovici prípravy jedlo obráťte

STATICKÝ OHREV

Na dokonalú prípravu a zapečenie akéhokoľvek jedla zvrchu aj zo spodnej strany len na jednej polici. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

JEDLO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)
Koláčiky v košíčkoch / malé koláčiky	160	20 – 25
Cookies	165	15 – 20

STATICKÝ OHREV + MW

Na rýchlejšiu prípravu pečených jedál kombináciou tradičnej rúry a mikrovlnnej.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu sladkých pokrmov a mäsa s cirkuláciou horúceho vzduchu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo. Je možné ju používať na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote, na viacerých policiach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a tepluvzdornú nádobu.

VHÁŇANÝ VZDUCH + MW

Na prípravu akéhokoľvek pokrmu len na jednej polici kombinuje cirkuláciu horúceho vzduchu a funkciu mikrovlnnej rúry.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

KONVENČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov a múčnikov s náplňou len na jednej úrovni. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie

KONVEKČNÉ PEČENIE + MW

Na rýchlu prípravu všetkých jedál s tekutou plnkou kombinovaním mikrovln, konvenčného ohrevu a prúdenia vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmážaných jedál alebo koláčov.

KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.

JOGURT

Na výrobu jogurtu.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.

SUŠENIE

Na sušenie ovocia a zeleniny. Nakrájajte na tenké plátky a poukladajte priamo na rošt.

Potrebné príslušenstvo: rošt

MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie na úrovni 2.

ECO CYKLUS

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Potrebné príslušenstvo: rošt s pekáčom alebo plechom na pečenie.

PEČENIE 3 (NA 3. ÚROVNIACH)

Na prípravu rôznych jedál, ktoré sa pripravujú pri rovnakej teplote na troch úrovniach súčasne bez toho, aby sa zmiešali chute a vône.

Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, mrazenej pizze a na prípravu kompletných pokrmov. Rúru je potrebné predohriať.

SUŠIENKY

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných sušienok, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

KOLÁČE

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných koláčov, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

PIZZA (MRAZENÁ)

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných druhov mrazenej pizze, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

PEČENIE 3 PONUKA 1

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného mäsového pokrmu a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si 6 - 10 kuracích stehienok so zemiakmi nakrájanými na kocky (500 - 800 g) priamo na plechu na pečenie na úrovni 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 50-60 minútach vyberte

koláč, po 60-70 minútach lasagne, po 80-90 minútach kuracie mäso so zemiakmi.

PEČENIE 3 PONUKA 2

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného pokrmu z rýb alebo vegetariánskeho jedla a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.
Príklad kompletného jedla
Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne s pestom alebo zapečené cestoviny cannelloni podľa svojich preferencií (1,5 - 2 kg) v kovovom alebo pyrexovom sklenenom pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si rybie filé vo fólii (700 - 900 g) s nakrájanou zeleninou (600 - 900 g) priamo na plechu na pečenie, ktorý umiestnite na úroveň 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 45-55 minútach vyberte koláč, po 55-65 minútach vyberte lasagne, po 60-70 minútach vyberte rybu so zeleninou.

6th sense AUTO REŽIMY

V automatických režimoch stačí vybrať typ a hmotnosť alebo množstvo jedál, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenia a v priebehu pečenia ich bude meniť.
Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.
Vzhľadom na rôznorodosť jedál bude trvanie prípravy nastavené na priemerný stupeň. Odporúčame vždy skontrolovať vnútornú prepečenosť jedla a v prípade, že je to potrebné, predĺžiť čas prípravy, aby sa dosiahla správna prepečenosť.

ROZMRAZOVANIE SO 6TH SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych druhov jedál. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, vždy umiestnite jedlo v nádobe priamo na rošt, s výnimkou Crisp Bread Defrost (rozmrazovanie chleba). Následne nechajte jedlo 5 minút odstáť.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA
Táto špeciálna funkcia vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzerať ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov.
V kombinácii s touto funkciou sa musí použiť Crisp tanier, ktorý sa umiestni priamo na rošt.

JEDLO	HMOTNOSŤ
ČASOVANÉ ROZMRAZOVANIE	–
Mäso	100 g – 2,0 kg
Hydina	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg
Rozmrazenie chleba do chrumkava	50 – 800 g

6TH SENSE REHEAT(OPÄTOVNÉ ZOHRIATIE)

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Jedlo položte na tanier alebo nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Jedlo na tanieri	250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak po zohrievaní necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok.
Lasagna [mrazená]	400 g – 1,5 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.
Polievka	100 – 800 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.
Mlieko	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.
Voda	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.

6TH SENSE SOFT & MELT (ZMÄKNUTIE A ROZTOPENIE)

Na roztápanie a zmäkčovanie jedál. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Jedlo položte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Zmäknutie masla	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, maslo položte do nádoby priamo na drôtený rošt.
Zmäknutie zmrzliny	100 – 500 g	Ak dáte nádobu so zmrzlinou priamo do rúry, uistite sa, že nádoba je vhodná do mikrovlnnej rúry.
Topenie čokolády	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, čokoládu nakrájajte na kúsky. Na záver čokoládu premiešajte, aby sa proces roztopenia dokončil.
Tavenie syra	100 – 500 g	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, syr nakrájajte na kúsky. Na záver syr premiešajte, aby sa proces roztavenia dokončil.

6TH SENSE MW SOUS VIDE (VARENIE PRI KONŠTANTNEJ NÍZKEJ TEPLOTE TYPU „SOUS VIDE“ V MIKROVLNE)

Sous vide je profesionálna technika prípravy jedál, pri ktorej sa používajú vákuové plastové vrecká na potraviny a varenie prebieha pri presne kontrolovaných teplotách. Táto inovatívna funkcia využíva mikrovlny na zrýchlenie procesu varenia bez straty presnosti a výkonu, ktoré tento spôsob

prípravy zaručuje. Postupné a presné varenie prispieva k dosiahnutiu výnimočnej jemnosti, chuti a tiež zabezpečuje rovnomernosť varenia v rámci celého jedla. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste túto funkciu správne používali.

PONUKA ĎALŠÍCH FUNKCIÍ

OBĽÚBENÉ

Na vybratie zoznamu obľúbených funkcií.

SETTING

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp".

Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť", ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť", čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť" zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min" predĺžite trvanie o 1 minútu.

OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH REŽIMOV PRÍPRAVY JEDÁL

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov.
Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

Kategória	*Jedlo*	*Hmotnosť/ porcie/kusy*	*Poznámky*	*Príslušenstvo*
CESTOVINY A OBILNINY	Varenie cestovín	1 – 3 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Na dno paráka pridajte osolenú vodu a cestoviny a prikryte ich vekom paráka. Približne 100 g cestovín na každú porciu. Na každú porciu cestovín použite 400 g vody.	1 +
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Navrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte ju syrom, aby sa dokonale zapiekla.	1 +
	Ryža	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne100 g ryže. Na každú porciu ryže použite 300 g vody.	1 +
	Špalda	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia pre špaldu. Na dno paráka pridajte vodu a špaldu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g špaldy. Na každú porciu špaldy použite 300 g vody.	1 +
	Jačmeň	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia jačmeňa. Na dno paráka pridajte vodu a jačmeň a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g jačmeňa. Na každú porciu jačmeňa použite 300 g vody.	1 +
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1 + +
	Mäso na hamburgery	100 – 500 g	Pred predhriatím tanier Crisp zľahka vymastite. Pred umiestnením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 +
	Pečené hovädzie mäso – pomalé varenie	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1 + +
	Pečené bravčové	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1 + +
	Bravčové koleno	–	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	1 + +
	Bravčové rebierka	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte do nádoby s kosťou smerom nadol.	1 +
	Slanina	50 – 400 g	Pred vložením jedla je potrebné tanier Crisp predhriať. Rúra vás upozorní, keď je čas vložiť pokrm do vnútra. Po predhriatí jedlo rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 +
	Údeniny a párky	200 g – 1,0 kg	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Prepichnite klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	1 +
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	1 +
	Kúsky hydiny	1 dávka	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na rošt. Na zachytávanie šťavy z jedla použite drôtený rošt na 2. úrovni a plech na pečenie s jednou šálkou vody na 1. úrovni.	2 1 +
	Hydinové prsia pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Vyprážané obaľované kurča	100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	*Jedlo*	*Hmotnosť/ porcie/kusy*	*Poznámky*	*Príslušenstvo*
RYBY	Celá pečená ryba	–	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1 + +
	Celá ryba varená v pare	–	Na dno paráka nalejte približne 100 g vody a rybu umiestnite do stredu košíka paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1 +
	Rybie filé pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Mušle pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Krevety pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Vyprážaná ryba a hranolčeky [*]	1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybie filé a zemiaky. Na každú porciu pripadá približne 100 g rýb a 100 g hranolčekov.	1 +
	Vyprážané morské plody [*]	200 – 800 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
	Rybie prsty obaľované [*]	200 – 800 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Aby ste dosiahli dokonalé výsledky, počas varenia budete musieť jedlo otáčať.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	*Jedlo*	*Hmotnosť/ porcie/kusy*	*Poznámky*	*Príslušenstvo*
ZELENINA	Pečené zemiaky	300 g – 1 kg	Nakrájajte na kúsky, dochuťte olejom, soľou a bylinkami. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1 +
	Plnená zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	1 +
	Gratinované zemiaky	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom.	1 +
	Kúsky zemiakov pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Koreňová zelenina pripravená na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Mäkká zelenina pripravená na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Kúsky ovocia pripravené na pare	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1 +
	Zelenina pripravená na pare [*]	–	Na dno paráka pridajte približne 100 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1 +
	Opekané zemiaky [*]	200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
	Zemiakové krokety [*]	200 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
	Vyprážaná paprika	100 – 500 g	Nakrájajte na kúsky a dochuťte olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový bochník chleba	400 g – 1,0 kg	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie.	1 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Cesto na pizzu si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvaľkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Ingrediencie na vrch pizze si pridajte podľa vlastnej chuti.	2
	Pizza [*]	250 – 700 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	1 +
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Hotové cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	*Jedlo*	*Hmotnosť/ porcie/kusy*	*Poznámky*	*Príslušenstvo*
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč	400 g – 1,2 kg	Pripravte si piškótové cesto bez tuku. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1 +
	Mramorový koláč	400 g – 1,2 kg	Cesto na mramorový koláč si pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	2
	Mafiny	1 dávka	Pripravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2
	Cookies (Sušienky)	1 dávka	Pripravte cesto z 500 g múky, 200 g slaného masla, 200 g cukru a 2 vajíčok. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Cesto rovnomerne vyvaľkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech na pečenie.	2
	Brownie sušienky	1 dávka	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1
	Závin	1 dávka	Pripravte zmes nakrájaných jabĺk, píniových orieškov, škorice a muškátového orieška. Vložte do kastróla trochu masla, posypte cukrom a varte 10 – 15 minút. Rozvaľkajte ho do cesta a vonkajšiu časť preložte.	2
	Jablkový koláč	–	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Zo zvyškov cesta vyvaľkajte vrchnú časť, utesnite okraje a potrite vajíčkom.	1 +
VAJCIA	Praženica	2 – 10 ks	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo premiešali.	1 +
OBČERSTVE-NIE	Pukance	–	Vrecko položke vždy priamo na drôtený rošt. Naraz pripravujte iba jedno vrecko. Tento cyklus využíva snímače: počas varenia dvierka neotvárajte.	1
	Kuracie nugety [*]	200 – 700 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Potravinová sonda	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

TABUĽKA METÓDY MW SOUS VIDE

Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Ak chcete funkciu správne používať, pozrite si túto tabuľku na prípravu jedál.

Vyberte kategóriu jedla, ktoré chcete pripraviť, a postupujte podľa navrhovaných nastavení. Zvoľte hmotnosť jedla (a teplotu prípravy, len v prípade hovädzieho mäsa) a postupujte podľa údajov o hrúbke, ak sú k dispozícii. Zadajte navrhovaný čas prípravy: je to špecifický čas prípravy pre daný typ jedla a jeho množstvo a začne sa po fáze Snímania (Sensing), v ktorej rúra uvedie jedlo do optimálneho teplotného stavu na začatie prípravy, aby sa zabezpečil optimálny výkon. Fáza snímania bude pri väčších hmotnostiach dlhšia. Na lepšie plánovanie jedál použite stĺpec v tabuľke, v ktorom sú uvedené približné časy fázy snímania.

Použite maximálne 2 vrecká s podobným množstvom jedla a vo funkcii vyberte ich celkovú hmotnosť.

Nezabudnite, že odporúčané časy prípravy sa vzťahujú na chladené jedlá. Výsledky závisia od kvality surovín a dobrých hygienických návykov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte radšej čerstvé a vysokokvalitné potraviny. Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie jedla. Vákuovo uzavreté jedlo položte na rošt na úrovni 1. Aby sa teplo rovnomerne rozložilo, neukladajte vrecká na seba.

