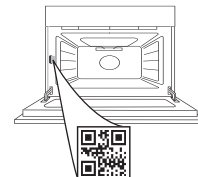




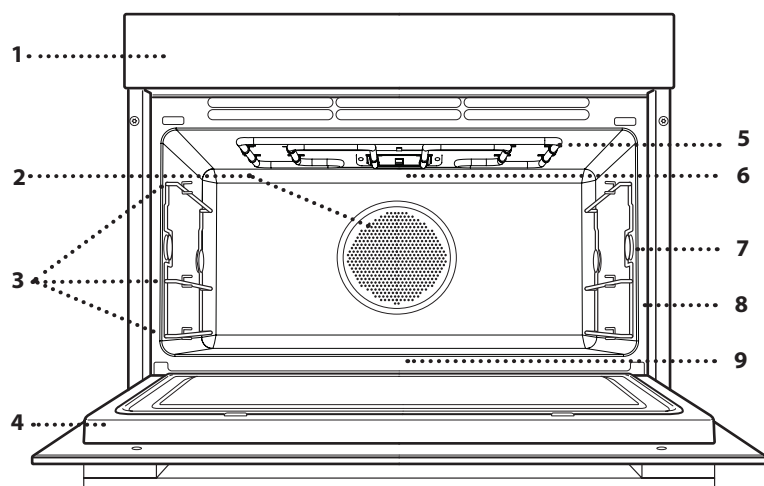
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



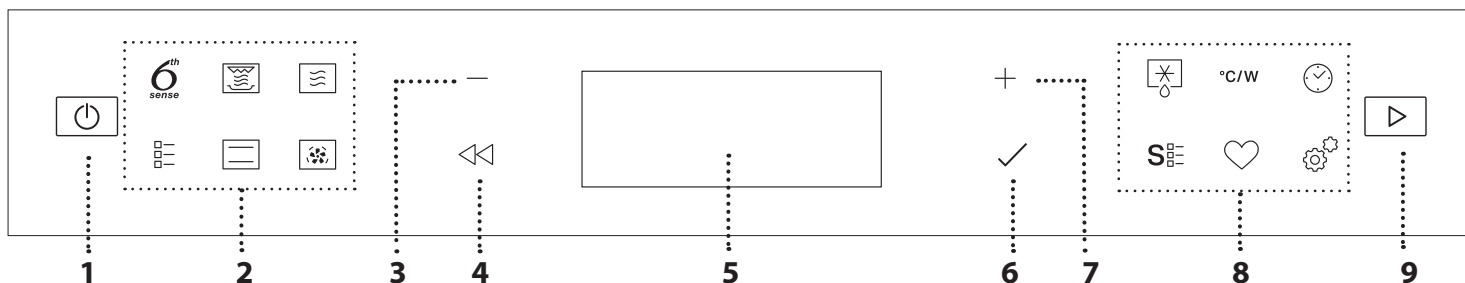
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

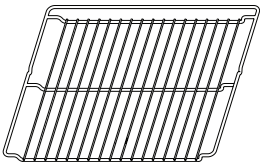
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

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.

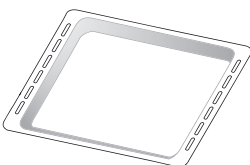
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

WIRE SHELF



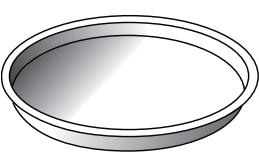
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

BAKING TRAY



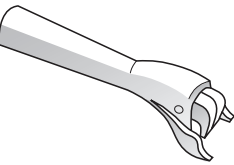
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.

CRISP PLATE



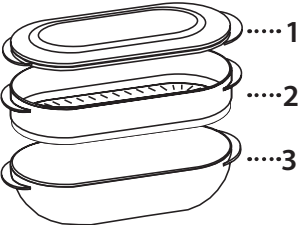
Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf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

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

STEAMER* (ONLY IN SOME MODELS)



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

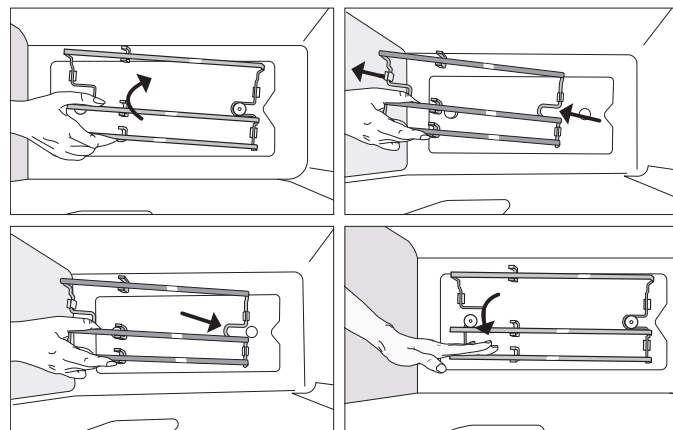
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners. Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, 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.

Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

3. SET 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by pressing  and select desired power setting.



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

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]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

6th SENSE MELT & SOFT

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 COOK 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	Note	Accessory
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 around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1  + 

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



Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	Roast Pork	800 g - 2.0 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	Poultry Breast Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	 + 
FISH	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Fillets Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
	Fish and Chips [frozen]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	 + 
	Fried Seafood [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	 + 
	Fish Fingers [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	 + 

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

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1.0 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  + 
	Roots Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Vegetables Steamed [frozen]	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Pepper Fried	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
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 [frozen]	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  + 
	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 
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	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  + 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 

Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	1 
	Chicken Nuggets [frozen]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Onion Rings [frozen]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	1  + 

ACCESSORIES							
	Wire shelf	Heatproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heat and MW-proof container	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate



CRISP MENU

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.



MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

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

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	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.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25

OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

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

TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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

MW COMBI FUNCTIONS

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 + 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 + 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 + 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.

CONVENTION 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.



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



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.



6TH SENSE DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

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 yoghurt.

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.

HYDRO SELF CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

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 (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) 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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

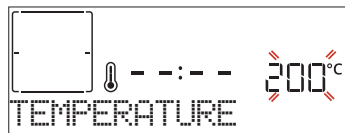
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press $+$ or $-$ to select the desired one, then press $\checkmark$ to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing $\ll$ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press $\checkmark$ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the

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

OTHER FUNCTIONS



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

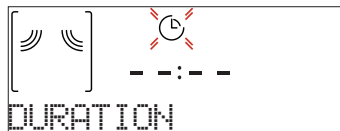
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

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.

temperature can be changed using $+$ or $-$.

When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

DURATION



When the  icon flashes on the display, press $+$ or $-$ to set the cooking time you require and then press $\checkmark$ to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press $+$ or $-$ to amend it and then press $\checkmark$ to confirm.

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press $\checkmark$ or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Conventional" or "Forced air", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press $\checkmark$ to confirm and activate the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **⏮** to change other settings. By pressing **🕒**, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. 6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

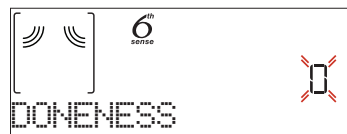
WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

DONENESS

In some 6th Sense functions it is possible adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press **✓** or **▶** to confirm and start the function.

4. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.

During the delay phase, press **▶** to skip this phase and start the function immediately.

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

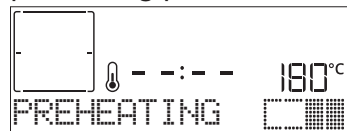
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press **⏮** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

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.

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing **✓** or **▶**.

Please note: 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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using **+** or **-**.

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

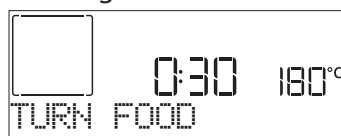
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press **▶**.

Please note: During "6th Sense" functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some 6th Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



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

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press **▶** to continue cooking.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

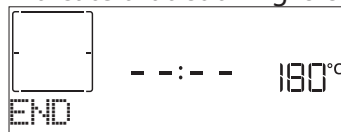


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press **▶** or **✓** to continue cooking.

Please note: Press **▶** to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

7. END OF COOKING

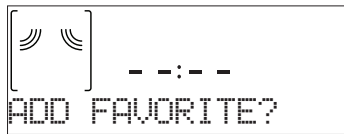
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **▶** to continue cooking in manual mode (untimed) or press **+** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press $\checkmark$ otherwise, to ignore the request press $\leftarrow$. Once $\checkmark$ has been pressed, press $+$ or $-$ to select the number position, then press $\checkmark$ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

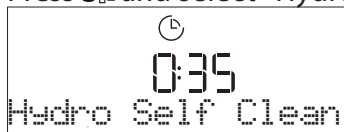
To call up the functions you have saved at a later time, press $\heartsuit$: The display will show your list of favorite functions.



Press $+$ or $-$ to select the function, confirm by pressing $\checkmark$, and then press $\rightarrow$ to activate.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press $S_{\text{self clean}}$ and select "Hydro Self Clean" Function.



Press $\rightarrow$ to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press $\checkmark$ when done. Once all the steps have been completed, when required, press $\rightarrow$ to activate the cleaning cycle.

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 and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press $\odot$: The $\odot$ icon will flash on the display.

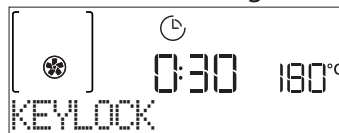


Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press $\checkmark$ to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press on to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the $\odot$ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press on to stop the function that is currently active.

11. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least three seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing on .

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.

- Do not combine the grill with the dripping pan.
- 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.

- Activate the "Hydro Self 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.

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.

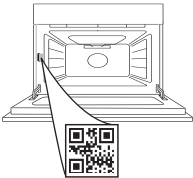
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
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 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.