Recept	***Jedlo***	***Hrúbka*** *(nie je možné vybrať)*	***Hmotnosť*** *(možnosť výberu)*	***Teplota [°C]***	***Fáza snímania*** *(čas do dosiahnutia teploty – nie je možné upravovať)*	***Doba prípravy****
Hovädzie	Jemné kúsky (sviečková)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 – 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Tvrdé kúsky (roštenka)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 – 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Bravčové	Jemné kúsky (sviečková)	3 – 5 cm	100 – 250 g	–	30 – 50 min	40 – 60min
			275 – 500 g	–	55 – 75 min	70 – 90 min
	Tvrdé kúsky (pliecko)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	30 – 50 min	50 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	55 – 75 min	90 – 120 min
Ryby	Mastné (losos)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	45 – 65 min	40 – 60 min
	Chudé (treska)	2 – 3 cm	100 – 250 g	–	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	–	45 – 65 min	30 – 60 min
Zelenina	Koreňová (zemiaky, mrkva)	kúsky	100 – 225 g	–	10 min	5 min
			250 – 350 g	–	15 min	10 min
			375 – 500 g	–	20 min	15 min
	Mäkká (špargľa, cuketa)	celé, kusy	100 – 225 g	–	10 min	3 min
			250 – 350 g	–	15 min	8 min
			375 – 500 g	–	20 min	12 min
Ovocie	Jablko, hruška, ananás	kúsky, polmesiačiky	100 – 250 g	–	35 min	5 min
			275 – 500 g	–	45 min	5 min

* Doba prípravy: nižšie hodnoty znamenajú nižšiu hmotnosť a prepečenosť; vyššie hodnoty znamenajú vyššiu hmotnosť a prepečenosť.

AKO VARIŤ PODĽA METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

Na zjednodušenie používania produktu sú v nasledujúcich ponukách zoskupené všetky funkcie s rovnakou metódou varenia, ktoré sa už nachádzajú v ponukách rozdelených podľa jedál.

Zapekané Crisp Recepty

Zapekacia Crisp metóda umožňuje automaticky dosiahnuť dokonalé dozlatista upečené výsledky na hornej aj spodnej strane jedla. Vždy je potrebný zapekací Crisp tanier. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov.

Vyprážané Crisp Fry Recepty

Pri metóde vyprážaním Crisp Fry sa spája kvalita funkcie Crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka tomu je možné dosiahnuť chrumkavé a chutné výsledky vyprážania s výrazným znížením množstva oleja v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy. Vždy je potrebný zapekací Crisp tanier. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, postupujte podľa pokynov v príslušnej tabuľke prípravy pokrmov.

MW Steam Recepty na pare

Metóda prípravy jedál v pare MW vám umožňuje dosiahnuť optimálne výsledky podobne ako pri tradičnej metóde prípravy jedál v pare, ale jednoduchšie a rýchlejšie. Vždy je potrebné naparovacie príslušenstvo. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky tejto funkcie, riaďte sa údajmi v príslušnej tabuľke prípravy alebo displejom rúry.

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ

Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:
Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

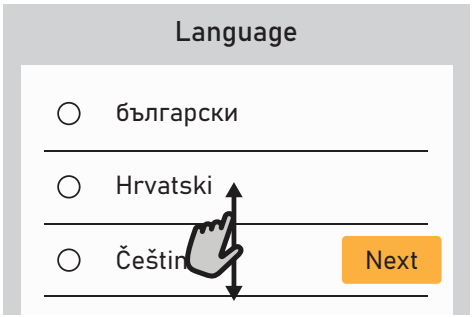
Návrat na predchádzajúcu obrazovku:
ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.
Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením ⚙ , čím otvoríte ponuku „Nástroje".

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.



- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Jazyk môžete zmeniť otvorením ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Rýchly predohrev". Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo ⏻, alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvoľte požadovanú funkciu.

JET START (RÝCHLY ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte ▷ na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovĺn nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

MIKROVLNNÝ VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne:. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodovú ponuku ••• a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV

Automatické režimy umožňujú prípravu širokej škály jedál, pričom si môžete vybrať z jedál uvedených v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť jedla, umožňujú niektoré funkcie AUTO REŽIMOV dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „Auto Modes (Automatické režimy)“ (pozri príslušné tabuľky).

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. SET START TIME DELAY (NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA)

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

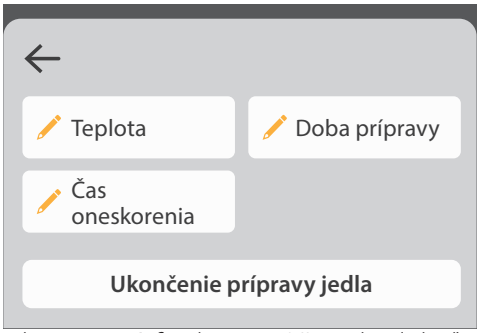
- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami ••• v ľavej dolnej časti displeja.



Aktivovanú funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻.

6. PREDHRIEVANIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na tlačidlo „Start now (Spustiť teraz)“ alebo „START (Spustiť)“ ▷ spustíte prípravu jedla.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Pomocou prepínača *Preheating(Predhrievanie)* v pravej dolnej časti displeja aktivujte alebo deaktivujte predhrievanie. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých automatických režimoch bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite
- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.

9. OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte ♡ : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek ••• v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrďte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“ (DELETE FAVORITE) 🥤.

10. NÁRADIE

Stlačením ⚙ kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

STLMIŤ ZVUK

Na rýchle zapnutie alebo vypnutie zvukov zariadenia.

Ďalšie špecifické nastavenia hlasitosti zvuku môžete spravovať v ponuke Predvoľby (Preferences) v časti Zvuk a hlasitosť (Sound & Volume).

SMART CLEAN

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

Stlačením ▷ sa funkcia aktivuje: displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite

a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvoľte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).

INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POTRAVINOVÁ SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri rôznych jedál počas ich prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry. Ak je použitie sondy povolené alebo požadované, môžete si vybrať medzi funkciami manuálnych režimov (podľa spôsobu varenia) a AUTOMATICKÝCH REŽIMOV (podľa typu jedál).

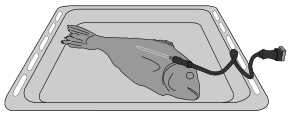
Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší.

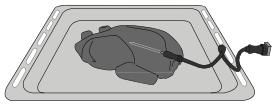
Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vytiahnite zo zásuvky a vyberte.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.





MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam.
Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu pŕs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

Funkcia AUTO MODES vykonáva varenie riadené sondou pre tieto typy potravín. Ak pri príprave jedla s funkciami AUTO REŽIMOV použijete sondu, príprava jedla sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu teplotu v strede, bez toho, aby ste museli nastavovať teplotu rúry.

POZOR!

Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry dodržiavajte tieto pokyny.

- Ak sa kov dostane do kontaktu so stenou vnutorného priestoru rúry, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kovové súčasti, napríklad čajové lyžičky v pohároch, musia zostať vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien vnútorného priestoru rúry a od vnútornej strany dvierok. Príslušenstvo umiestnené priamo na sebe vytvára iskry.
- Príslušenstvo vkladajte len do príslušných výšok. Mohli by sa vytvoriť iskry a poškodiť vnútorný priestor rúry.
- Spotrebič bude poškodený v dôsledku vzniku iskier.
- V spotrebiči nepoužívajte hliníkové plechy.
- Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore vedie k preťaženiu.
- Nikdy nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez toho, aby ste do nej predtým vložili jedlo. Jedinou povolenou výnimkou je krátka skúška riadov.

UŽITOČNÉ TIPY

TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.
Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.
Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovĺn. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.
Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovĺn odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.
Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť.
Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

ZMRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovanie priamo na drôtenom rošte. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddeľte jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.
Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

KOLÁČE A CHLIEB

Pre koláče a chlieb odporúčame použiť funkciu „Forced Air“ (Horúci vzduch), zatiaľ čo pre koláče obsahujúce tekutinu odporúčame funkciu „Convection bake“ (Konvekčné pečenie). Ak chcete skrátiť čas pečenia, vyberte funkciu „Forced Air + microwave“ (Horúci vzduch + mikrovlnka), pričom mikrovlnku nastavte na maximálny výkon 160 W, aby pokrmy zostali mäkké a voňavé.
Pri funkciách „Forced Air“ (horúci vzduch) a „Convection Bake“ (konvekčné pečenie) použite tmavé kovové formy na koláče a umiestnite ich na dodaný drôtený rošt.

MÄSO A RYBY

Na perfektné rýchle zhnednutie povrchu, pričom vnútro mäsa alebo rýb zostane mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkcie, ktoré kombinujú konvekčný ohrev a mikrovlny.
Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 160 W.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

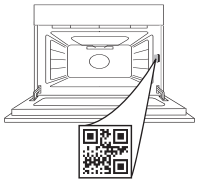
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
- Parák môžete umývať ručne alebo v myčke riadu.
- Potravinovú sondu a tanier Crisp nikdy neumývajte v myčke riadu.
- Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná 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.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte ⚙, ťuknite na možnosť „Info“ a potom vyberte možnosť „Obnoviť továrenské nastavenia“. Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
Na displeji sa zobrazí F3E3.	Sonda nie je dobre pripojená alebo nemusí mať správny kontakt.	Najskôr skontrolujte sondu; ak je zasunutá správne, ale chyba pretrváva, zavolajte popredajné servisné stredisko. Nahláste chybu, ktorá sa zobrazuje na displeji.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

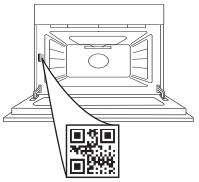
400020023888

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

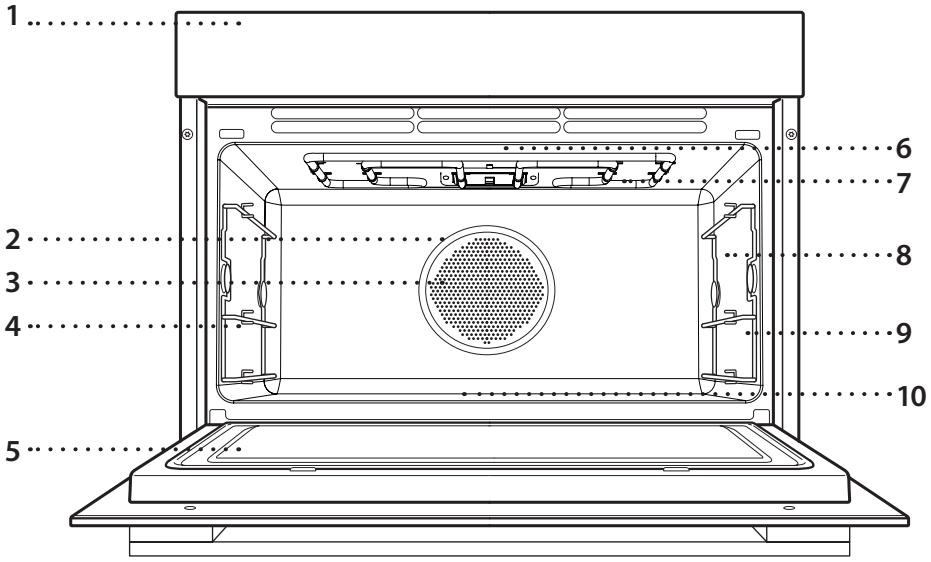
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

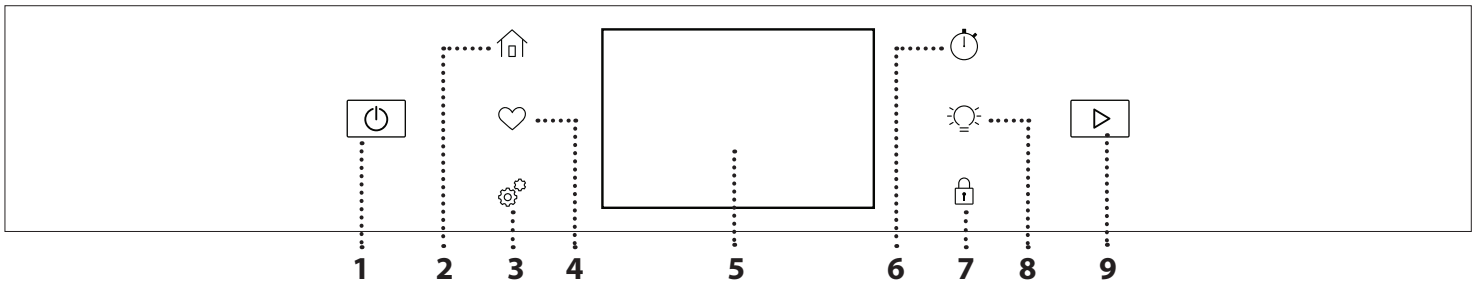


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar
5. Lucka
6. Lampa
7. Grill
8. Instickstermometerns införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



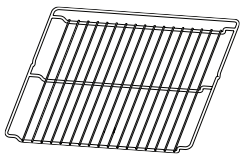
1. PÅ/AV
För att slå på och stänga av ugnen.
2. HEM
För snabb åtkomst till huvudmenyn.
3. VERKTYG
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.
4. FAVORITER
För att visa en lista över dina favoritfunktioner.
5. DISPLAY
6. TIMER
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.
7. LÅS
Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.
8. LJUS
För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.
9. START
För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

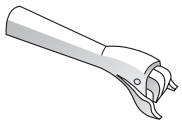
Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.

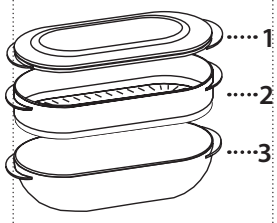


GALLER
Gallret kan användas i alla tillagningslägen, även vid mikrovågstillagning. Vid användning av mikrovågor ska gallret alltid ställas på fals 1 (det nedre). Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.

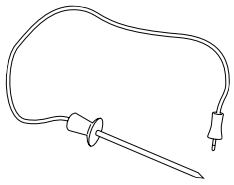
LÅNGPANNA
Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen förutom "mikrovågs"-funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



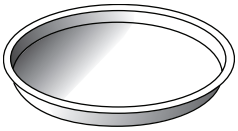
HANDTAG FÖR CRISPPANNAN
Används för att ta ut den heta crispplattan ur ugnen.



ÅNGKOKARE*
(ENDAST på VISSA MODELLER)
För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.
För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.
För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.
Placera alltid ångkokaren på gallret på fals 1 och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.



INSTICKSTERMOMETER
För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning.
Tack vare det styva stödet kan den användas för kött och fisk.



CRISPPANNA
Bara för användning med den avsedda funktionen.
Crisppannan måste alltid placeras i mitten av gallret och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål enbart. Lägg maten direkt i crispplattan. Placera silikonfötterna mellan gallrets stänger för extra stabilitet.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

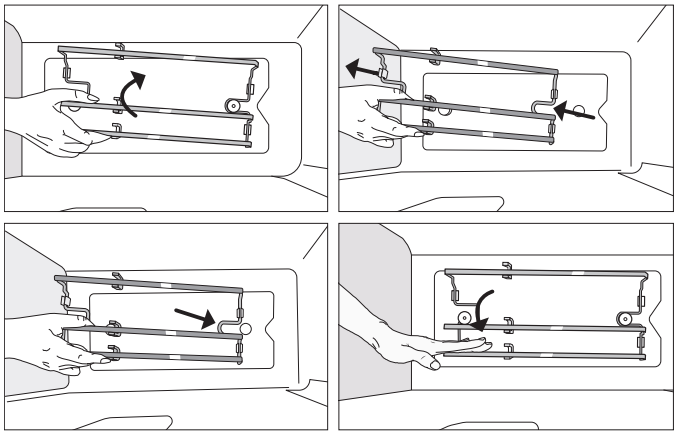
Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

Skjut in tillbehöret ända in och se till att det inte kommer i kontakt med apparatens lucka.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA
På båda sidorna på insidan av ugnen finns det två ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. När den är förankrad trycker du ner ugnsstegen tills den är insatt i det främre stödet.



FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER

MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.
Nödvändiga tillbehör: galler och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAD FÖR
950	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750	Koka grönsaker.
600	Tillagning av kött, fisk och rätter som inte kan röras om.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT(W)	TID (min)
Uppvärmning	2 koppar	950	1 - 2
Tillagning	Sockerkaka	750	5 - 6
Tillagning	Äggryta	750	10 - 12
Tillagning	Köttfärslimpa	600	15 - 25

CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

MAT	TID (min)
Bakverk med jäsmedel	10 - 12
Hamburgare*	9 - 15

*Vänd maten efter halva tiden

CRISP-STEKNING: Färska matvaror och djupfrysta matvaror
Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. För att uppnå bästa resultat med färska matvaror ska du pensla eller krydda med lite olja. Tillaga fryst mat direkt utan att tillsätta olja.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen ”Varmluft”.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.
Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6

GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinering av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.
Rekommenderade tillbehör: Galler

TURBO GRILL + MW (TURBOGRILL + MIKRO)

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinering av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

MAT	EFFEKT(W)	GRILLNIVÅ	TID (min)
Grillad kyckling	350	Medel	20 - 30

*Vänd maten efter halva tiden

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.
Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20

ÖVER-/UNDERV.+ MIKRO

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

VARMLUFT + MIKRO

För tillagning av alla typer av rätter på en enda fals genom att kombinera varmluftscirkulation och mikrovågor.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårtor och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

YOGHURT

För att göra yoghurt.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.
Nödvändiga tillbehör: Galler

MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.

EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.
Denna funktion kan användas för att laga tårtor, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.

KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårtor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

COOK 3 MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

COOK 3 MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en

komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

6th sense AUTO MODES

Med de automatiska funktionslägena behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår.
För att använda funktionen på bästa sätt, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell..
På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå.
Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.

6TH SENSE UPPTINING

För att snabbt tina olika typer av matvaror. Lägg alltid maten i en behållare direkt på gallret för bästa resultat, utom vid Crisp-upptining av bröd. Låt sedan maten stå i 5 minuter.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR
Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och gifflar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
Tidsinställd upptining	-
Kött	100 g – 2,0 kg
Fågel	100 g–3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
CRISP UPPTINING AV BRÖD	50 g–800 g

6TH SENSE UPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Portioner på tallrik	250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. När uppvärmningsprocessen är klar erhålls alltid ett bättre slutresultat av att låta maten stå i 1-2 minuter.
Lasagne [fryst]	400 g - 1,5 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.
Soppa	100 - 800 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Mjölk	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Vatten	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.

6TH SENSE SMÄLTA OCH MJUKGÖRA

För smältning och mjukgöring av matvaror. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig skål direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Mjukgöring av smör	100 - 500 g	Lägg smöret i en behållare direkt på gallret för bästa resultat.
Mjukgöring av glass	100 - 500 g	Om du lägger glassbehållaren direkt i ugnen, se till att behållaren är mikrovågssäker.
Smältning av choklad	100 - 500 g	Skär chokladen i bitar för bästa resultat. Rör om i chokladen på slutet för att smälta klart.
Smältning av ost	100 - 500 g	Skär osten i bitar för bästa resultat. Rör om i osten på slutet för att smälta klart.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer. Denna innovativa funktion använder mikrovågor för att påskynda tillagningsprocessen utan att förlora den noggrannhet och prestanda som garanteras av denna tillagningsmetod. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER

FAVORIT
För att se listan över favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR
Används för att justera ugnsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och

samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

KNAPPLÅS

Med detta “knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

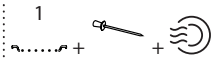
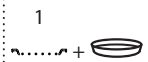
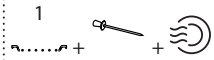
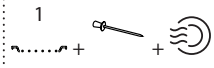
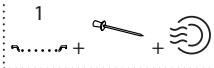
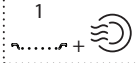
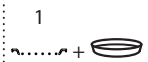
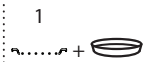
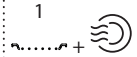
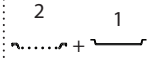
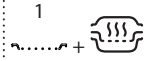
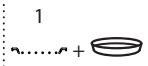
För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.
Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	*Mat*	*Vikt/portioner/ stycken*	*Anmärkningar*	*Tillbehör*
PASTA OCH SPANNMÅL	Koka pasta	1 - 3 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt saltat vatten och pasta i botten på ångkokaren och täck med ånglocket. Räkna med cirka 100 g pasta för varje portion. Använd 400 g vatten till varje portion pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering.	1 +
	Ris	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g ris för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion ris.	1 +
	Spelt	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för spelt. Tillsätt vatten och spelt tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g spelt för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion spelt.	1 +
	Korn	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för korn. Tillsätt vatten och korn tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g korn för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion korn.	1 +

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

Kategori	*Mat*	*Vikt/portioner/ stycken*	*Anmärkningar*	*Tillbehör*
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	
	Burgerbiff-far	100 - 500 g	Smörj crisppannan lätt före förvärmning. Crisppannan måste förvärmas innan du lägger i maten. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	
	Revbens-spjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i behållaren med benet vänt nedåt.	
	Bacon	50 - 400 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	
	Korv och wurstel	200 g - 1,0 kg	Fördela jämnt i crisppannan. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	
	Kyckling-bitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	
	ÅNGKOKT KYCKLING-BRÖST	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	
	Panerad stekt kyckling	100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

Kategori	Mat	Vikt/portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 + +
	Ångkokt hel fisk	-	Häll ca 100 g vatten i botten på ångkokaren och lägg fisken i mitten av ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 +
	Ångkokta fiskfiléer	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Ångkokta musslor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Ångkokta räkor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och varva fiskfiléer och potatis. Räkna med cirka 100 g fisk och 100 g potatis per portion.	1 +
	Friterad fisk [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +
	Fiskpinnar [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 +
GRÖNSAKER	Rostad potatis	300 g - 1 kg	Skär i bitar, krydda med olja, salt och örter. Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 +
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	1 +
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost.	1 +
	Ångkokt potatis i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Ångkokt frukt i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 +
	Ångkokta grönsaker [*]	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 +
	Stekt potatis [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +
	Potatiskroketter [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +
	Stekt paprika	100 - 500 g	Skär i bitar och krydda med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 +

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

Kategori	*Mat*	*Vikt/portioner/ stycken*	*Anmärkningar*	*Tillbehör*
SALT BAKNING	Smör-gåslimpa	400 g-1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1 +
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.	1 +
	Mid-dagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept.	1 +
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1 +
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	2
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2
	Kakor	1 sats	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2
	Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2
	Äppelpaj	-	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1 +
ÄGG	Äggröra	2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 +
SNACKS	Popcorn	-	Lägg alltid påsen direkt på gallret. Poppa bara en påse åt gången. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1
	Kyckling-nuggets [*]	200 - 700 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

TABELL FÖR MW SOUS VIDE

Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera denna matlagningstabell för att använda funktionen på rätt sätt.

Välj den matkategori som ska lagas och följ de föreslagna inställningarna. Välj matens vikt (och tillagningstemperatur, endast för nötkött) och följ eventuella tjockleksangivelser. Ange rekommenderad tillagningstid: Detta är den specifika tillagningstiden för typen av mat och dess mängd och den startar efter en avkänningsfas, där ugnen värmer maten till den optimala temperaturen för start av tillagningen för att säkerställa optimal prestanda. Avkänningsfasen kommer att vara längre vid tyngre vikter. För att bättre kunna planera dina måltider kan du använda kolumnen i tabellen som anger ungefärliga tider för avkänningsfasen.

Använd högst 2 påsar med liknande mängder mat och välj den totala vikten för de två i funktionen.

Kom ihåg att de rekommenderade tillagningstiderna gäller för kyld mat. Resultaten beror på ingrediensernas kvalitet och god hygien. Använd helst färska livsmedel av hög kvalitet för att få bästa resultat. Använd inte den här funktionen för att värma upp mat. Placera vakuumförsluten mat på gallret på nivå 1. Placera inte påsarna ovanpå varandra för att säkerställa att värmen fördelas jämnt.

Recept	*Mat*	*Tjocklek (kan inte väljas)*	*Vikt (kan väljas)*	*Temperatur [°C]*	*Avkänningsfas (tid för att nå temperatur - ej redigerbar)*	*Tillagningstid**
Nötkött	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårda styckningsdetaljer (högrev)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Fläsk	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårda styckningsdetaljer (bog)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fet (lax)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grönsaker	Rot (potatis, morötter)	bitar	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Mjukt (sparris, zucchini)	hela, bitar	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Äpple, päron, ananas	bitar, klyftor	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tillagningstid: lägre värden avser lägre vikter och tillagningsgrad. Högre värden avser högre vikter och tillagningsgrad.

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Crisp-recept

Tillagningsmetoden Crisp gör att du automatiskt kan uppnå en perfekt gyllenbrun yta både på matens ovansida och undersida. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Crisp Fry-recept

Tillagningsmetoden Crisp Fry kombinerar kvaliteten på crisp-funktionen med egenskaperna hos varmluftscirkulation. Det gör det möjligt att uppnå krispiga, välsmakande friteringsresultat med en anmärkningsvärd mindre mängd olja jämfört med det traditionella matlagningssättet. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

MW Ånga-recept

Med tillagningsmetoden MW Ånga kan du uppnå optimala resultat, på samma sätt som med traditionell ångkokningsmetod, men på ett enklare och snabbare sätt. Ångtillbehöret behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell eller på ugnens display.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

För att bläddra genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på ← .

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.
Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på ⚙ för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

SNABBSTART (JET START)

När ugnen är avstängd, tryck på ▷ för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (1000 W) under 30 sekunder.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter ••• och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter ••• längst ned till vänster i displayen.

Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen ⏻.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START" ▷ för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♡ : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar ••• i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på ⚙ för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.

SMART CLEAN

Effekten av vattenångan som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

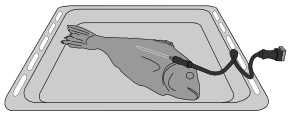
Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

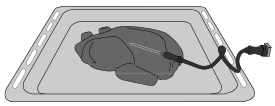
Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.





KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

AUTOMATISKA funktioner för att utföra en termometerstyrd tillagning för dessa typer av mat. Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

FÖRSIKTIGT!

Följ dessa anvisningar när du använder mikrovågor.

- Om metall kommer i kontakt med ugnsutrymmets vägg uppstår gnistor som kan skada apparaten eller förstöra det inre glaset i luckan.
- Metallkomponenter som t.ex. teskedar i glas måste hållas på minst 2 cm avstånd från ugnsutrymmets väggar och från luckans insida. Tillbehör som placeras direkt ovanpå varandra ger upphov till gnistor.
- Sätt endast in tillbehören på deras lämpliga fals. Gnistor kan bildas och skada ugnsutrymmet.
- Apparaten kan skadas på grund av gnistbildning.
- Använd inte aluminiumbrickor i apparaten.
- Om apparaten slås på utan mat i ugnsutrymmet leder det till överbelastning.
- Starta aldrig mikrovågsugnen utan att först lägga mat i den. Det enda undantag som tillåts är ett kortvarigt test för tallrikar.

GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att så stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.
Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.
De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.
Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.
Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över.
För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet.
Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på gallret. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.
Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skållning eller brännskador.
Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För tårtor och bröd rekommenderas funktionen "Varmluft", men för bakverk som har flytande fyllning rekommenderas att använda funktionen "Över/underv.". Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet "Varmluft + Mikro" och sätta mikrovågsugnens på maxeffekten 160 W för att få mjuka och väldoftande bakverk.
Med funktionerna "Varmluft" och "Över/underv." ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.
För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 160 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.
Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.
  För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

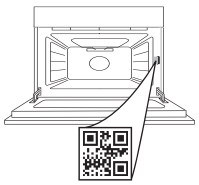
- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett milt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”. Tryck på ⚙, tryck på ”Info” och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen kontakta kundservice. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Producerad under licens.