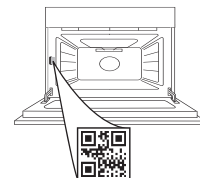
400020029462



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

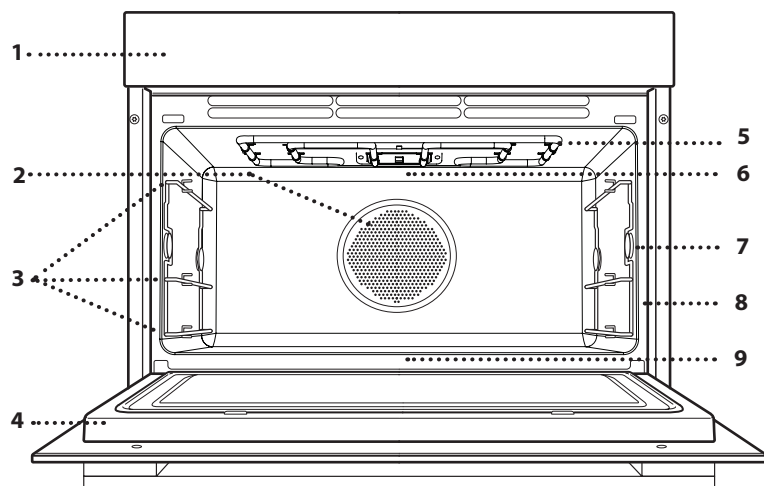
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



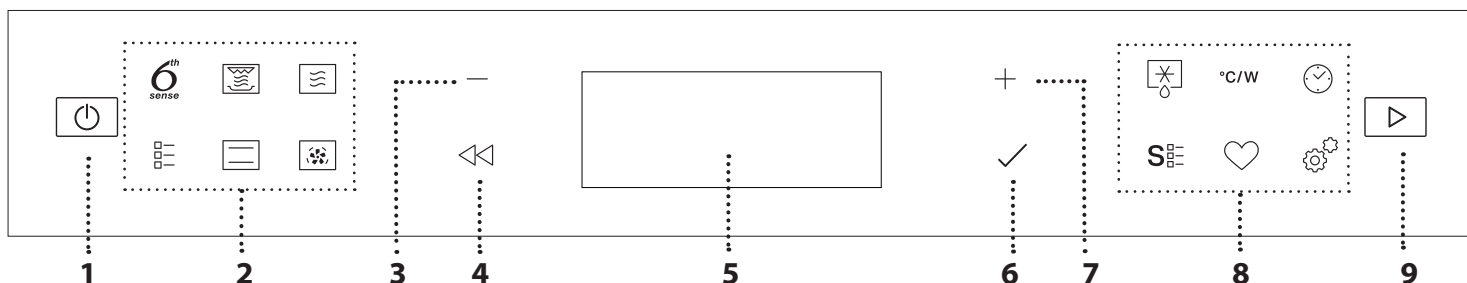
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Innenraum-Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

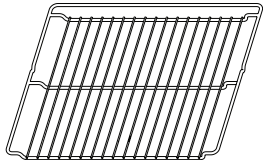
ZUBEHÖR

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

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

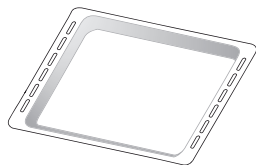
den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann. Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

ROST



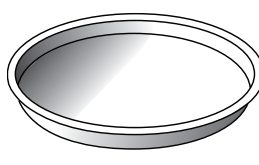
Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

BACKBLECH



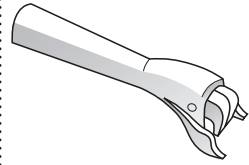
Das Backblech ist für alle Garmodi geeignet, ausgenommen für „Mikrowellen“-Funktionen. Es kann zum Garen aller Arten von Lebensmitteln ohne Behälter verwendet werden. Verwenden Sie es zum Auffangen von Garflüssigkeiten, indem Sie es unter den Rost stellen.

CRISP-PLATTE



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

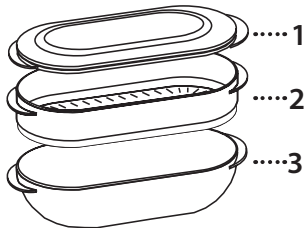
GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

DAMPFEINSATZ*

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

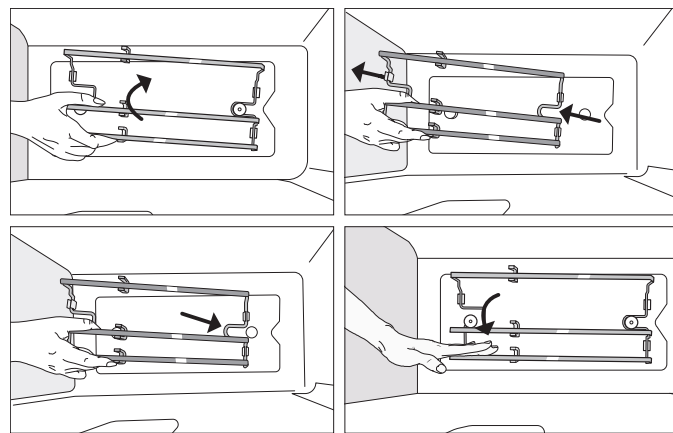
Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden. Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

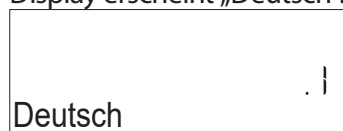
1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint „Deutsch“.



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken:

Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

FUNKTIONEN

6th SENSE-FUNKTIONEN

Mit den 6th Sense-Funktionen wählen Sie einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wobei der Backofen automatisch die optimalen Einstellungen berechnet und sie im Laufe des Garvorgangs immer wieder ändert.

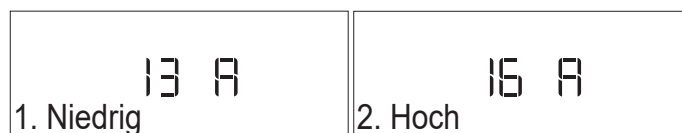
Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A). Wählen Sie LEISTUNG im Menü EINSTELLUNGEN, das durch Drücken von aufgerufen werden kann, und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung.



4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

6th SENSE AUFWÄRMEN

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

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.
Lasagne [gefroren]	400 g - 1,5 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Suppe	100 - 800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.

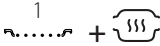
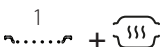
6th SENSE MELT & SOFT

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

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

6th SENSE GARTABELLE

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen, für beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

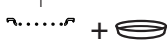
Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsauce obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte



Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
FLEISCH	Roastbeef	800 g - 1,7 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	 + 
	Burger- Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	 + 
	Schweinebraten	800 g - 2,0 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	 + 
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochenseite nach unten verteilen.	 + 
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	 + 
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1,0 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	 + 
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	 + 
	Geflügelbrust gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	 + 
	Paniertes Backhähnchen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	 + 
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	 + 
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	 + 
	Fischfilets gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	 + 
	Fisch und Chips [tiefgekühlt]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	 + 
	Frittierte Meeresfrüchte [tiefgekühlt]	200-600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	 + 
	Fischstäbchen [tiefgekühlt]	200 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	 + 

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  + 
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	1  + 
	Kartoffel- gratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1  + 
	Wurzel- gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1  + 
	Zartes Gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1  + 
	Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	100 - 800 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1  + 
	Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Paprika gebraten	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	1  + 
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2 
	Pizza [tiefgekühlt]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1  + 
	Quiches/ Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1  + 
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1  + 
	Muffins	1 Blech	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
	Kekse	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Apfelkuchen	800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1  + 
	Brownies	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1 

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
EIER & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben.	1 
	Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Zwiebelringe [tiefgekühlt]	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu.	1  + 

ZUBEHÖR							
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte



CRISP MENÜ

CRISP

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.

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



MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
600	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufguss.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	1000	1–2
Garen	Biskuitkuchen	750	5 – 6
Garen	Eierpudding	750	10–12
Garen	Hackbraten	600	15–25

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ

NORMALE GARFUNKTIONEN

SCNELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

ROST

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

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

TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

UMLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

MW-COMBI-GARFUNKTIONEN

GRILL + MW

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

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

TURBOGRILL + MW

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

OBER-/UNTERHITZE + MW

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

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

HEISSLUFT + MW + MW

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

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

BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

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



OBER- & UNTERHITZE

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

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



HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.



6TH SENSE AUFTAUEN

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

CRISP BROT AUFTAUEN

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

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

S-BESONDERE FUNKTIONEN

WARM HALTEN

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

AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

DÖRREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Rost

MAXI GAREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.

ECO-PROGRAMM

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.

HYDRO SELF CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

COOK 3

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen.

Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

KEKSE

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

KUCHEN

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Kuchen zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen.

Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

PIZZA (tiefgekühlt)

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

COOK 3 MENÜ 1

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

Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit Kartoffeln.

COOK 3 MENÜ 2

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fisch- oder vegetarischen Mahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit

Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Pesto-Lasagne oder Cannelloni

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie $\checkmark$ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von $\leftarrow$ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit $\checkmark$ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grillleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden. Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch),

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

SONSTIGE FUNKTIONEN



MINUTEMINDER (KURZZEITWECKER)

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 9 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

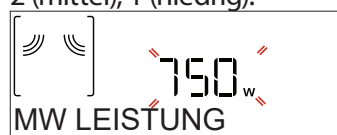
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem ECO-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus.

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

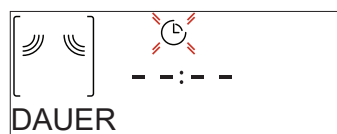
Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

2 (mittel), 1 (niedrig).



Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit $+$ oder $-$ geändert werden. In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 500 W reduziert.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend $\checkmark$ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Anpassen und drücken Sie dann $\checkmark$ zur Bestätigung.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie $\checkmark$ oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit

verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie **+** oder **—** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie **✓** zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **—** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **⏮**, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von **⌚**, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3. 6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie **+** oder **—** zum Einstellen des geforderten Wertes und dann **✓** zur Bestätigung.

GARGRAD

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Wenn gefordert, **+** oder **—** drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie **✓** oder **▶** zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie **▶** zum Aktivieren der Funktion. Während der Phase der Startzeitvorwahl **▶** drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von **⏻** stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **⏮**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

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

5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von **✓** oder **▶** starten.

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

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **—** geändert werden.

6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

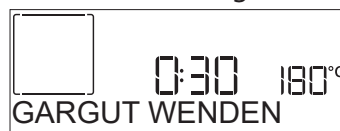
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie **▶**.

Bitte beachten: Öffnen Sie während „6th Sense“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige 6th Sense Kochrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.

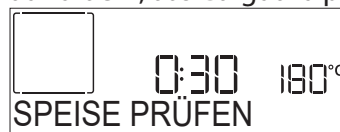


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann **▶**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.



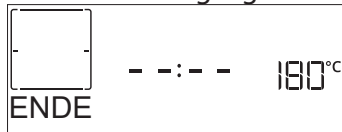
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie **▶** oder **✓**, um den

Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

7. ENDE DES GARVORGANGS

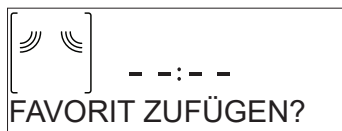
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

8. FAVORITES (FAVORITEN)

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

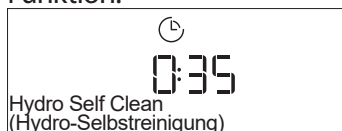
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



 oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTION

Drücken Sie  und wählen Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion.



Sie die Anweisungen und drücken Sie , sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

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

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

10. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und  drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



 oder  zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen. Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

11. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste mindestens drei Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

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

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

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

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

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

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

BABYNAHRUNG

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

KUCHEN UND BROT

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

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

FLEISCH UND FISCH

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

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

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

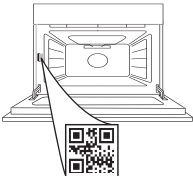
LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von anderen Nummern oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website docs.whirlpool.eu/docs
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

®/TM/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.





MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

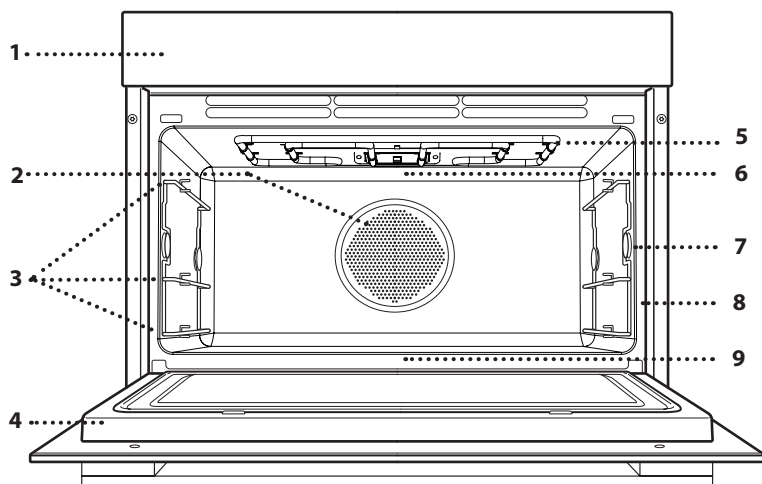


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

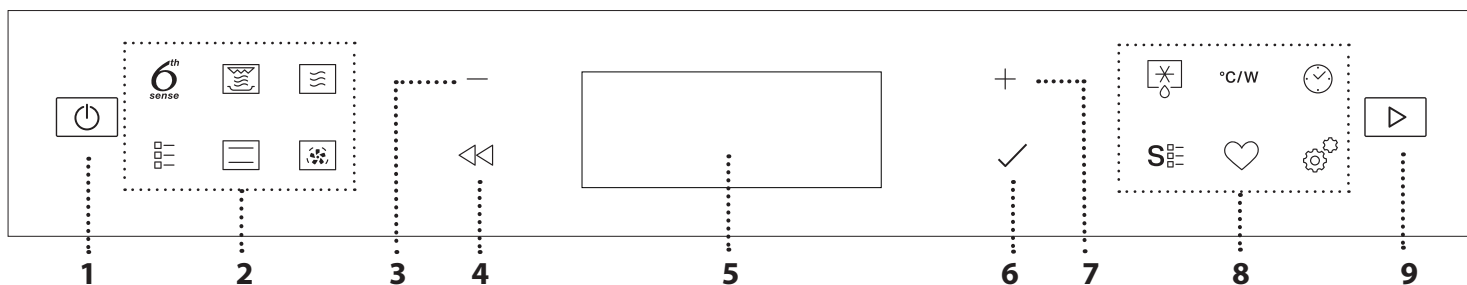


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur de la cavité (non visible) et élément circulaire chauffant (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde de cuisson (le cas échéant)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

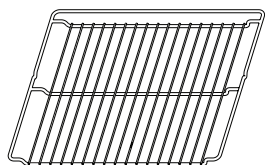
Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

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.

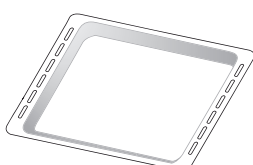
Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle

GRILLE MÉTALLIQUE



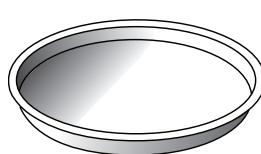
La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas). Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support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

LÈCHEFRITE



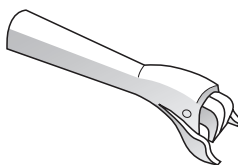
La lèchefrite convient à tous les modes de cuisson, à l'exception des fonctions « micro-ondes ». Il peut être utilisé pour cuisiner toutes sortes d'aliments sans récipient. Utilisez-le pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique.

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.

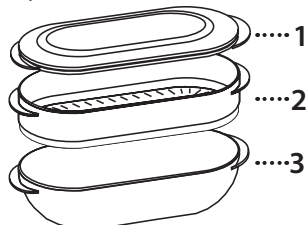
POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



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.

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.

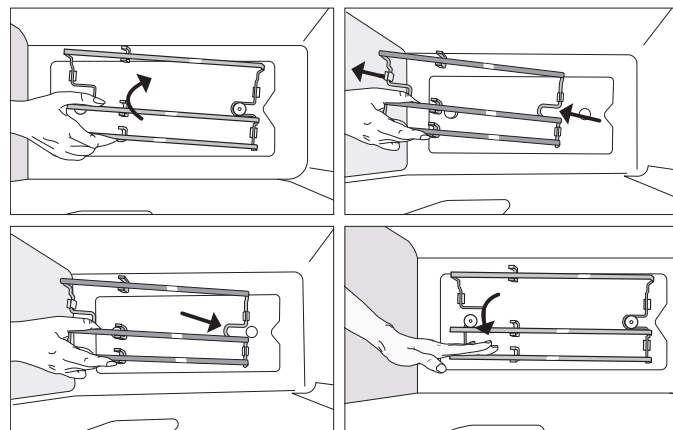
Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

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.

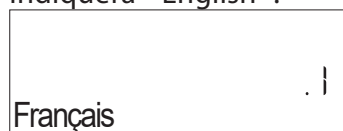
1. Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.
2. Pour repositionner les grilles en échelles, faites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



PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙️.

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ :

Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙️.

FONCTIONS

6th FONCTIONS 6th SENSE

Avec les fonctions 6th sense, 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.

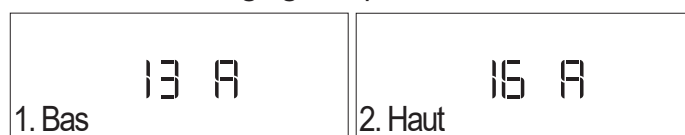
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

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.

Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

3. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A). Sélectionnez POWER dans le menu SETTINGS disponible en appuyant sur ⚙️ et sélectionnez le réglage de puissance souhaité.



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

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. Placer les aliments sur un plat résistant au micro-ondes à la chaleur peut être placé directement sur l'étagère grillagée 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)	400g - 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.
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.

TABLEAU DE CUISSON 6th SENSE

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 correspondant.

Catégorie	Aliments	Poids/portions/morceaux	Recommandations	Accessoire
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 ~..... + 

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp



Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
VIANDE	Rôti de bœuf	800 g - 1,7 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	Rôti de porc	800 g - 2,0 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	Poitrine de volaille à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	 + 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	 + 
POISSON	Poisson entier rôti	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	 + 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	 + 
	Filets de poisson à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	 + 
	Fish and Chips (surgelés)	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.	 + 
	Fruits de mer frits (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	 + 
	Bâtonnets de poisson (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	 + 

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1,0 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  + 
	Légumes racines cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 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.	1  + 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 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.	1  + 
	Légumes à la vapeur [surgelés]	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 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 (surgelées)	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
BOULANGERIE SALÉE	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	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 [surgelée]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1  + 
PÂTISSERIE	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  + 
	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1  + 
	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 
	Tarte aux pommes	800 g - 1,5 kg	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  + 
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1 

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
OEUFs & EN CAS	Pop-corn	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	1 
	Nuggets de poulet (surgelés)	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Beignets d'oignon (surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique.	1  + 

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp



MENU CRISP

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.



MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver le bon fonctionnement du produit.

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	1000	1 - 2
Cuisson	Génoise	750	5 - 6
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	600	15 - 25



MENU AUTRES FONCTIONS

FONCTIONS TRADITIONNELLES

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

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

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

FONCTIONS COMBI MO

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 + 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 + 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 + 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.

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.

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

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.

DÉCONGÉLATION 6TH SENSE

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

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

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 faire 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.

AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

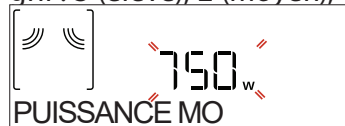
2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **◀**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible). La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon. Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).



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.

AUTRES FONCTIONS



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 9 fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

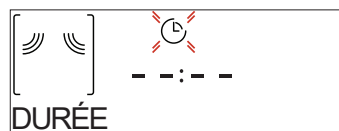
Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

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

Tous les réglages seront effacés.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant **+** ou **-**. Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 500 W max.

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) :

Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

DÉPART DIFFÉRÉ

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **↩** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur **⊞**, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles. Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson désirée.



Quand cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction.

4. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur **▶** pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur **▶** pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur **⊞**.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **↩** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

JET START

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

5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés. À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur **✓** ou **▶**.

Veuillez noter : 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton **+** ou **-**.

6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

Veuillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.

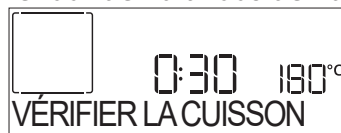


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.

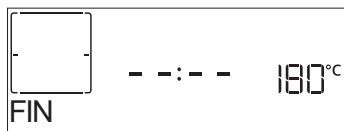


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur **▶** ou **✓** pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur **▶** pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

8. FAVORIS

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites. Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de favoris.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que a été enfoncé, appuyez sur ou pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

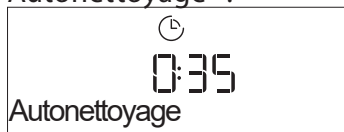
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur ou pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

9. FONCTION AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

Appuyez sur et sélectionnez la fonction « Autonettoyage ».



Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour

obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle 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.

10. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur : L'icône clignotera sur l'écran.



Appuyez sur ou pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuterie.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours. Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction. Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur pour arrêter la fonction actuellement active.

11. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

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.