Whirlpool

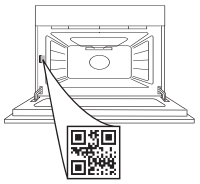
400020023888

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

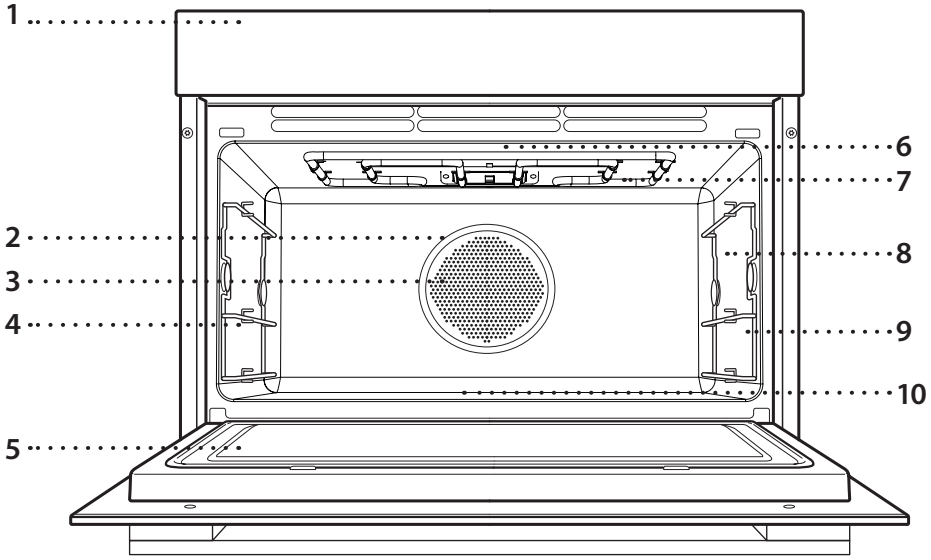
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

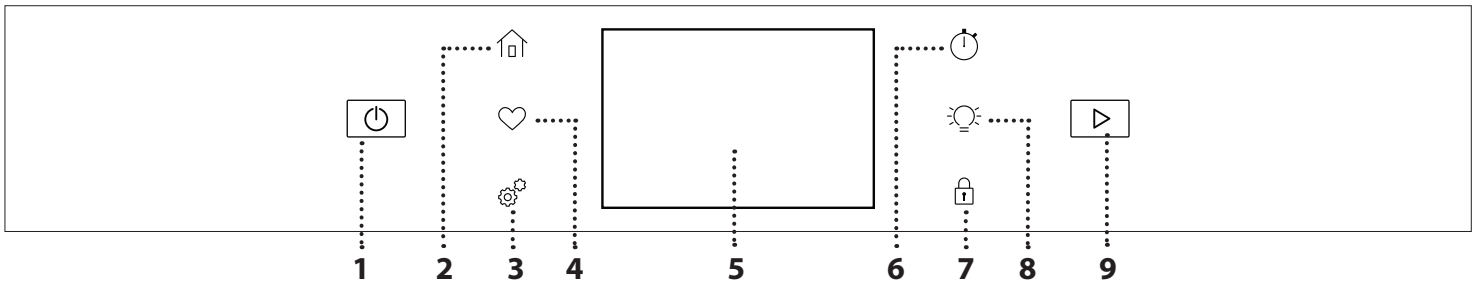


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки
5. Дверцята
6. Лампочка
7. Grill
8. Місце введення кухонного термометра
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи

2. ДОДОМУ

Для швидкого доступу до головного меню

3. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

4. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

7. БЛОКУВАННЯ

Дає змогу заблокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх не можна було випадково натиснути.

8. ПІДСВІТКА

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи та зекономити енергію.

9. ПУСК

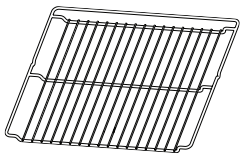
Запуск функції.

ПРИЛАДДЯ

Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі.

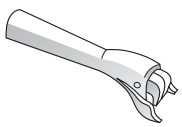
Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше 30 мм, щоб забезпечити достатній потік пари.

Аксесуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з аксесуарами в кінці циклу.

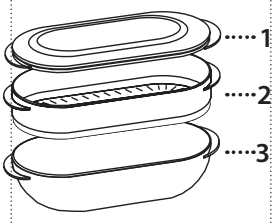


РЕШІТКА
Решітка підходить для всіх режимів приготування, у тому числі для мікрохвильової печі. Під час використання режиму мікрохвильової печі розміщуйте решітку на рівні 1 (нижній). Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та дека для випікання або інший жаростійкий посуд.

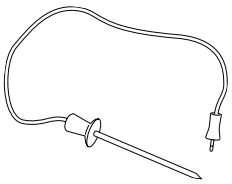
ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ
Деко для випікання підходить для всіх режимів приготування, окрім функції «Мікрохвильова піч». Може використовуватися для приготування будь-яких страв без контейнера. Використовуйте його для збору соку, який виділяється під час готування, розмістивши деко під решіткою.



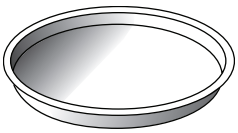
РУЧКА ДЛЯ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP
Застосовується для витягування гарячого блюда для запікання Crisp з духової шафи.



ПАРОВАРКА*
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)
Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налийте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари. Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви. Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті. Завжди ставте пароварку на решітку на рівні 1 та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.



ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП
Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування.
Завдяки жорсткій підставці його можна використовувати для м'яса та риби.



БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP
Лише для використання з відповідним функціями. Блюдо для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати в центрі решітки, та його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію призначену тільки для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp. Для забезпечення додаткової стійкості розмістіть силіконові підставки між планками решітки.

Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
*Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

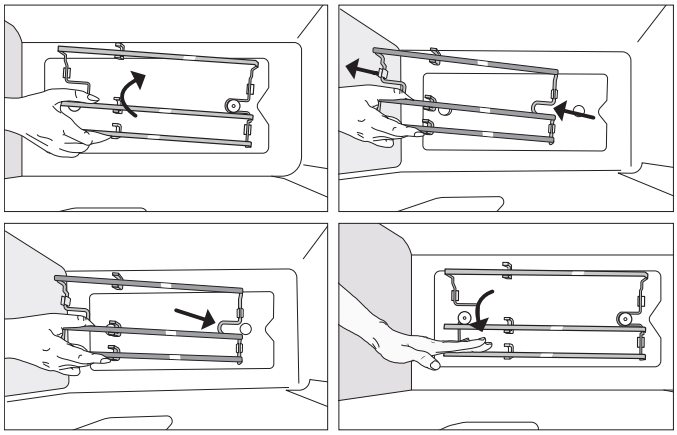
Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі. Інше приладдя, як-от деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним

Повністю вставте аксесуари й переконайтеся, що вони не торкаються дверцят пристрою.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СТЕЛАЖІВ
З обох боків робочої камери духової шафи є два стелажі, закріплені на двох опорах у формі ґудзиків. Для зручнішого очищення стелажі можна зняти.

1. Щоб зняти стелажі, міцно візьміться за зовнішню частину напрямної та потягніть її вгору, щоб витягнути з передньої опори, обертаючи її на задній опорі, а потім витягніть усю частину з камери.

2. Щоб переставити стелажі, насуньте задню частину на задню опору. Після закріплення штовхайте стелаж у зборі вниз, доки його не буде вставлено в передню опору.



ФУНКЦІЇ

РУЧНІ РЕЖИМИ

МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

Необхідне приладдя: решітка, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
950	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність.
750	Готування овочів.
600	Приготування м'яса, риби та страв, які не можна перемішувати.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Підігрівання	2 чашки	950	1 - 2
Готування	Бісквітний торт	750	5—6
Готування	Яєчний крем	750	10 - 12
Готування	М'ясний рулет	600	15 - 25

CRISP

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Дріжджовий пиріг	10 - 12
Гамбургери*	9 - 15

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

СМАЖЕНІ СТРАВИ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ: Свіжі та заморожені продукти

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «Crisp» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах.

Для досягнення найкращих результатів при використанні свіжих продуктів, почистьте їх щіткою або заправте невеликою кількістю олії. Заморожені продукти готуйте як є без додавання олії.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.

ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого прогрівання духової шафи перед циклом приготування. Дочекайтеся завершення функції, перш ніж класти їжу в духову шафу. Після завершення прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Конвекція».

Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці

ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Тост	Високий	5—6

ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.

Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією.

Рекомендується перевертати їжу під час готування.
Рекомендоване приладдя: решітка

ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Жарена курятина	350	Середня	20 - 30

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для ідеального приготування та підрум'янювання будь-якої страви як зверху, так і знизу лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.
Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.

ПРОДУКТ	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Кекс / Тістечко	160	20 - 25
Печиво	165	15 - 20

ТРАДИЦІЙНИЙ+МІКРОХВИЛІ

Для швидшого приготування випічки поєднуються духова шафа та мікрохвильова піч.
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

КОНВЕКЦІЯ

Для приготування солодкої випічки та м'яса за допомогою циркуляції гарячого повітря. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу. Можна використовувати для приготування різних страв, що потребують однакової температури приготування, на кількох полицях одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка й термостійкий контейнер.

FORCED AIR + MW (КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ)

Для приготування будь-яких страв лише на одній полиці, поєднуючи циркуляцію гарячого повітря та мікрохвильову піч.
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса, випікання тортів і пирогів із начинкою лише на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція передбачає фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.
Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ + МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Для швидшого приготування всіх страв з рідкою начинкою в комбінації з мікрохвильової піччю, традиційним режимом нагрівання та піччю з повітряною конвекцією.
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

ПІДІГРІВАННЯ

Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смаженина або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.
Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.

YOGURT (ЙОГУРТ)

Для приготування йогурту.
Необхідне приладдя: решітка та термостійкий контейнер.

ДЕГІДРАТАЦІЯ

Для дегідратації фруктів і овочів. Наріжте тонкими скибочками та покладіть безпосередньо на решітку.
Необхідне приладдя: решітка

ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.
Необхідне приладдя: деко для випікання на рівні 2.

ЦИКЛ ЕКО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.
Необхідне приладдя: піддон або деко для випікання на решітці.

ПРИГОТУВАННЯ З

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування без змішування смаків та запахів.
Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, заморожених піц, а також для приготування повноцінних страв. Духову шафу потрібно прогріти.

ПЕЧИВО

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакового пісочного печива для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

ПІСОЧНИЙ ПИРІГ

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакових пісочних пирогів для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

ПІЦА (ЗАМОРОЖЕНА)

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакової піци для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

МЕНЮ 1 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної м'ясної страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Готуйте лазанью відповідно до своїх уподобань (1,5-2 кг) у піддоні на решітці на рівні 2. Готуйте 6–10 курячих гомілок із нарізаною кубиками картоплею (500-800 г) безпосередньо на деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 50–60 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 60–70 хвилин — лазанью, через 80–90 хвилин — курку з картоплею.

МЕНЮ 2 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної рибної або вегетаріанської страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Готуйте лазанью з песто або каннелоні відповідно до своїх уподобань (1,5-2 кг) на металевому або пірексовому деко на решітці на рівні 2. Готуйте рибне філе у фользі (700-900 г) з нарізаними овочами (600-900 г) безпосередньо на деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 45–55 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 55–65 хвилин — лазанью, через 60–70 хвилин — рибу з овочами.

6th sense АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

За допомогою автоматичних режимів просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Зважаючи на різноманітність продуктів, тривалість приготування встановлюється на середньому рівні. Ми завжди рекомендуємо перевіряти внутрішню готовність страв і в разі потреби подовжувати час приготування для досягнення належної готовності.

6TH SENSE - РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування різних типів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди ставте продукти в контейнері безпосередньо на решітку, за винятком розморожування хрусткого хліба. У кінці дайте страві постояти протягом 5 хвилин.

CRISP BREAD DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА CRISP)

Ця ексклюзивна функція дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом із цією функцією слід використовувати блюдо для запікання Crisp, розміщене прямо на решітці.

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування з таймером	-
М'ясо	100 г - 2,0 кг
Птиця	100 г - 3,0 кг
Риба	100 г - 2,0 кг
Розморожування хрусткого хліба	50 - 800 г

6TH SENSE РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть їжу на термостійку тарілку або блюдо, придатне для використання в мікрохвильовій печі, і розмістіть його безпосередньо на решітку на рівні 1.

Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Страва на тарілці	250 - 800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Після розігрівання ще 1–2 хвилини відстоювання завжди покращує результат.
Лазанья [заморожена]	400 г - 1,5 кг	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.
Суп	100-800 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Молоко	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Вода	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.

6TH SENSE РОЗТОПЛЕННЯ ТА ПЛАВЛЕННЯ

Для плавлення та пом'якшення продуктів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Розмістіть їжу в термостійкому контейнері, придатному до використання в мікрохвильовій печі, безпосередньо на решітці на рівні 1.

Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка
Розтоплення масла	100 - 500 г	Для найкращого результату покладіть масло в контейнер безпосередньо на решітку.
Розтоплення морозива	100 - 500 г	Якщо ви ставите контейнер для морозива безпосередньо в духову шафу, переконайтеся, що він придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Розтоплення шоколаду	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте шоколад шматочками. В кінці перемішайте шоколад, щоб він повністю розтопився.
Плавлення сиру	100 - 500 г	Для кращого результату наріжте сир шматочками. В кінці перемішайте сир, щоб він повністю розплавився.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide — це професійна технологія приготування їжі, яка передбачає використання вакуумованих харчових пластикових пакетів і готування при точно контрольованій температурі. Ця інноваційна функція використовує мікрохвилі для прискорення процесу приготування без втрати точності та продуктивності, гарантованих цим методом приготування. Поступовий і точний процес готування сприяє розвитку виняткової ніжності й аромату, а також забезпечує однорідність приготування всієї страви. Ця функція дозволяє готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, досягаючи результатів шеф-кухаря. Перевірте таблицю готування Sous Vide, щоб правильно використовувати функцію.