- Ne pas combiner le gril avec la lèche-frite.
- 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 faire de fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur du 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Autonettoyage » 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. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre différent de F4E1.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
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.
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 :

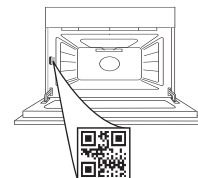
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes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

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



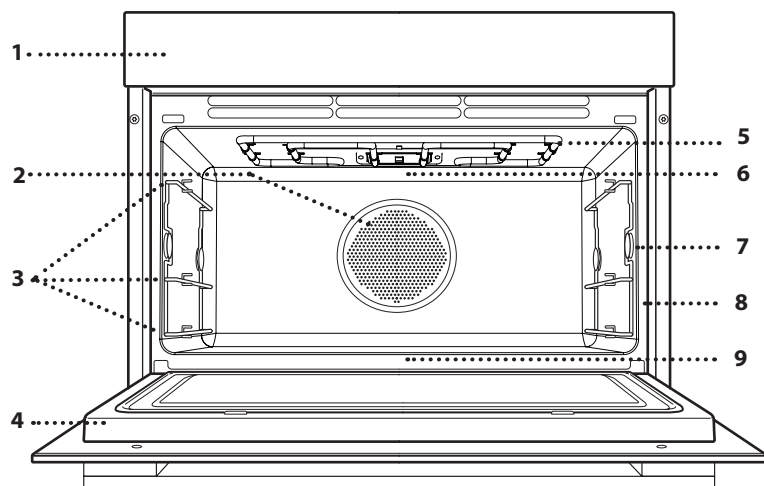
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



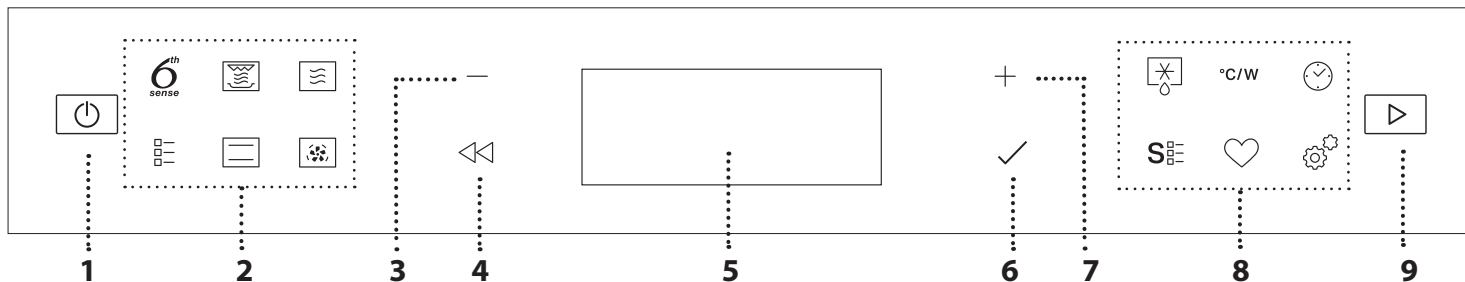
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig) (if present)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

ACCESSOIRES

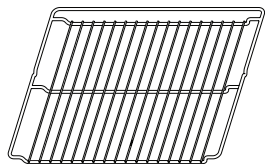
Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

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

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

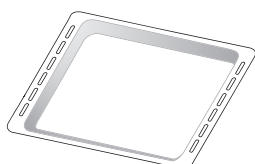
Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus

ROOSTER



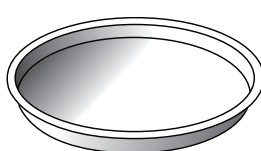
Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (de onderste). Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal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

BAKPLAAT



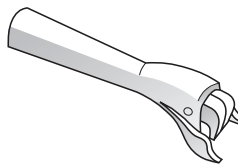
De bakplaat is geschikt voor alle bereidingsmodi, behalve voor "magnetron"-functies. Kan worden gebruikt om allerlei soorten voedsel te koken zonder pan. Gebruik het om het kookvocht op te vangen en plaats het onder het rooster.

CRISPERPLAAT



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

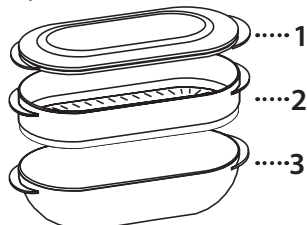
HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

STOOMPAN*

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten. Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

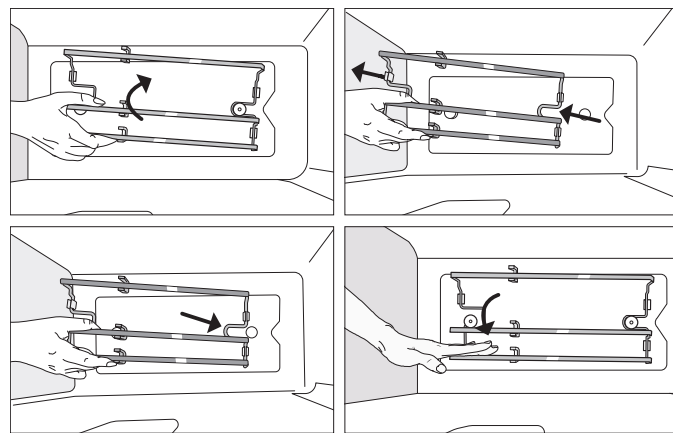
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven. Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

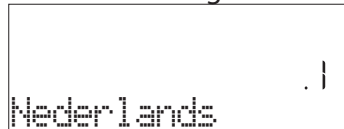
1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.
2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



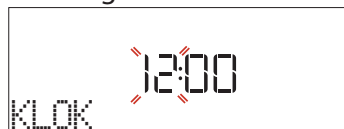
Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓:

Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.

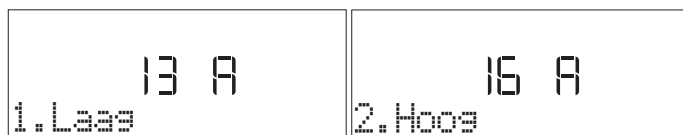
Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is

3. STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen. Selecteer VEMOGEN in het menu INSTELLINGEN dat beschikbaar is door op te drukken en selecteer de gewenste vermogensinstelling.



4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Geuren en rook zijn normaal als de oven de eerste paar keer wordt gebruikt of als hij erg vuil is. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).

6th SENSE OPWARMEN

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

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

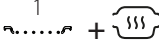
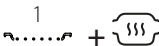
6th SENSE SMELTEN & ZACHT

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

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

6th SENSE BEREIDINGSTABEL

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

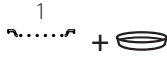
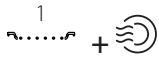
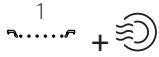
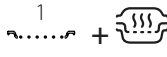
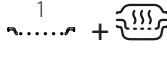
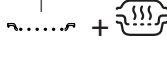
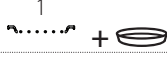
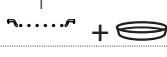
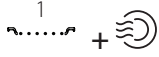
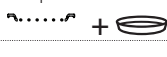
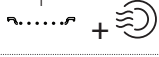
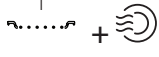
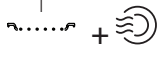
Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1  + 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	1  + 
	Rijst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	1  + 

ACCESSOIRES	 Rooster	 Hittebestendige ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Hitte- en magnetronbestendige bak	 Onderste deel stoompan en deksel	 Volledige stoompan	 Crisper-plaat
-------------	---	---	---	---	--	--	---



Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
VLEES	Rosbief	800 g - 1,7 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	 + 
	Burgerpasteitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	 + 
	Gebraden varkensvlees	800 g - 2,0 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	 + 
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	 + 
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	 + 
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1,0 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	 + 
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	 + 
	GEVOGELTEBORST STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	 + 
	Gepaneerde, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	 + 
VIS	Geroosterde hele vis	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	 + 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	 + 
	VISFILETS STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	 + 
	Fish and chips (diepvries)	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	 + 
	Gebakken zeevruchten (diepvries)	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	 + 
	Vissticks [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	 + 

ACCESSOIRES							
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper-plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1,0 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1 
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	1 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1 
	WORTELGROENTEN STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 
	ZACHTE GROENTE STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 
	GROENTEN STOMEN (BEVROREN)	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 
	Gebakken aardappels [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
HARTIGE BAKSELS	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza, bevroren	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1 
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1 
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
	Koekjes	1 baksel	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Appeltaart	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1 
	Brownies	1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	1 

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
EIEREN & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer.	1
	Kipnuggets [diepvries]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 +
	Uienringen [diepvries]	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 +
	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt.	1 +

ACCESSOIRES							
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisperplaat



CRISP-MENU

CRISP

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

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

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.

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



MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	1000	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	750	5 - 6
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	600	15 - 25

MENU OVERIGE FUNCTIES

TRADITIONELE FUNCTIES

SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren. Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

HETE LUCHT

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

COMBIFUNCTIES VAN DE MAGNETRON

GRILL + MG

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

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

TURBOGRILL + MG

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

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

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CONVENTIONEEL + MAGN.

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

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

HETELUCHT + MAGN.

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

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

CONVECTIEBAKKEN + MG

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

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



CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

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



TURBOHETELUCHT

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.



6TH SENSE DEFROST

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

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie, direct op het rooster.

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

SPECIALA BEREIDINGSFUNCTIES

WARMHOUDEN

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

RIJZEN

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

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

DEHYDRATATIE

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

Benodigde accessoires: rooster

MAXI-COOKING

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

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

ECO-CYCLUS

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

ZELFREINIGING

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

COOK 3

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

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

KOEKJES

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

TAART

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

PIZZA (bevoren)

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

COOK 3 MENU 1

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

Voorbeeld van een volledige maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 -2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 -800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

COOK 3 MENU 2

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

Voorbeeld van een complete maaltijd

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

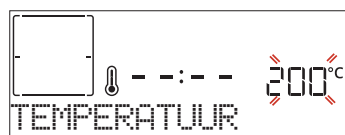
De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, druk op $+$ of $-$ om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op $\checkmark$ om te bevestigen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op $\leftarrow$ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / VERMOGEN



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op $+$ of $-$ om het te veranderen, druk daarna op $\checkmark$ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



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

ANDERE FUNCTIES



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



FAVORIET

Om de lijst van de 9 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

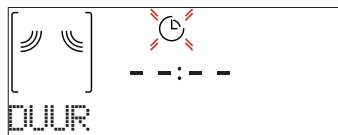
Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

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

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met $+$ of $-$.

Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 500 W in combinatie met andere functies.

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op $+$ of $-$ om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op $\checkmark$ om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op $+$ of $-$ om het te wijzigen en druk vervolgens op $\checkmark$ om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op $\checkmark$ of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op + of — om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op ⓘ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

3. 6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of — om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

GAARHEID

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van garing afstellen.



Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op + of — om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

4. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▶ drukken om de functie te starten.

Druk tijdens de uitstelfase op ▶ om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⓘ.

Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op << om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

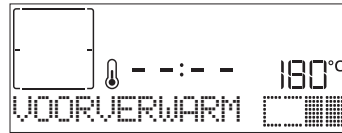
JET START

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

5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is,

geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd. Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door ✓ of ▶ in te drukken.

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

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of — worden gewijzigd.

6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op ▶.

Let op: Open bij "6th Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige 6th Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



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

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op ▶ om de bereiding verder uit te voeren.

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.

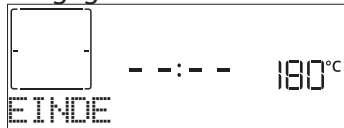


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op ▶ of ✓ om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op ▶ om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

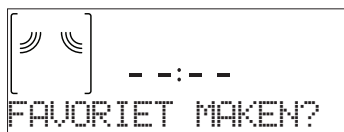
Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 van uw favoriete functies opslaan. Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 20 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op . Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op of om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

9. ZELFREINIGINGSFUNCTIE

Druk op en selecteer de zelfreinigingsfunctie.



Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

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

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

10. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorgt u ervoor dat de oven uitgeschakeld is en drukt u op : Het symbool knippert op het display.

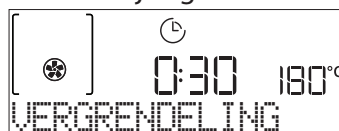


Druk op of om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren. Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

11. VERGRENDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u het minstens drie seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met worden uitgeschakeld.

LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

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

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

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

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

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

VLOEISTOFFEN

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

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

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

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.

CAKES EN BROOD

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

VLEES EN VIS

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

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

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter anders dan F4E1.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.whirlpool.eu/docs
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



Whirlpool

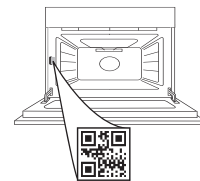


400020029462


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

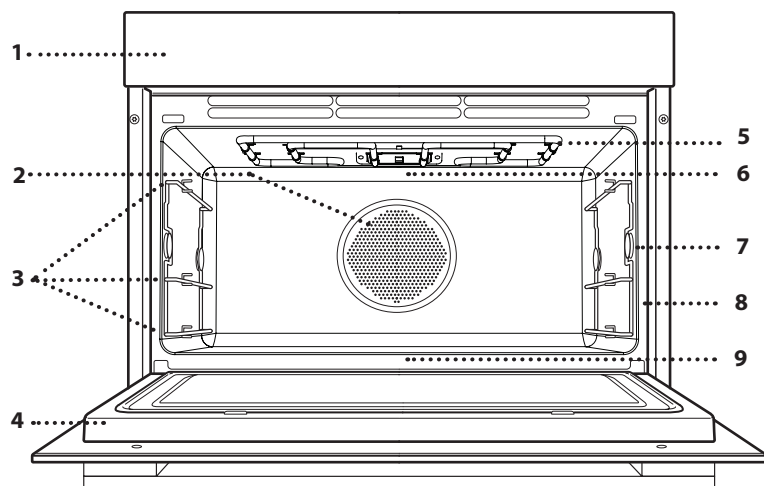
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



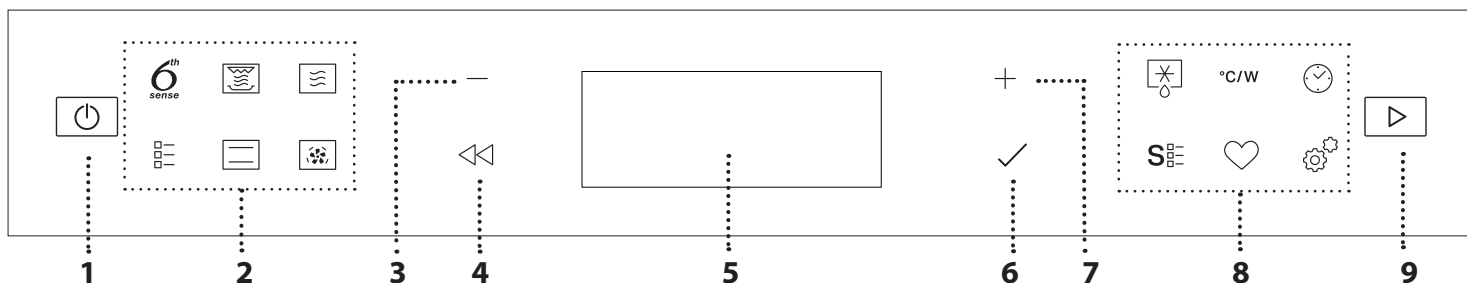
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola della cavità (non visibile) ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Ripiani a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della sonda carne (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY
6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

ACCESSORI

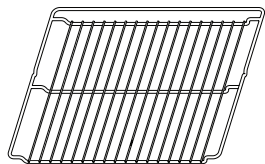
Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

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.

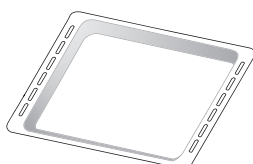
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori al termine del ciclo

GRIGLIA



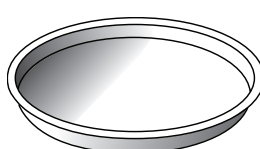
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi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

TEGLIA



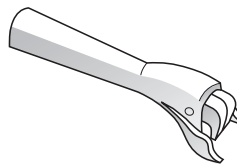
La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.

PIATTO CRISP



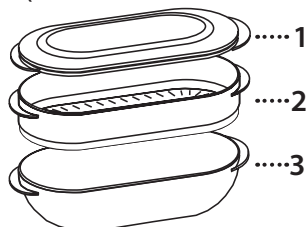
Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini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

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.

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.

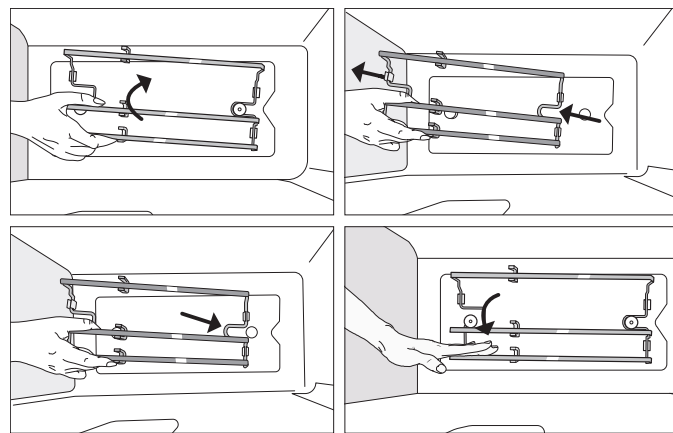
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

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.

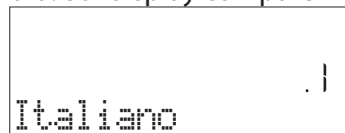
1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere ✓ :

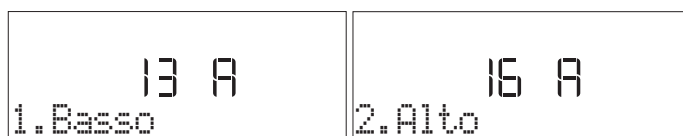
sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A). Selezionare POTENZA nel menu IMPOSTAZIONI, accessibile premendo ⚙, e selezionare l'impostazione di potenza desiderata.



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". Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

FUNZIONI

6th SENSE FUNZIONI 6th SENSE

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. 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.

Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello

predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

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 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.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

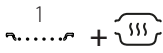
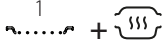
SCIOGLIMENTO E AMMORBIDIMENTO 6th SENSE

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.

TABELLA DI COTTURA 6th SENSE

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.	
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	
	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.	

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



Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	800 g - 1,7 kg	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.	 + 
	Arrosto di maiale	800 g - 2,0 kg	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.	 + 
	Petto di pollo al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	 + 
PESCE	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	 + 
	Pesce intero arrosto	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere.	 + 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	 + 
	Filetti di pesce al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	 + 
	Fish & chips [surgelati]	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.	 + 
	Frutti di mare fritti [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	 + 
	Bastoncini di pesce [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	 + 

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1,0 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  + 
	Verdure da radice a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1  + 
	Verdure morbide a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1  + 
	Verdure a vapore [surgelate]	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1  + 
	Patatine fritte [surgelate]	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  + 
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 [surgelata]	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  + 
	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 
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	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  + 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1 

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
UOVA & SNACK	Popcorn	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	1 
	Nugget di pollo [surgelati]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Anelli di cipolla [surgelati]	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1  + 
	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente.	1  + 

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



MENU CRISP

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.



MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.

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

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
1000	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25

MENU ALTRE FUNZIONI

FUNZIONI TRADIZIONALI

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

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

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

FUNZIONI COMBinate MICROONDE

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.

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 + 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 + 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.

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.



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



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.



SCONGELAMENTO 6TH SENSE

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

CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo,

come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

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

S FUNZIONI SPECIALI

MANTENERE IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DISIDRATAZIONE

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

Accessori necessari: Griglia

MAXI-COOKING

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

Accessori necessari: teglia al livello 2.

CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

HYDRO SELF CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

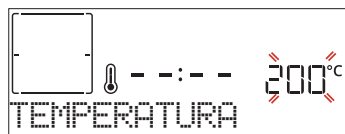
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere $+$ o $-$ per selezionare la voce desiderata, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo $\ll$ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / POTENZA



Quando il valore lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per regolarlo, quindi premere $\checkmark$ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la

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.

ALTRE FUNZIONI



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.



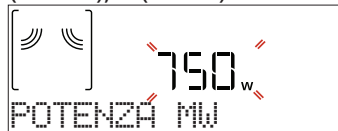
IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. 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.

potenza delle microonde o il livello del grill.

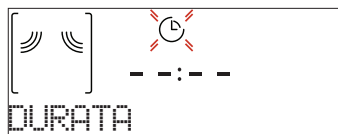
Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando $+$ o $-$.

Nelle funzioni combinate, la potenza delle microonde viene ridotta a un massimo di 500 W.

DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere $+$ o $-$ per modificare il valore, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere $\checkmark$ o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio

ritardato.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come le modalità "Statico" o "Termoventilato", una volta impostato il tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni a microonde, l'ora di fine equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Premere **+** o **-** per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere **✓** per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere **+** o **-** per regolare l'ora di fine programmata oppure premere **⏮** per modificare altre impostazioni. Premendo **⌚** è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

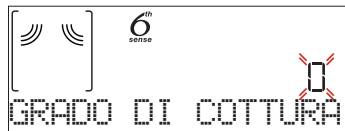
PESO / PORZIONI / INFORNATA / PEZZI



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo **+** o **-**, quindi premere **✓** per confermare.