МЕНЮ ІНШІ ФУНКЦІЇ

ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку вибраних функцій.

НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як під час використання функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.

СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ ДЛЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ

Для швидкого й легкого приготування декількох видів страв і продуктів та досягнення оптимальних результатів. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Категорія	*Продукт*	*Вага/порції/ шматочки*	*Примітки*	*Приладдя*
МАКАРОНИ ТА КРУПИ	Варіння макаронів	1—3 порції	Встановіть рекомендований час готування макаронів. Додайте підсолену воду й макарони в нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г макаронів. На кожну порцію макаронів використовуйте 400 г води.	1 +
	Лазанья	600 г - 2 кг	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання.	1 +
	Рис	1 - 4 порції	Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г рису. На кожну порцію рису використовуйте 300 г води.	1 +
	Спельта	1 - 4 порції	Установіть рекомендований час готування спельти. Додайте воду й спельту в нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г спельти. На кожну порцію спельти використовуйте 300 г води.	1 +
	Ячмінь	1 - 4 порції	Установіть рекомендований час готування ячменю. Додайте воду й ячмінь у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г ячменю. На кожну порцію ячменю використовуйте 300 г води.	1 +

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Теплостійке деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Теплостійкий контейнер із захистом від мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка	Вся пароварка	Деко Crisp

Категорія	*Продукт*	*Вага/порції/ шматочки*	*Примітки*	*Приладдя*
М'ЯСО	Запечена яловичина	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1 + +
	Котлети для бургерів	100 - 500 г	Перед розігріванням злегка змастіть блюдо для запікання Crisp. Блюдо потрібно розігріти перед тим, як класти в нього їжу. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
	Ростбіф — повільне приготування	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1 + +
	Жарена свинина	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1 + +
	Свиняча рулька	-	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.	1 + +
	Свинячі реберця	400 г - 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть на контейнері, поклавши реберця кістками донизу.	1 +
	Бекон	50-400 г	Необхідно попередньо розігріти блюдо для запікання Crisp перед тим, як покласти їжу на нього. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть їх по блюду для запікання Crisp після розігрівання. Під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
	Сосиски і ковбаски	200 г - 1,0 кг	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Проколіть сосиски виделкою, щоб запобігти розриванню. Під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
	Жарена курятина	800 г - 2,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори.	1 +
	Шматочки м'яса птиці	1 порція	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на решітці. Використовуйте решітку на рівні 2 і деко для випікання з однією чашкою води на рівні 1 для збору харчового ексудату.	2 1 +
	Грудка птиці на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Смажене куряче філе в паніровці	100 - 500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Теплостійке деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Теплостійкий контейнер із захистом від мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка	Вся пароварка	Деко Crisp

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітки	Приладдя
FISH (РИБА)	Запечена ціла риба	-	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1 + +
	Ціла риба на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і розмістіть рибу в центрі кошика. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Запечений рибний стейк	200 - 800 г	Змастіть олією і приправте за бажанням.	1 +
	Рибне філе на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Мідії на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Креветки на пару	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Риба й чипси [*]	1-3 порції	Рівномірно розподіліть по блюду для запікання Crisp, перевертаючи рибне філе і картоплю. На кожну порцію потрібно приблизно 100 г риби та 100 г чипсів.	1 +
	Смажені морепродукти [*]	200 - 800 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +
	Рибні палички в паніровці [*]	200 - 800 г	Рівномірно розподіліть по блюдо для запікання Crisp. Під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
ОВОЧІ	Запечена картопля	300 г — 1 кг	Наріжте шматочками, заправте олією, посоліть і приправте травами. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання. Під час приготування вам буде запропоновано розмішувати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
	Фаршировані овочі	600 г — 2 кг	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.	1 +
	Картопляна паніровка	400 г — 1,5 кг	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.	1 +
	Шматочки картоплі на пару	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте продукти на шматки і рівномірно викладіть у кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Коренеплоди на пару	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте продукти на шматки і рівномірно викладіть у кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	М'які овочі на пару	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте продукти на шматки і рівномірно викладіть у кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Нарізані фрукти на пару	-	Додайте на дно пароварки близько 100 г води. Розріжте продукти на шматки і рівномірно викладіть у кошик пароварки. Накрийте кришкою. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1 +
	Овочі на пару [*]	-	Додайте приблизно 100 г води на дно пароварки і рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1 +
	Смажена картопля [*]	200 - 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +
	Картопляні крокети [*]	200 - 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +
	Смажений перець	100 - 500 г	Наріжте шматочками та заправте олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Теплостійке деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Теплостійкий контейнер із захистом від мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка	Вся пароварка	Деко Crisp

Категорія	*Продукт*	*Вага/порції/ шматочки*	*Примітки*	*Приладдя*
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб для сендвічів	400 г - 1,0 кг	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.	1 +
	Піца	400 г - 1,2 кг	Приготуйте тісто для піци за своїм улюбленим рецептом. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку за бажанням.	2
	Піца [*]	250-700 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.	1 +
	Солоний пиріг	800 г - 1,5 кг	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколіть її виделкою. Заправте випічку згідно з улюбленим рецептом.	1 +
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте нежирне бісквітне тісто. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання.	1 +
	Мармуровий торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте тісто для мармурового торта за вашим улюбленим рецептом. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання.	2
	Мафіни	1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на формі для випікання.	2
	Печиво	1 порція	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовою есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуйте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання.	2
	Брауні	1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на формі для випікання, накритій папером для випікання.	1
	Штрудель	1 порція	Підготуйте суміш з нарізаного яблука, кедрових горішків, кориці та мускатного горіха. Покладіть трохи масла в каструлю, посипте цукром і варіть 10-15 хвилин. Загорніть у тісто і складіть зовнішню частину.	2
	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	-	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею. Скатайте обрізки випічки, щоб зробити решітку, закріпіть краї та змажте яйцем.	1 +
ЯЙЦЯ	Омлет	2 - 10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері. Під час приготування вам буде запропоновано розмішувати їжу, щоб отримати ідеальний результат.	1 +
ЗАКУСКИ	Попкорн	-	Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз. Цей цикл використовує датчики: не відчиняйте дверцята під час готування.	1
	Курячі нагетси [*]	200-700 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Теплостійке деко на решітці	Піддон/ Деко для випікання	Теплостійкий контейнер із захистом від мікрохвиль	Температурний щуп	Нижня частина пароварки та кришка	Вся пароварка	Деко Crisp

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ MW SOUS VIDE

Ця функція дозволяє готувати м'ясо, рибу, овочі та фрукти, досягаючи результатів шеф-кухаря. Огляньте цю таблицю готування, щоб правильно використовувати функцію.

Виберіть категорію страви, яку хочете приготувати, і дотримуйтесь запропонованих налаштувань. Виберіть вагу продукту (і температуру приготування, тільки для яловичини) і дотримуйтесь вказівок щодо товщини, якщо вони є. Введіть запропонований час приготування: це конкретний час приготування для певного типу страви та її кількості, який розпочинається після фази зондування, під час якої піч доводить страву до оптимального температурного стану для початку приготування, щоб забезпечити оптимальну продуктивність. Фаза зондування буде довшою для більшої ваги. Щоб краще спланувати свій раціон, скористайтеся колонкою в таблиці, де вказано приблизний час фази зондування.

Використовуйте максимум 2 пакунки з однаковою кількістю продуктів і виберіть загальну вагу двох пакунків у функції.

Пам'ятайте, що запропонований час приготування стосується охолоджених продуктів. Результати залежать від якості інгредієнтів і дотримання правил гігієни. Надавайте перевагу свіжим і якісним продуктам, щоб досягти найкращих результатів. Не використовуйте цю функцію для розігрівання їжі. Покладіть запаковані у вакуумі продукти на решітку на рівні 1. Не кладіть пакунки один на одного, щоб забезпечити рівномірний розподіл тепла.

Рецепт	***Продукт***	***Товщина*** ***(не обирається)***	***Вага*** ***(на вибір)***	***Температура*** ***(°C)***	***Фаза зондування*** ***(час досягнення температури — не редагується)***	***Час приготування****
Яловичина	Делікатна нарізка (вирізка)	2-3 см	100-250 г	60 - 65	25-45 хв.	40-60 хв.
		4-5 см	275-500 г		50-70 хв.	70-120 хв.
	Жорстка нарізка (ошийок)	2-3 см	100-250 г	65-70	25-45 хв.	60-80 хв.
		4-5 см	275-500 г		50-70 хв.	70-120 хв.
Свинина	Делікатна нарізка (вирізка)	3-5 см	100-250 г	-	30-50 хв.	40-60 хв.
			275-500 г	-	55-75 хв.	70-90 хв.
	Жорстка нарізка (плече)	2-3 см	100-250 г	-	30-50 хв.	50-80 хв.
		4-5 см	275-500 г	-	55-75 хв.	90-120 хв.
Риба	Жирна (лосось)	2-3 см	100-250 г	-	20-40 хв.	40-60 хв.
		4-5 см	275-500 г	-	45-65 хв.	40-60 хв.
	Пісне м'ясо (тріска)	2-3 см	100-250 г	-	20-40 хв.	30-60 хв.
		4-5 см	275-500 г	-	45-65 хв.	30-60 хв.
Овочі	Корнеплоди (картопля, морква)	шматки	100-225 г	-	10 хв.	5 хв.
			250-350 г	-	15 хв.	10 хв.
			375-500 г	-	20 хв.	15 хв.
	М'яка (спаржа, кабачки)	ціле, шматки	100-225 г	-	10 хв.	3 хв.
			250-350 г	-	15 хв.	8 хв.
			375-500 г	-	20 хв.	12 хв.
Фрукти	Яблуко, груша, ананас	шматки, скибки	100-250 г	-	35 хв.	5 хв.
			275-500 г	-	45 хв.	5 хв.

* Час приготування: менше значення означає меншу вагу та готовність; більше значення означає більшу вагу та вищу готовність.

ЯК ГОТУВАТИ ЗА СПОСОБОМ ПРИГОТУВАННЯ

Для підвищення зручності використання приладу в наступних меню згруповано всі функції, що використовують один і той самий метод приготування, які вже присутні в меню й розділені за типами страв.

Рецепти Crisp

Метод приготування Crisp дозволяє автоматично досягти ідеальної золотистої скоринки як зверху, так і знизу страви. Блюдо для запікання Crisp завжди використовується. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Рецепти Crisp Fry

Метод готування Crisp Fry поєднує в собі якість хрусткої скоринки з властивостями циркуляції теплого повітря. Він дає змогу досягти хрусткої, смачної скоринки при значному зменшенні кількості олії порівняно з традиційним способом приготування. Блюдо для запікання Crisp завжди використовується. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

Рецепти страв на парі MW

Метод приготування на парі MW дає змогу досягти оптимальних результатів, подібних до традиційного методу приготування на парі, але простішим і швидшим способом. Аксесуар для пароварки завжди використовується. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування чи дисплеї духової шафи.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ

Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

Ви можете змінити мову пізніше, відкривши меню налаштувань.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрівайте духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть ⏻ або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дає змогу вибирати між ручними та автоматичними режимами.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

JET START

Коли духова шафа вимкнута, натисніть кнопку ▷, щоб запустити готування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬ / ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЯ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну. У часовому режимі духова шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість у процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками ••• й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. УСТАНОВИТИ АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Автоматичні режими дають змогу готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Крім того, завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу в страві, деякі функції автоматичних режимів дають змогу досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню «Автоматичні режими» (див. відповідні таблиці).

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

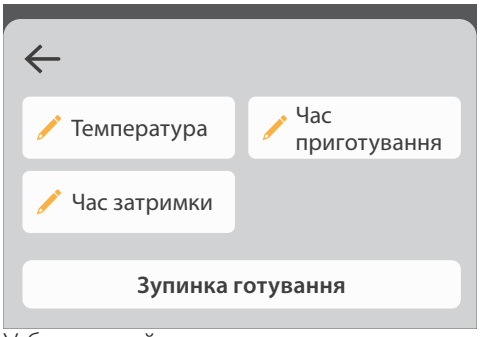
- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

Усі параметри, які змінюються, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками ••• в нижній лівій частині дисплея.



У будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

6. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ» ▷, щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач *Розігрівання* в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути розігрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

Деякі автоматичні режими можуть вимагати перевертання продукту під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете подовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.

- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування
- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть ♡ : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома точками ••• в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть ⚙, щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

БЕЗ ЗВУКУ

Для швидкого ввімкнення або вимкнення звуків вашого пристрою.

Іншими параметрами гучності звуку можна керувати в меню «Параметри», у розділі «Звук і гучність».

SMART CLEAN

Дія парів води, які вивільнюються під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, сприяє видаленню бруду. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.

Натисніть ▷ , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть й висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

УПОДОБАННЯ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.

ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Ви можете вибирати між ручними (за методом готування) і АВТОМАТИЧНИМИ РЕЖИМАМИ (за категорією страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

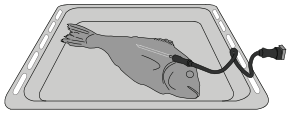
Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп.

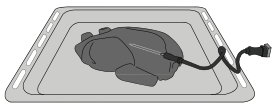
Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.





М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м’ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ призначені для приготування цих типів страв під контролем термощупа. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ, готування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.

УВАГА!

Дотримуйтеся цих інструкцій під час використання мікрохвильової печі.