GRADO DI COTTURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere **+** o **-** per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere **✓** o **▶** per confermare e avviare la funzione.

4. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere **▶** per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, è possibile premere **▶** per annullare il ritardo e avviare subito la funzione.

Note: la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo **⏏**.

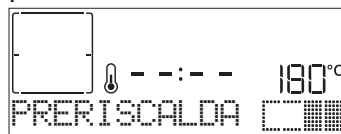
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere **⏮** per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

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.

5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti. A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo **✓** o **▶**.

Note: 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 impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando **+** o **-**.

6. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere **▶**.

Note: durante le funzioni "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6th Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.

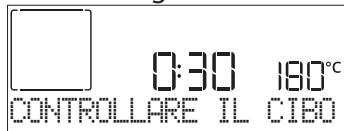


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere **▶** per continuare la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

Quando la cottura è quasi terminata, 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 premere o per continuare la cottura.

Nota: premendo è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

7. END OF COOKING (FINE COTTURA)

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

8. FAVORITES (PREFERITI)

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite. Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere per ignorare la richiesta. Dopo avere premuto , premere o per selezionare il numero di posizione, quindi premere per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

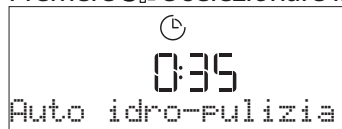
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere o per selezionare la funzione, confermarla premendo e attivarla premendo .

9. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Premere e selezionare la funzione "Hydro Self Clean".



Premere per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere per attivare il ciclo di pulizia.

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.

10. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggerà l'icona .



Premere o per impostare il tempo desiderato, quindi premere per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato. Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa. Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere per interrompere la funzione correntemente attiva.

11. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto per almeno tre secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

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.

- Non combinare la griglia con la leccarda.
- 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Hydro Self 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.

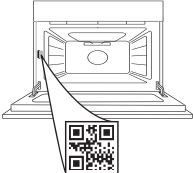
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversa da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
	Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	

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.

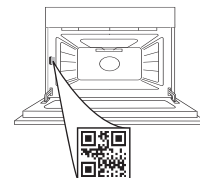
®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.





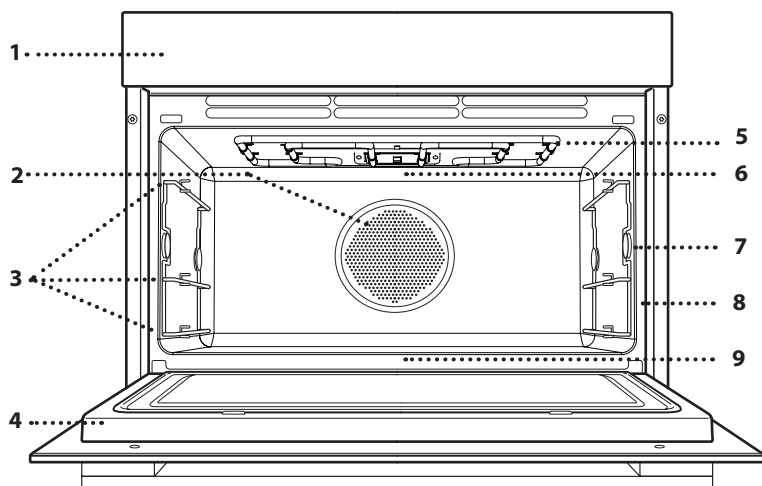
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI



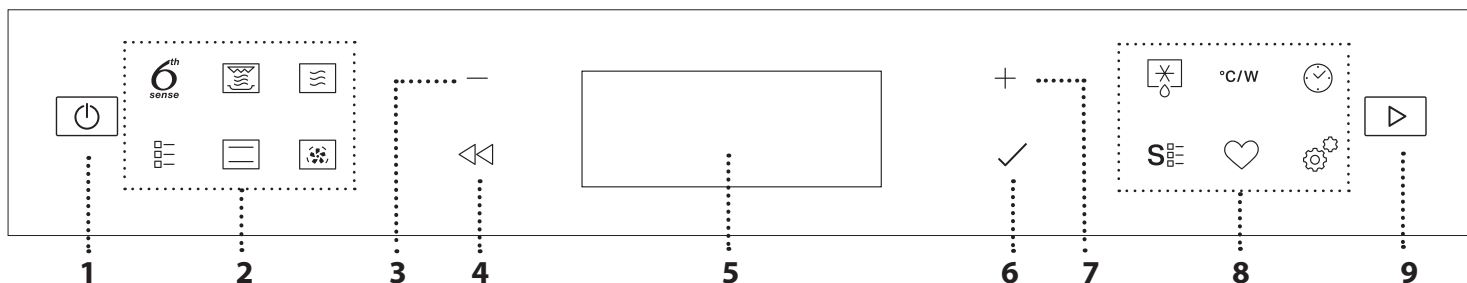
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Dutinový ventilátor (není vidět) a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Boční mřížky (úroveň je indikována na přední části trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Bod pro zavedení sondy do masa (je-li k dispozici)
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

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

4. ZPĚT

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

5. DISPLEJ

POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

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

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

9. SPUŠTĚNÍ

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

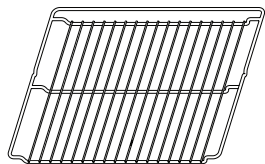
Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň

30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

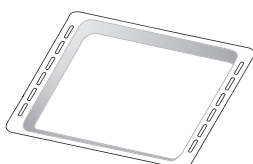
Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím

DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



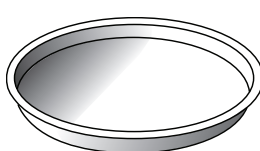
Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření a stejně tak i pro mikrovlnné vaření. Při použití mikrovlnné trouby umístěte drátěnou polici vždy na úroveň 1 (spodní). Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádobí odolné teple a mikrovlnám.

PLECH NA PEČENÍ



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

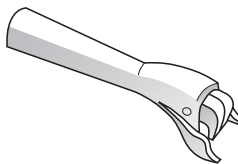
TALÍŘ CRISP



Pouze pro použití s určenou funkcí.

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

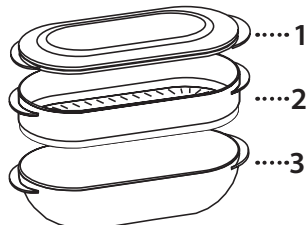
RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



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

PAŘÁK*

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry. Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potravin, kterou vaříte.

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

Pařák pokládejte vždy na rošt v úrovni 1 a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

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).

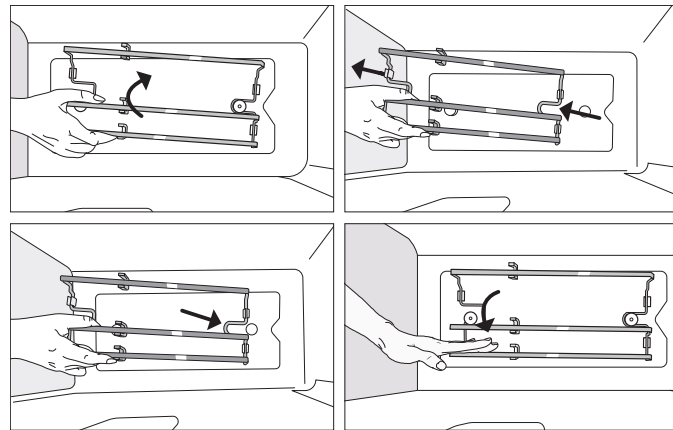
Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

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



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

2. NASTAVENÍ ČASU

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



Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte **✓**:

Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

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

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

FUNKCE

FUNKCE 6th SENSE

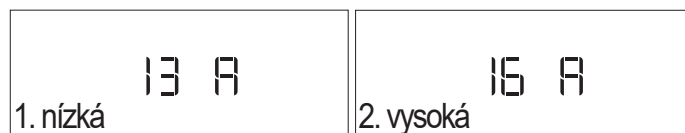
S funkcí 6th Sense jednoduše zvolte typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a bude je dále měnit v průběhu vaření. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce 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.

Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A). V nabídce NASTAVENÍ, kterou lze otevřít stisknutím tlačítka **⚙**, vyberte položku POWER a zvolte požadované nastavení výkonu.



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. Zápach a kouř jsou normální, když se trouba používá poprvé nebo když je silně znečištěná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

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. Položte jídlo na talíř nebo misku vhodnou do mikrovlnné trouby a žáruvzdornou přímo na rošt do úrovně 1.

Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění
Připravená porce jídla na talíři	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Pro dosažení lepších výsledků nechte po ohřevu pokrm 1–2 minuty odstát.
Lasagne (zmrazené)	400 g až 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100 až 800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

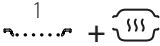
6th SENSE MELT & SOFT

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

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

6th SENSE – TABULKA PŘÍPRAVY

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.

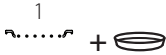
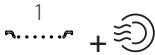
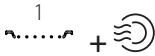
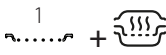
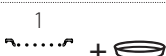
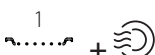
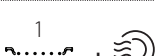
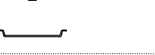
Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Na dno pařáku přidejte osolenou vodu a těstoviny a přikryjte poklicí. Pro každou porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	 + 
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	 + 
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku přidejte vodu a rýži a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	 + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnnému záření	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp



Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
MASO	Rostbíf	800 g až 1,7 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Maso – hamburger	100–500 g	Před přehřátím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp přehřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 
	Vepřová pečeně	800 g až 2,0 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte v nádobě s kostí dolů.	 + 
	Slanina	50 až 400 g	Před vložením pokrmu je třeba přehřát talíř crisp. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po přehřátí 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 párek, 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 prsa vařená v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	 + 
	Smažené kuře v chlebu	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	 + 
RYBY	Pečená ryba v celku	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	 + 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	 + 
	Rybí filety v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	 + 
	Ryby a hranolky [zmražené]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami. V každé porci si dejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	 + 
	Smažené mořské plody [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	 + 
	Rybí prsty [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	 + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žárový rošt na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnnému záření	Dno páráku a víko	Celý parák	Talíř crisp

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
ZELENINA	Pečené brambory	300 g až 1,0 kg	Nakrájejte je na kousky, ochuťte olejem, osolte a ochuťte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drčeného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	
	Kořenová zelenina v páře	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozprostřete v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou.	
	Měkká zelenina v páře	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozprostřete v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou.	
	Zelenina v páře [mražená]	100–800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	
	Smažené hranolky [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	
	Smažený pepř	100–500 g	Nakrájejte je na kousky a ochuťte olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	
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.	
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	
	Pizza [mražená]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	
	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.	
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.	
	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.	
	Jemné pečivo	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	
	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
VEJCE	Popcorn	90–100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na rošt. Vždy připravujte jen jeden sáček.	1 
	Kuřecí nugety [mražené]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
	Cibulové kroužky [zmražené]	100–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1  + 
	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu.	1  + 
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt  Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu  Odkapávací plech / plech na pečení  Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnnému záření  Dno pařáku a víko  Celý pařák  Talíř crisp			



MENU CRISP

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 pírskem nebo je ochutíte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.

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



MIKROVLN

Funkci mikrovlnné trouby používejte pouze s jídlem nebo nápoji uvnitř, aby byla zachována správná funkčnost výrobku.

Požadované příslušenství: roštová mřížka, nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a žárovzdorná nádoba.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
1000	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	1000	1 - 2
Vaření	Piškotový koláč	750	5–6
Vaření	Vaječný krém	750	10 - 12
Vaření	Sekaná	600	15–25

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

TRADIČNÍ FUNKCE

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

TURBOGRILL

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

Doporučené příslušenství: rošt

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

FUNKCE MW COMBI

GRIL + MIKROVLN

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

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

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, nádoby 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+MIKROVLNÝ

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

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

HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNÝ

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

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

KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

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

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

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

HORKÝ VZDUCH

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

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

FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ PROGRAMU 6TH SENSE

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

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako

čerstvě upečený. Tuto funkci použijte 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
Časované rozmrazování	–
Maso	100 g až 2,0 kg
Drůbež	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g až 2,0 kg
Crisp bread defrost (rozmrazení chleba funkcí crisp)	50–800 g

SPECIÁLNÍ FUNKCE

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

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

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného 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

Slouží k výrobě 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 VÁŘENÍ

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

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

CYKLUS ECO

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

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

FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

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 pokrmu: Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte 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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky. Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte **+** nebo **–** a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / VÝKON



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

Mikrovlnný výkon nebo výkon grilu se nastavuje stejným způsobem.

Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte 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 umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

DALŠÍ FUNKCE



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu 9 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídka, 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.



Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu změnit pomocí **+** nebo **–**.

Při použití mikrovln s jinou funkcí je maximální mikrovlnný výkon 500 W.

DOBA TRVÁNÍ



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

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

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

ČAS UKONČENÍ

Pokud u funkcí nevyužívajících mikrovlny, například „Tradiční“ nebo „Horký vzduch“, nastavíte dobu pečení, můžete odložit spuštění funkce naprogramováním

času jejího ukončení. U funkcí s mikrovlnami je doba ukončení přípravy shodná s délkou trvání. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona .



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

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

3. 6th SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / PORCE / DÁVKY / KUSY



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

STUPEŇ VAŘENÍ

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



Po vyzvání stiskněte **+** nebo **–** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (–1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci.

4. AKTIVUJTE FUNKCI

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

Během fáze odkladu můžete stisknout tlačítko , odklad přeskočit a ihned spustit danou funkci.

Upozornění: Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

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

JET START

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

5. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn k vložení jídla. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem **✓** nebo  zahajete pečení.

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

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

6. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

PAUZA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

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

Upozornění: U funkcí „6th Sense“ otevírejte dvířka, jen pokud jste k tomu vyzváni.

PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

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



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

Vezměte prosím na vědomí: Je-li třeba jídlo obrátit, trouba po uplynutí 2 minut obnoví proces přípravy, a to i v případě, že z vaší strany nebyla provedena žádná akce. Fáze „VLOŽTE JÍDLO“ trvá 2 minuty: nebude-li provedena žádná akce, funkce bude ukončena.

Stejným způsobem, až se bude blížit čas ukončení přípravy, vás trouba vyzve ke kontrole jídla.

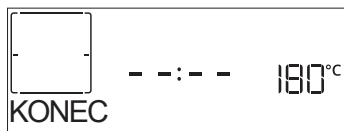


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte  nebo **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

7. KONEC PEČENÍ

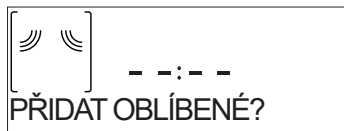
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

8. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 20 z vašich oblíbených funkcí. Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 20.



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

Poté, co stisknete , stiskněte nebo a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte . Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

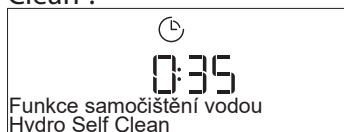
Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



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

9. FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Stiskněte tlačítko a vyberte funkci „Hydro Self Clean“.



Stisknutím se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte . Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka .

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

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

10. MINUTKA

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

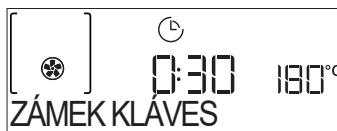


K nastavení požadované doby stiskněte nebo a časový spínač aktivujete stiskem .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutku zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte a následně vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje. Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minuty stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

11. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na tři sekundy podržte. Stejným postupem klávesnici odemknete.



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

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.
- Nespojujte gril s odkapávací miskou.

- 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 nádoby.

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.

MRAŽENÉ POTRAVINY

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 „Tradič. pečení“. Chcete-li zkrátit dobu přípravy, zvolte „Horký vzduch a mikrovlny“, přičemž mikrovlnný výkon nastavte nejvýše na 160 W, aby jídlo zůstalo měkké a voňavé.

Při použití funkce „Horký vzduch“ a „Tradič. 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 teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Hydro Self 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.

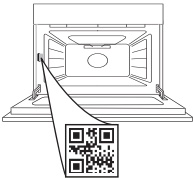
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí písmeno „F“, po němž následuje číslo nebo písmeno jiné než F4E1.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“.
Trouba se nezapíná.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
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.

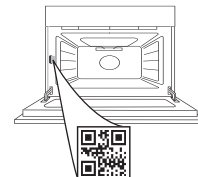


400020029462



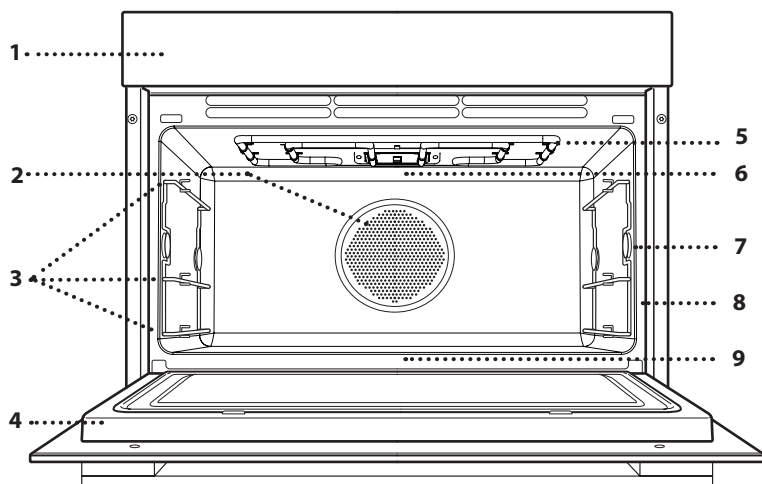
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
register10www.hotpoint.eu/register

**LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV
QR-KOOD**



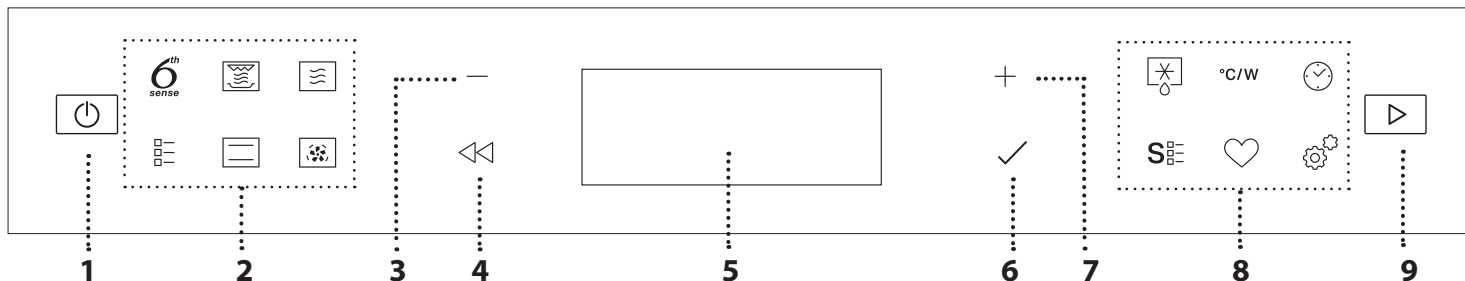
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Süvendventilaator (pole nähtaval)
ja ringikujuline kütteelement
(pole nähtaval)
3. Redelriiulid
(taseme number on märgitud ahju
esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Lamp
7. Lihatermomeetri sisestuskoht
(kui olemas)
8. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha
(pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või
aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. MENÜÜ / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks
funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning
funktsiooni seadete ja väärtuste
vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks.
Küpsetamise ajal on seadeid
võimalik muuta.

5. EKRAAN

Valitud funktsiooni või seatud
väärtuse kinnitamiseks.

6. KINNITA

Valitud funktsiooni või seatud
väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning
funktsiooni seadete ja väärtuste
suurendamiseks.

8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Kiirtee funktsioonide, seadistuste
ja lemmikute juurde.

9. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks
määratud seadete või
põhiseadetega.

TARVIKUD

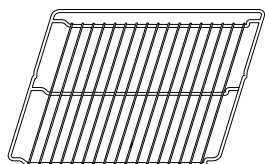
Ahjule lisatarvikute ostmisel veenduge, et need on kuumakindlad ja sobivad aurutamiseks.

Et aur pääseks vabalt liikuma, veenduge, et ahju seinte ja ahjunõu vahele jääb vähemalt 30 mm laiune

vahe.

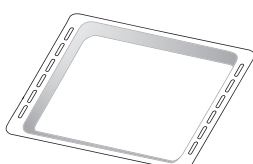
Tarvikute temperatuur võib mikrolainefunktsiooni kasutamisel tõusta. Tsükli lõpus on soovitatav kasutada tarvikute käsitlemisel kaitsevahendeid

TRAATREST



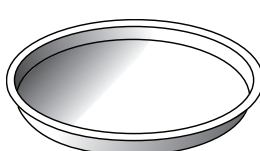
Traatriul sobib kõikide toiduvalmistamisviiside jaoks, ka mikrolaineahjus söögi valmistamiseks. Mikrolaineahjude kasutamisel asetage traatriul alati 1. tasandile (alumisele). Saate asetada toidu otse restile või kasutada seda küpsetusplaadi või muu kuuma- ja mikrolainekindla ahjunõu alusena.