- Якщо метал торкається стінки робочої камери, виникають іскри, що можуть пошкодити пристрій або зруйнувати внутрішнє скло дверцят.
- Металеві компоненти, як-от чайні ложки, що містяться в склянках, повинні знаходитися на відстані не менше 2 см від стінок робочої камери та від внутрішньої сторони дверцят. Розміщення аксесуарів безпосередньо одне на одному призводить до утворення іскор.
- Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті. Можуть утворитись іскри та пошкодити робочу камеру.
- Утворення іскор може призвести до пошкодження пристрою.
- Не використовуєте алюмінієві деко в приладі.
- Експлуатація приладу без продуктів у робочій камері призводить до перевантаження.
- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, не поклавши в неї їжу. Єдиний виняток — перевірка посуду протягом короткого періоду часу.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ.
Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру.
Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування.
Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.
У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове викіпання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку.
Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на решітці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий контейнер придатний для мікрохвильової печі.
Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику ошпарювання чи опіків.
Переконайтеся, що перед нагріванням контейнерна кришка або соска зняті.

ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для тортів та хлібобулочних виробів ми рекомендуємо використовувати функцію «Конвекція», тоді як для тістечок, що містять рідину, — функцію «Випікання з конвекцією». Крім того, щоб скоротити час приготування, виберіть «Конвекція + мікрохвилі», встановивши мікрохвильову піч на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти продукти м'якими та ароматними.
З функціями «Конвекція» та «Випікання з конвекцією» використовуйте форми для випічки темного кольору (постачаються в комплекті) й кладіть їх на решітку.

М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеально підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують циркуляцію повітря з використанням мікрохвиль.
Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 160 Вт.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.
Носіть захисні рукавички.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокна.
  Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла.
  Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

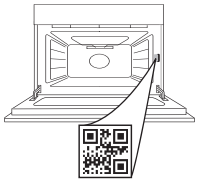
- Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.
- Пароварку можна мити як вручну, так і в посудомийній машині.
- Ніколи не мийте температурний щуп і блюдо для запікання Crisp у посудомийній машині.
- Деко Crisp слід мити розчином м'якого миючого засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити деко Crisp, завжди дайте йому спершу охолонути.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F». Натисніть ⚙, торкніться «Відомості» й оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
На дисплеї відобразиться F3E3.	Щуп погано під'єднаний або може не контактувати належним чином.	Перш за все перевірте щуп; якщо він введений правильно, але помилка не зникає, зателефонуйте до центру післяпродажного обслуговування. Повідомте про помилку, яка з'явиться на дисплеї.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. "ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



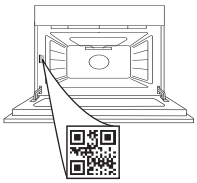
®/TM/© 2025 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

Whirlpool

400020023888

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك
على **www.register10.eu**

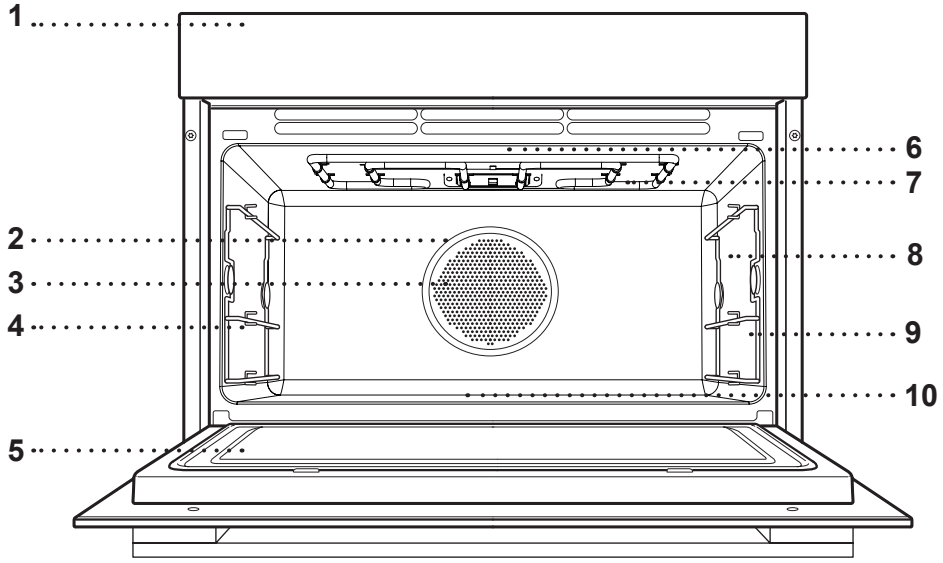
واقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



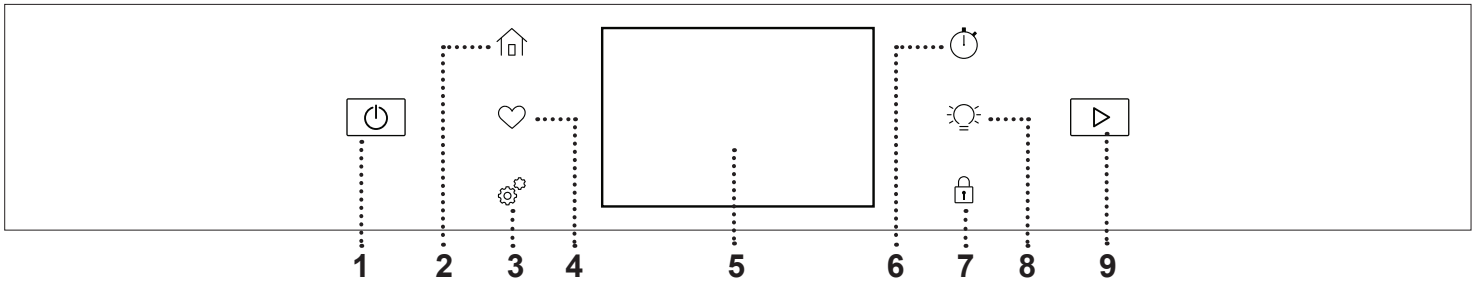
يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الأرفف
5. الباب
6. اللمبة
7. شواية
8. نقطة إدخال مجس الطعام
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



وصف لوحة التحكم



1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل الفرن وإيقافه
2. الصفحة الرئيسية
للوصول إلى القائمة الرئيسية بسرعة.
3. الأدوات
للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
4. المفضلات
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
5. الشاشة

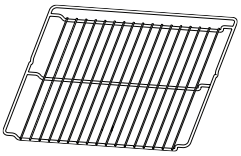
6. المؤقت
يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.
7. القفل
يتيح لك قفل الأزرار الموجودة على لوحة اللمس حتى لا يتم الضغط عليها عن طريق الخطأ.
8. الضوء
لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن وتوفير الطاقة.
9. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة.

الملحقات

قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار.

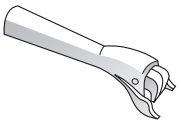
احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي للوعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف.

قد ترتفع درجة حرارة الملحقات أثناء وظيفة الميكروويف. يوصى باستخدام وسيلة الحماية للتعامل مع الملحقات في نهاية الدورة.

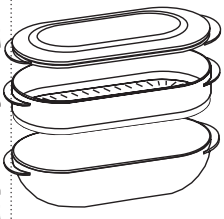


الشبكة السلكية
الرف السلكي مناسب لجميع أوضاع الطهي، بما في ذلك الطهي بالميكروويف. عند استخدام أجهزة الميكروويف، ضع الرف السلكي دائمًا على المستوى 1 (المستوى السفلي).
يمكنك وضع الطعام مباشرة على الشبكة السلكية أو استخدمها كدعامة لصواني الخبيز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الموقد المقاومة للحرارة وموجات الميكروويف.

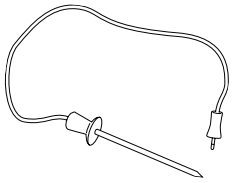
صينية الخبيز
صينية الخبز مناسبة لجميع أوضاع الطهي باستثناء وظائف "الميكروويف". يمكن استخدامها لطهي جميع أنواع الأطعمة بدون حاوية. استخدمه لتجميع عصير الطبخ، ضعيه أسفل الرف السلكي.



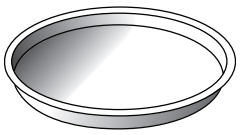
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP
يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



جهاز الطهي بالبخار*
(في بعض الموديلات فقط)
لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.
لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيه.
للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).
ضع جهاز الطهي بالبخار دائمًا على الرف السلكي عند المستوى 1 واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المناسبة، أو مع وظيفة الميكروويف.



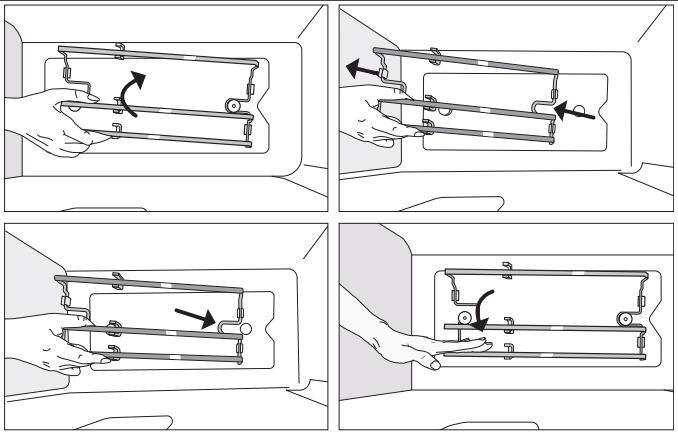
مجس الطعام
لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي.
يفضل دعمه القوي، يمكن استخدامه للحوم والأسماك.



صينية إعداد المقرمشات CRISP
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.
يجب دائمًا وضع لوح إعداد المقرمشات Crisp في منتصف الرف السلكي
ويمكن تسخينه مسبقًا عندما يكون فارغًا، وذلك باستخدام الوظيفة الخاصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp. ضع أقدام السيليكون بين قضبان الرف السلكي لمزيد من الثبات.

قد يختلف عدد الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.
*يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى
أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً.
ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن. يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبيز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية
ادفع الملحقات بالكامل إلى الداخل، وتأكد من أنها لا تلمس باب الجهاز.



إزالة وتركيب الأرفف السلمية
يوجد رفين سلميين على جانبي تجويف الفرن، مثبتين على دعامتين على شكل زر. الرفوف السلمية قابلة للإزالة لجعل التنظيف أكثر ملاءمة.

1. لإزالة الرفوف السلمية، أمسك الجزء الخارجي من الدليل بإحكام، ثم اسحبه لأعلى لاستخراجه من الدعامة الأمامية أثناء التدوير على الدعامة الخلفية، ثم اسحب الجزء بالكامل من التجويف.

2. لتغيير موضع الرفوف السلمية، قم بتحريك الجزء الخلفي على الدعم الخلفي. بعد ذلك، بمجرد التثبيت، قم بدفع المؤخرة لأسفل حتى يتم إدخال الرف السلمي في الدعامة الأمامية.

الوظائف

الأوضاع اليدوية

الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

القدرة (واط)	مُوصى به لـ
950	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.
750	طهي الخضروات.
600	طهي اللحوم والأسماك والأطباق التي لا يمكن تقليبها.
500	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	950	2 – 1
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	6 – 5
الطهي	كريمة البيض	750	12 – 10
الطهي	رغيف اللحم	600	25 – 15

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات. Crisp.

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	12 – 10
بيف برجر*	15 – 9

*اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

قلي المقرمشات CRISP: الأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة
هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تمامًا في بعض الوصفات.
للحصول على أفضل النتائج، استخدمي فرشاة الأطعمة الطازجة أو قومي بتتبيلها بكمية صغيرة من الزيت. قم بطهي الطعام المجمد مباشرة دون إضافة أي زيت.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات. Crisp.

وظيفة FAST PREHEAT

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Air Forced" (دفع الهواء) أوتوماتيكيا.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز

الشواية

للتحمير،الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.
الملحقات الموصى بها: الشبكة السلكية

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	6 – 5

GRILL+MW (شواية + ميكروويف)

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الشواية التربو TURBO GRILL

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري . نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.
الملحقات الموصى بها: الشبكة السلكية

TURBO GRILL + MW (الشواية التربو + الميكروويف)

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
دجاج مشوي	350	متوسط	30 – 20

*اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

الفرن التقليدي

للطهي بشكل مثالي ولتحمير أي نوع من الأطباق من الأعلى والأسفل على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام.
الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

الطعام	درجة الحرارة. (°م)	المدة (دقيقة)
كب كيك/كعكة صغيرة	160	20 – 25
كعك	165	15 – 20

الفرن التقليدي + الميكروويف

لإعداد أطباق مطهية بشكل أسرع من خلال الدمج بين الموقد التقليدي والميكروويف.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

وظيفة دفع الهواء FORCED AIR

لطهي الحلويات واللحوم مع دوران الهواء الساخن. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. من الممكن استخدامه لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

الهواء الموجه قسريا+ الموجة المتوسطة

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط يجمع بين دوران الهواء الساخن والميكروويف.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك والفطائر ذات الحشو على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز

الخبيز بالحمل الحراري + الميكروويف

لطهي جميع الأطعمة ذات الحشو السائل بشكل أسرع من خلال الدمج بين وظيفة الميكروويف والتسخين التقليدي والتوزيع الحراري للهواء.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الوظائف الخاصة SPECIAL FUNCTIONS

الاحتفاظ بالسخونة KEEP WARM

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة ساخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

التخمير RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

الزبادي

لصنع الزبادي.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

التجفيف

لتجفيف الفواكه والخضروات. قم بالتقطيع إلى شرائح رفيعة وتوضع مباشرة على الرف السلكي.
الملحقات المطلوبة: الشبكة السلكية

زظيفة MAXI-COOKING XL

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.
الملحقات المطلوبة: صينية الخبيز في المستوى 2.

الدورة الاقتصادية ECO CYCLE

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.
الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز.

وظيفة COOK 3

لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على ثلاثة مستويات في نفس الوقت دون اختلاط النكهات والروائح. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الكعك والفطائر والبيتزا المجمدة ولتحضير وجبات كاملة. يجب تسخين الفرن مسبقًا.

كعك

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من بسكويت الغريبة المشابه لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

فطيرة

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من الفطائر المماثلة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

بيتزا [مجمدة]

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من البيتزا المجمدة المشابهة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

قائمة COOK 3 MENU 1

تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة تعتمد على اللحوم والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق.
مثال على وجبة كاملة
قم بتحضير تارت الفواكه حسب تفضيلاتك في قالب دائري لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير اللازانيا حسب تفضيلاتك (1.5 – 2 كجم) في مقلاة لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير 6-10 أفخاذ دجاج مع البطاطس المقطعة (500 – 800 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى 1. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 50-60 دقيقة أخرج التورتة، بعد 60-70 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 80-90 دقيقة أخرج الدجاج مع البطاطس.

قائمة COOK 3 MENU 2

تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة من الأسماك أو النباتات والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق.
مثال على وجبة كاملة
قم بتحضير تارت الفواكه حسب تفضيلاتك في قالب دائري لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير لازانيا البيستو أو الكانيلوني حسب تفضيلاتك (1.5 – 2 كجم) في صينية معدنية أو بايركس لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير شرائح السمك في ورق القصدير (700 – 900 جم) مع الخضار المقطعة (600 – 900 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى الأول. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 45-55 دقيقة أخرج التورتة، بعد 55-65 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 60-70 دقيقة أخرج السمك مع الخضار.

الأوضاع التلقائية 6th sense

مع الأوضاع التلقائية، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الإعدادات المثالية ويستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي.
لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.
نظرًا لتنوع الأطعمة، يتم ضبط مدة الطهي على درجة متوسطة. ننصح دائمًا بالتحقق من نضج الطعام من الداخل وفي حالة إطالة وقت الطهي للحصول على نضج مناسب.

إذابة التجمد باستخدام وظيفة 6TH SENSE

لإذابة تجمد أنواع مختلفة من الأطعمة بسرعة. ضع الطعام دائمًا في حاوية مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج، باستثناء عملية تذويب الخبز المقرمش Crisp. في النهاية دع الطعام يهدأ لمدة 5 دقائق.

وظيفة CRISP BREAD DEFROST
تتيح لك هذه الوظيفة الحصرية إذابة تجمد الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقا لذيذا وكأنه مخبوز طازجًا. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السلكي.

الطعام	الوزن
الإذابة المؤقتة	-
لحوم	100 جم – 2.0 كجم
الدواجن	100 جم – 3.0 كجم
أسماك	100 جم – 2.0 كجم
وظيفة CRISP BREAD DEFROST	50 – 800 جم

وظيفة 6TH SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على طبق عشاء آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة أو طبق مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
وجبة في طبق	250 – 800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يُحسِّن النتيجة في نهاية عملية إعادة التسخين.
لازانيا [مجمدة]	400 جم – 1.5 كجم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.
حساء	100 – 800 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
حليب	100 – 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
ماء	100 – 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.

وظيفة 6TH SENSE SOFT & MELT

لإذابة وتليين الطعام. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام في حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
تليين الزبدة	100 – 500 جم	ضع الزبدة في وعاء مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج.
تليين الآيس كريم	100 – 500 جم	إذا وضعت وعاء الآيس كريم مباشرة في الفرن، فتأكد من أن الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف.
إذابة الشوكولاتة	100 – 500 جم	قم بتقطيع الشوكولاتة إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الشوكولاتة لإكمال عملية الذوبان.
إذابة الجبن	100 – 500 جم	قم بتقطيع الجبن إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الجبن لإكمال عملية الذوبان.

وظيفة 6TH SENSE MW SOUS VIDE

تُعد Sous vide بمثابة تقنية طهي احترافية تتطلب استخدام أكياس بلاستيكية مفرغة من الهواء صالحة للطعام، والطهي في درجات حرارة يتم التحكم فيها بدقة. وتستخدم هذه الوظيفة المبتكرة أفران الميكروويف لتسريع عملية الطهي دون فقدان الدقة والأداء الذي تضمنه طريقة الطهي هذه. وتساهم عملية الطهي التدريجية والدقيقة في تطوير الطراوة والنكهة الاستثنائية وتضمن أيضًا تجانس الطهي داخل الطعام بأكمله. تتيح لك هذه الوظيفة طهي اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه، وتحقيق نتائج الطهاة. تحقق من جدول الطهي Sous Vide لاستخدام الوظيفة بشكل صحيح.

قائمة وظائف أخرى

(المفضلات) FAVORITES
لاستعادة قائمة الوظائف المفضلة.

الإعدادات
لتعديل إعدادات الفرن.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

مؤقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت. فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها. فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضا.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

- اضغط على خيار ميقاتي المطبخ.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

- اضغط على "إيقاف مؤقت" إذا كنت تريد إيقاف المؤقت مؤقتًا. يمكنك بعد ذلك النقر على "استئناف" لإعادة تشغيل الميقاتي.
- اضغط على "إلغاء" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.
- اضغط على "+1 دقيقة" لزيادة مدة دقيقة واحدة.

(المصباح) LIGHT

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.

لفتح قفل الجهاز، اضغط لفترة طويلة على مفتاح القفل الموجود على لوحة اللمس.

الأوضاع التلقائية جدول الطهي

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بأسرع وأسهل طريقة.
لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

الفئة	الطعام	الوزن\الكميات\القطع	ملاحظات	الملحقات
المعكرونة والحبوب	سلق المعكرونة	1 – 3 حصص	اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف الماء المملح والمعكرونة معًا في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتغطيته جهاز الطهي بالبخار. فكر في حوالي 100 جرام من المعكرونة لكل حصة. استخدم 400 جم من الماء لكل حصة من المعكرونة.	1 +
	لازانيا	600 جم – 2.0 كجم	جهز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة.	1 +
	الأرز	1 – 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء والأرز مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الأرز لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الأرز.	1 +
	حنطة	1 – 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للدقيق. أضف الماء والدقيق مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الدقيق لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الدقيق.	1 +
	شعير	1 – 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للشعير. أضف الماء والشعير مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الشعير لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الشعير.	1 +

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجس الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
لحوم	لحم بقري مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + +
	فطائر البرجر	100 – 500 جم	ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بقليل من الزيت قبل التسخين المسبق. يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقًا قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 +
	روست بيف – الطهي البطئ	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + +
	لحم دسم مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + +
	لحم ساق دسم	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + +
	ضلوع دسمة	400 جم – 1.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بالتساوي في الحاوية بحيث يكون الجانب العظمي لأسفل.	1 +
	باكون	50 – 400 جم	يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقًا قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp بعد الإحماء. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 +
	النقانق وورستيل	200 جم – 1.0 كجم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. قم بخز السجق باستخدام شوكة لمنع حدوث انفلاق. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 +
	دجاج مشوي	800 جم – 2.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى.	1 +
	قطع الدواجن	1 دفعة	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. استخدم الرف السلكي في المستوى 2 وصينية الخبز مع كوب واحد من الماء في المستوى 1 لجمع جواهر الطعام.	2 1 +
	صدر الدواجن على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	دجاج مقلي بالبقسماط	100 – 500 جم	ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجس الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
أسماك	سمك كامل مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة.	1 + + +
	السمك الكامل مطهي بالبخار	-	أضف حوالي 100 جرام من الماء في قاع سلة البخار ثم ضع السمك في منتصف سلة البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	ستيك سمك مشوي	200 – 800 جم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة.	1 +
	فيلية السمك المطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	بلح البحر المطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	جمبري مطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	السمك ورقائق البطاطس [*]	1-3 قطع	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس. فكر في حوالي 100 جم من السمك و 100 جم من رقائق البطاطس لكل حصة.	1 +
	المأكولات البحرية المقلية [*]	200 – 800 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +
	أصابع السمك [*]	200 – 800 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp.للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 +
خضروات	البطاطس المشوية	300 جم – 1 كجم	تُقطع إلى قطع وتُتبل بالزيت والملح وتُنكه بالأعشاب. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 +
	خضار محشو	600 جم – 2.0 كجم	اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكّها بالأعشاب حسب الرغبة.	1 +
	جراتان البطاطس	400 جم – 1.5 كجم	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن على القمة.	1 +
	قطع البطاطس المطهوة بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	الخضروات الجذرية المطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	الخضروات اللينة المطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	قطع فواكه مطهوة بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
	الخضروات المطهوة بالبخار [*]	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 +
	البطاطس المقلية [*]	200 – 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +
	كروكيت البطاطس [*]	200 – 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +
	فلفل مقلي	100 – 500 جم	قم بالتقطيع وتبل بالزيت. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجس الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp

Whirlpool

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
مخبوزات مالحة	شطائر الخبز	400 جم – 1.0 كجم	حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن.	1 +
	البيتزا	400 جم – 1.2 كجم	جهز عجينة البيتزا تبعًا لوصفتك المفضلة. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبيز المدهونة بقليل من الزيت. أضف الطبقة العلوية حسب رغبتك.	2
	البيتزا [*]	250 – 700 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	1 +
	كعكة مالحة	800 جم – 1.5 كجم	ضع طبق الفطير المخصص لكميات 10-8 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املأ العجينة وفقا لوصفتك المفضلة.	1 +
مخبوزات حلوة	الكعك الأسفنجي	400 جم – 1.2 كجم	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون. أسكبها داخل صينية الخبيز المبطنة والمدهونة.	1 +
	كعكة ماربل	400 جم – 1.2 كجم	قم بتحضير عجينة كعكة ماربل تبعا لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبيز المبطنة والمدهونة.	2
	كعك الموفين	1 دفعة	قم بتحضير مجموعة من 18-16 قطعة تبعا لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبيز.	2
	كعك	1 دفعة	اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين . أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبيز.	2
	براونيز	1 دفعة	جهز تبعا لوصفتك المفضلة. افرد العجينة على صينية الخبز المغطاة بورق الخبز.	1
	شترودل	1 دفعة	قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 15-10 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي.	2
	فطيرة التفاح	-	ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املأها بالفواكة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر و القرفة. قم بفرد قطع العجينة الصغيرة بحيث تشكل غطاءا، وقم بسد الحواف ودهن بيضا بالفرشاة.	1 +
البيض	بيض مخفوق	2 – 10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 +
وجبات خفيفة	الفيشار	-	ضع الطعام دائمًا على الرف السلكي مباشرة. افتح كيسًا واحدًا فقط في كل مرة. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1
	ناجتس الدجاج [*]	200 – 700 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجس الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp

جدول VIDE SOUS MW

تتيح لك هذه الوظيفة طهي اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه، وتحقيق نتائج الطهاة. تحقق من جدول الطهي هذا لاستخدام الوظيفة بشكل صحيح.
حدد فئة الطعام الذي تريد طهيه واتبع الإعدادات المقترحة. حدد وزن الطعام (ودرجة حرارة الطهي للحوم البقر فقط) واتبع مؤشرات السُمك إن وجدت. أدخل وقت الطهي المقترح: هذا هو وقت الطهي المحدد لنوع الطعام وكميته وسيبدأ بعد مرحلة الاستشعار التي يقوم فيها الفرن بإحضار الطعام إلى حالة درجة الحرارة المثالية لبدء الطهي لضمان الأداء الأمثل. ستكون مرحلة الاستشعار أطول بالنسبة للأوزان الأثقل. لتخطيط وجباتك بشكل أفضل، استخدم العمود الموجود في الجدول الذي يشير إلى الأوقات التقريبية لمرحلة الاستشعار.
استخدم حقيبتين كحد أقصى تحتويان على كميات مماثلة من الطعام وحدد الوزن الإجمالي للاثنين في الوظيفة.
تذكر أن أوقات الطهي المقترحة تشير إلى الأطعمة المبردة. تعتمد النتائج على جودة المكونات وآداب النظافة الجيدة. يفضل استخدام الأطعمة الطازجة وعالية الجودة للحصول على أفضل النتائج. لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام. ضع الطعام مفرغًا من الهواء على الرف السلكي عند المستوى 1. لا تضع الأكياس فوق بعضها البعض لضمان توزيع الحرارة بالتساوي.

الوصفة	الطعام	السُمك (غير قابل للاختيار)	الوزن (قابل للاختيار)	درجة الحرارة [°م]	مرحلة الاستشعار (وقت الوصول إلى درجة الحرارة – غير قابل للتحرير)	زمن الطهي*
لحم بقري	قطعيات طرية (تندرلوين)	2 – 3 سم	100 – 250 جم	60 – 65	25 – 45 دقيقة	40 – 60 دقيقة
		4 – 5 سم	275 – 500 جم		50 – 70 دقيقة	70 – 120 دقيقة
	قطعيات متماسكة (لحم الكتف)	2 – 3 سم	100 – 250 جم	65 – 70	25 – 45 دقيقة	60 – 80 دقيقة
		4 – 5 سم	275 – 500 جم		50 – 70 دقيقة	70 – 120 دقيقة
لحم دسم	قطعيات طرية (تندرلوين)	3 – 5 سم	100 – 250 جم	-	30 – 50 دقيقة	40 – 60 دقيقة
			275 – 500 جم	-	55 – 75 دقيقة	70 – 90 دقيقة
	قطعيات متماسكة (الكتف)	2 – 3 سم	100 – 250 جم	-	30 – 50 دقيقة	50 – 80 دقيقة
		4 – 5 سم	275 – 500 جم	-	55 – 75 دقيقة	90 – 120 دقيقة
أسماك	دهني (سالمون)	2 – 3 سم	100 – 250 جم	-	20 – 40 دقيقة	40 – 60 دقيقة
		4 – 5 سم	275 – 500 جم	-	45 – 65 دقيقة	40 – 60 دقيقة
	لحم قليل الدهن (سمك القد)	2 – 3 سم	100 – 250 جم	-	20 – 40 دقيقة	30 – 60 دقيقة
		4 – 5 سم	275 – 500 جم	-	45 – 65 دقيقة	30 – 60 دقيقة
خضروات	جذور (البطاطس والجزر)	قطع	100 – 225 جم	-	10 دقائق	5 دقيقة
			250 – 350 جم	-	15 دقيقة	10 دقائق
			375 – 500 جم	-	20 دقيقة	15 دقيقة
	طري (هليون، كوسة)	كاملة، قطع	100 – 225 جم	-	10 دقائق	3 دقيقة
			250 – 350 جم	-	15 دقيقة	8 دقيقة
			375 – 500 جم	-	20 دقيقة	12 دقيقة
الفواكه	التفاح والكمثرى والأناناس	قطع، ويدجات	100 – 250 جم	-	35 دقيقة	5 دقيقة
			275 – 500 جم	-	45 دقيقة	5 دقيقة

* زمن الطهي: تشير القيم المنخفضة إلى انخفاض الأوزان والنضج; تشير القيم الأعلى إلى أوزان أعلى ونضج أعلى.

كيفية الطهي حسب طريقة الطهي
لزيادة سهولة استخدام المنتج، تقوم القوائم التالية بتجميع جميع الوظائف التي تشترك في نفس طريقة الطهي والموجودة بالفعل في القوائم مقسمة حسب الطعام.

الوصفات المقرمشة Crisp
تتيح لك طريقة الطهي المقرمشة تحقيق نتائج مثالية باللون البني الذهبي تلقائيًا في الجزء العلوي والسفلي من الطعام. هناك حاجة دائمًا إلى طبق مقرمشات Crisp. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وصفات قلي المقرمشات Crisp Fry
تجمع طريقة الطهي المقرمشة Crisp Fry بين جودة وظيفة المقرمشة وخصائص دوران الهواء الدافئ. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي. هناك حاجة دائمًا إلى طبق مقرمشات Crisp. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وصفات الطهي ببخار الميكروويف
تتيح لك طريقة الطهي ببخار الميكروويف تحقيق أفضل النتائج، على غرار طريقة الطهي التقليدية بالبخار، ولكن بطريقة أسهل وأسرع. ملحق جهاز الطهي بالبخار مطلوب دائمًا. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني أو شاشة الفرن.

كيفية استخدام شاشة اللمس

للاختيار أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.

لتأكيد الإعدادات أو الوصول للشاشة التالية:
اضغط "تعيين" أو "التالي".

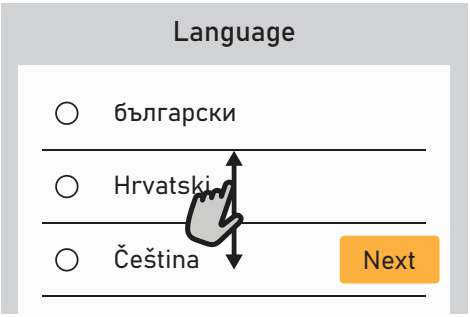
للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط ← .

الاستخدام لأول مرة

ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على ⚙ للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختيار تفضيلات اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.



- قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.
- اضغط على اللغة المطلوبة.

يمكنك تغيير اللغة مؤخراً من خلال فتح قائمة الإعدادات.

2. ضبط الوقت والتاريخ

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

3. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).

- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
- اضغط على "ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الموقد حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريبًا، باستخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لتشغيل الفرن، اضغط على ⏻ أو المس أي موضع على الشاشة.
تتيح لك الشاشة الاختيار بين الأوضاع اليدوية والأوضاع التلقائية.

- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

وظيفة JET START

عندما يتوقف الفرن، اضغط على ▷ لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.

2. ضبط الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

طاقة الميكروويف / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.

وفقًا للوظيفة المحددة، يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط التسخين المسبق باستخدام مفتاح تبديل محدد.

المدة

لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيا.

- لتعيين المدة، انقر فوق قسم الوقت أو "ضبط وقت الطهي" بعد الضغط على بدء.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

لإلغاء مدة محددة أثناء الطهي وبالتالي إدارة نهاية الطهي يدويًا، يمكنك النقر على قيمة المدة وتعيين "0" أو يمكنك فتح قائمة النقاط الثلاث ••• وتعديل وقت الطهي.

إذا كنت تريد إيقاف الدورة، افتح قائمة النقاط الثلاث وحدد "إيقاف الطهي".

3. ضبط الأوضاع التلقائية

تمكنك الأوضاع التلقائية من إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

علاوة على ذلك، بفضل المستشعر المخصص الذي يحدد محتوى الرطوبة في الطعام، حيث تتيح لك بعض وظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES الوصول إلى طهي مثالي لأي نوع طعام دون أي إعداد: يقوم المستشعر بإيقاف الطهي في الوقت المثالي. أثناء الدقائق الأخيرة المتبقية للطهي، يظهر العد التنازلي على وحدة العرض، للإشارة إلى الوقت المتبقي للطهي.

- اختر الوصفة من القائمة.

يتم عرض الوظائف حسب فئات الطعام في قائمة "AUTO MODES" (انظر الجداول ذات الصلة).

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط تأخير وقت البدء

يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدمًا.

- اضغط "تأخير" لضبط وقت البدء الذي تريده. يمكنك إما تحديد وقت البدء أو الوقت الذي تريد أن يصبح فيه الطعام جاهزًا وفقًا للوظائف المحددة.
- بمجرد ضبط التأخير المطلوب، اضغط على "ضبط" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائيا بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.

برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.

- لتنشيط الوظيفة على الفور وإلغاء وقت التأخير المبرمج، انقر فوق "تخطي التأخير".

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.

إذا كان الفرن ساخنًا، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.

يمكن استكشاف جميع الخيارات المتاحة للتعديل من خلال فتح قائمة النقاط الثلاث ••• في الجزء السفلي الأيسر من الشاشة.

يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها بالضغط على ⏻.

6. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقا، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستصدر إشارة صوتية وستشير الشاشة إلى أن "الفرن جاهز"

- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على زر "ابدأ الآن" أو زر "بدء" ▷ لبدء الطهي.

وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتا. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدويًا.

- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدويًا.
- استخدم مفتاح التبديل المخصص للتسخين المسبق في الجزء السفلي الأيمن من الشاشة لتنشيط أو إلغاء تنشيط التسخين المسبق. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

7. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

ستتطلب بعض الأوضاع التلقائية تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فورا عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "بدء" لاستئناف الطهي.

وبنفس الطريقة، في آخر 5% من وقت الطهي، قبل انتهاء الطهي، يطالبك الفرن بفحص الطعام.
تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- فحص الطعام
- أغلق الباب، ثم اضغط على "بدء" لاستئناف الطهي.

8. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.

- اضغط على "+ 5 دقائق" لإطالة فترة الطهي
- اضغط على "إضافة إلى المفضلة" لحفظه كمفضلة.

9. المفضلات

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك.
يتعرف الفرن تلقائيًا على أكثر الوظائف استخدامًا. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

بمجرد انتهاء الوظيفة، انقر فوق "إضافة إلى المفضلة" لحفظها كمفضلة. سيمكنك هذا من استخدامها سريعا في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

فور الحفظ

لعرض قائمة المفضلات، اضغط على ♡ : سيتم إدراج جميع الوظائف المحفوظة في هذه القائمة. اضغط على "بدء" لتنشيط وظيفة الطهي المحددة.

تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على أيقونة النقاط الثلاث ••• في الزاوية اليمنى العليا.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.

إذا كنت تريد إزالة وظيفة معينة ستجد في هذه القائمة خيار 🗑 "حذف المفضلة".

10. الأدوات

اضغط على ⚙ لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت. تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضا تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

كتم الصوت

لتشغيل أصوات جهازك أو إيقاف تشغيلها بسرعة.
يمكن إدارة إعدادات مستوى الصوت المحددة الأخرى في قائمة التفضيلات، ضمن الصوت ومستوى الصوت.

وظيفة SMART CLEAN

عملية إطلاق بخار الماء أثناء دورة التنظيف الخاصة هذه عن طريق خفض درجة حرارة من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.
اضغط ▷ لتفعيل الوظيفة: ستطلب وحدة العرض منك تنفيذ جميع الإجراءات اللازمة للحصول على أفضل نتائج تنظيف.
يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة على نتيجة التنظيف النهائية.
ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجة.

التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن المتعددة، قم باختيار وضع السبت وإيقاف تشغيل "وضع العرض التوضيحي".

معلومات

للحصول على مزيد من المعلومات حول المنتج.

مجس الطعام

يتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية لأنواع طام مختلفة أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقا للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائما لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارةالمحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES (حسب نوع الطعام) عند اتاحة أو ضرورة استخدام المجس.

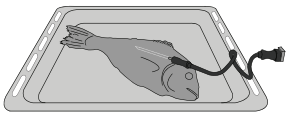
فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها عند إزالة المجس.

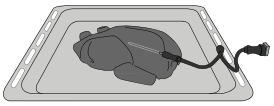
افصل وأزل المجس دائما من الفرن عند إخراج الطعام.

استخدام مجس الطعام

ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن.

تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.





اللحوم: أدخل المجس عميقًا في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.

أسماك (سمكة كاملة): ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكًا، وتجنب الأشواك.

وظائف الأوضاع التلقائية من أجل إجراء طهي مضبوط بالمجس لهذه الأنواع من الطعام. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES، سيتم إيقاف الطهي تلقائيًا عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.

تنبيه!

اتبع هذه التعليمات عند استخدام الميكروويف.

- في حالة ملامسة المعدن لجدار حجرة الطهي، يحدث شرر يمكن أن يؤدي إلى تلف الجهاز أو تدمير الزجاج الداخلي للباب.
- يجب أن تبقى المكونات المعدنية، مثل ملاعق الشاي الموجودة في الأكواب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حجرة الطهي ومن داخل الباب. الملحقات الموضوعة مباشرة فوق بعضها البعض تولد شرارة.
- أدخل الملحقات فقط على ارتفاعاتها المخصصة لها. قد يتشكل شرر ويؤدي إلى تلف حجرة الطهي.
- تلف الجهاز نتيجة لتكوين الشرر.
- لا تستخدم صواني الألومنيوم في الجهاز.
- يؤدي تشغيل الجهاز بدون طعام داخل حجرة الطهي إلى التحميل الزائد.
- لا تقم مطلقًا بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع الطعام فيه أولاً. الاستثناء الوحيد المسموح به هو الاختبار القصير للأطباق.

نصائح مفيدة

نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف
لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف.
القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم.
معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي.
انزع الأربطة السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف.
ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.
السوائل
يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء.
بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.
FROZEN FOOD (الطعام المجمد)
للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الرف السلكي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.
يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.
طعام الرضع
عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجة الخاصة بالطفل، قم دائمًا بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.
وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.
تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلمة الزجاجة قبل التسخين.
الكعك والخبز
نوصي باستخدام الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) للكيك والمنتجات المخبوزة، ونوصي باستخدام الوظيفة "Convection bake" (الخبيز بالتوزيع الحراري) للكيك الذي يحتوي على حشو سائل. كبديل لذلك اختر الوظيفة "Forced Air + microwave" (دفع الهواء + الميكروويف) لتقصير وقت الطهي، مع ضبط الميكروويف على أقصى قدرة ممكنة 160 واط للحفاظ على المنتجات طرية وعطرة.
مع الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) والوظيفة "Convection bake" (الخبيز بالتوزيع الحراري)، استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها على الشبكة السلكية الموردة.
اللحوم والأسماك
للحصول على سطح محمر بسرعة مع الحفاظ على طراوة اللحم وعصارته من الداخل، نوصي باستخدام وظائف تدمج بين التسخين الحراري والطهي بالميكروويف.
للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 160 واط.

التنظيف والصيانة

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.
تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.
ارتد قفازات واقية

الأسطح الخارجية
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهوا، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

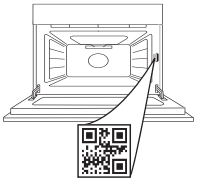
الملحقات
- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
- يمكن غسل جهاز الطهي بالبخار إما يدوياً أو في غسالة الصحون.
- لا تنظف مجس الطعام وصينية المقرمشات Crisp في غسالة الصحون.
- ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائمًا صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على ⚙، اضغطعلى "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
تعرض الشاشة F3E3.	المجس غير متصل بشكل جيد أو قد لا يقوم بالاتصال بشكل صحيح.	أولا قم بفحص المجس، إذا تم إدخاله بشكل صحيح ولكن الخطأ استمر، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع. قم بإبلاغ الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني **docs.whirlpool.eu/docs**
- أو **الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع** كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



Whirlpool ©/TM/®. 2025 تم الإنتاج بموجب ترخيص.

400020023888

Whirlpool