KÜPSETUSPLAAT



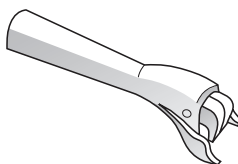
Küpsetusplaat sobib kõigi küpsetusrežiimide jaoks, välja arvatud „Mikrolaineahju“ funktsioonid. Saab kasutada igasuguste toitude valmistamiseks ilma konteinerita. Kasutage seda toidumahlade kogumiseks, paigutades selle traatriuli alla.

PRUUNISTUSPLAAT



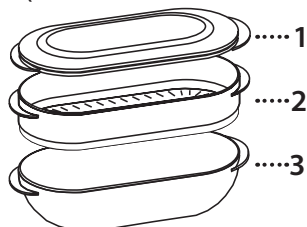
Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga. Pruunistusplaat tuleb alati asetada traatriuli keskele ja seda võib tühjalt eelsoojendada, kasutades ainult selleks ettenähtud erifunktsiooni. Asetage alati toit otse pruunistusplaadile. Stabiilsuse suurendamiseks asetage silikoonjalad traatriuli lattide vahele.

PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma küpsetusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

AURUTI* (AINULT MÕNEL MUDELIL)



Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett. Kartulite, pasta, riisi või teraviljade aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett. Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1). Asetage auruti alati traatriuli 1. tasemele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolaineahju funktsiooniga.

Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.

*Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

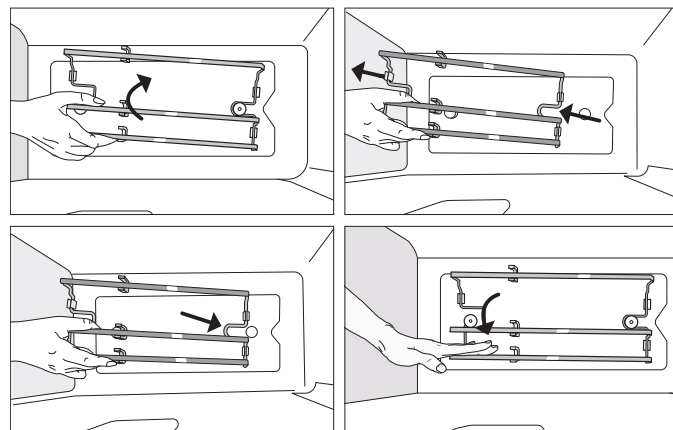
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada. Lükake tarvikud täielikult sisse, jälgides, et need ei puudutaks seadme ust.

RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE
Ahjusisemuse mõlemal küljel on kaks restiraami, mis on kinnitatud kahele nupukujulisele toele. Restiraamid on eemaldatavad, et muuta puhastamine mugavamaks.

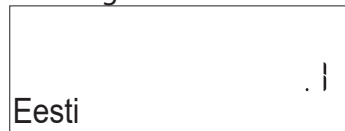
1. Restiraamide eemaldamiseks haarake tugevalt juhiku välisosast ja tõmmake seda ülespoole, et eemaldada see esitoest, samal ajal pöörates seda tagumisel toel, seejärel libistage kogu osa sisemusest välja.
2. Redeliriivulite ümberpaigutamiseks libistage tagumine osa tagumisele toele. Seejärel, kui see on kinnitatud, lükake seadeldist alla, kuni redelihooldik on sisestatud esioatsae sisse.



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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

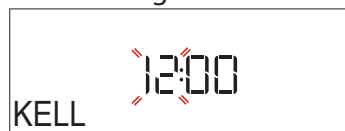


Vajutage nuppu + või – , et liikuda mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel. Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui valite menüüs „SETTINGS“ (Seaded), „LANGUAGE“ (Keel), milleks vajutage nuppu ⚙️ .

2. MÄÄRAKE AEG

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



Vajutage tunni määramiseks nuppu + või – ja vajutage nuppu ✓ : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage minutite määramiseks nuppu + või – ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata. Valige menüüs SEADED suvand KELL, milleks vajutage nuppu ⚙️ .

FUNKTSIOONID

6th SENSE FUNKTSIOONID

Parima tulemuse saavutamiseks valige funktsioonidega 6th Sense lihtsalt toidu tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt optimaalsed seaded ja muudab neid küpsetamise ajal.

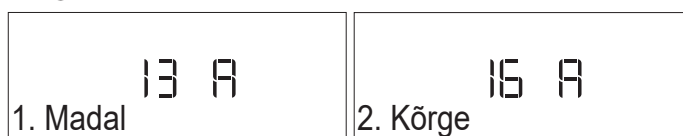
Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste.

Mõne automaatse tsükli puhul on võimalik eelnevalt seadistada küpsetamistase madalamaks või kõrgemaks kui vaikimisi (vt jaotise „Igapäevane kasutamine“ lõiku „küpsustase“).

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 võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A). Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS, mis on saadaval, vajutades ⚙️ ja valige soovitud võimsuse seadistus.



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. Lõhna ja suitsu olemaosolu on ahju esmakordsel kasutamisel või tugeva määrdumise korral normaalsed. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

6th SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineahju- ja kuumakindlale söögitaldrikule või nõusse otse resti 1. tasandile.

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 kuni -1,5 kg	Võtke pakendist välja ja eemaldage hoolikalt alumiiniumfoolium.
Supp	100-800 g	Soojendage katmata ühes konteineris.
Vesi	100–500 g	Soojendage katmata ühes konteineris.

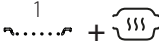
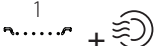
6th SENSE'I SULATUS JA PEHMENDAMINE

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 KÜPSETUSTABEL

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	Märkus	Tarvikud
PASTA JA TERAVALJAD	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.	
	Lasanje	600 g–2,0 kg	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Valage peale bešamellkaste ja puistake peale juustu, mis tagab täieliku pruunistumise.	
	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.	

TARVIKUD							
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Auruti alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat



Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
LIHA	Rostbiif	800 g kuni 1,7 kg	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  + 
	Kotletid	100–500 g	Enne eelsoojendamist määrige pruunistusplaate kergelt. Pruunistusplaate tuleb enne toidu sissepanekut eelsoojendada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1  + 
	Seapraad	800 g kuni 2,0 kg	Määrige õliga ja hõõruge soola ja pipraga. Maitsestage oma äranägemise järgi küüslaugu ja ürtidega. Küpsetamise lõpus laske enne lahtilõikamist seista vähemalt 15 minutit.	1  + 
	Searibid	400 g–1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Jaotage toit ühtlaselt konteinerisse nii, et kondi pool on allapoole.	1  + 
	Peekon	50–400 g	Pruunistusplaate tuleb enne toidu sisestamist eelkuumutada. Ahi annab teile teada, kui on aeg toit sisse panna. Pärast eelsoojendamist jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Parima tulemuse saavutamiseks palutakse teil toiduvalmistamise ajal toitu keerata.	1  + 
	Vorstikesed	200 g–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.	1  + 
	Röstitud kana	800 g–2,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi. Hõõruge soola ja pipraga. Sisestage ahju rinnapoolne külg üleval.	1  + 
	Aurutatud linnurind	100–500 g	Lisage auruti põhja umbes 200 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	Paneeritud praetud kana	100–500 g	Määrige õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
FISH (KALA)	Terve röstitud kala	400 g–1,5 kg	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1  + 
	Röstitud kalapraad	200–800 g	Määrige õliga ja maitsestage oma äranägemise järgi.	1  + 
	Aurutatud kalafileed	100–500 g	Lisage auruti põhja umbes 200 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	Kala ja friikartulid [külmutatud]	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 [külmutatud]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	KALAPULGAD [KÜLMUTATUD]	200–600 g	Jaotage toit ühtlaselt pruunistusplaadile. Täiusliku tulemuse saamiseks pöörake toitu küpsetamise ajal.	1 +

TARVIKUD							
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Aurutus alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
KÖÖGIVILI	Rõstitud kartulid	300 g kuni 1,0 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 köögiviljalihest, 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 juurviljad	100–800 g	Lisage auruti põhja umbes 200 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	Aurutatud pehmed köögiviljad	100–800 g	Lisage auruti põhja umbes 200 g vett. Tükeldage ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	Aurutatud külmutatud köögiviljad	100–800 g	Lisage auruti põhja umbes 200 g vett ja jaotage toit ühtlaselt aurutuskorvi. Katke kaanega.	1  + 
	PRAEKARTULID [KÜLMUTATUD]	200–600 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
	Praetud paprika	100–500 g	Lõigake tükkideks ja maitsestage õliga. Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1  + 
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 määratud küpsetusplaadile. Lisage lisandeid vastavalt oma soovile.	2 
	Pitsa [külmutatud]	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 määratud küpsetusplaadile.	1  + 
	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 
	Õunapirukas	800 g–1,5 kg	Vooderdage pirukavorm tainaga ja raputage selle põhjale leivapuru, mis puuviljadest mahla sisse imeb. Täitke hakitud värske puuviljadega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga. Rullige kokku tainajäädgid, et valmistada kate, sulgege servad ja määrige munaga.	1  + 
	Brownie'd	1 ahjutäis	Valmistage oma lemmikretsepti järgi. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.	1 

Kategooria	Toit	Kaal/portsjonid/tükid	Märkus	Tarvikud
MUNA JA SNÄKID	Popcorn	90–100 g	Asetage kott alati otse traatriiulile Asetage korraga ainult üks kott.	1
	Kananagitsad [külmutatud]	200–700 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +
	Sibularõngad [külmutatud]	100–500 g	Jaotage ühtlaselt pruunistusplaadile.	1 +
	Munapuder	2–10 tükki	Valmistage oma lemmikretsepti järgi ühes mahutis.	1 +

TARVIKUD							
	Traatrest	Kuumakindel plaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Tervislik ja MW-kindel konteiner	Auruti alus ja kaas	Kogu auruti	Pruunistusplaat



CRISP MENU

PRUUNISTAMINE

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.

Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

TOIT	KESTUS (min)
Eelkergitatud kook	10 - 12
Hamburgerite* valmistamiseks	9 - 15

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

RÖSTIMINE: Värsked toidud ja külmutatud toidud

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemust, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Parimate tulemuste saavutamiseks värske toiduainetega pintseldage või maitsestage vähese koguse õliga. Küpsetage külmutatud toitu otse ilma õli lisamata.

Nõutud tarvikud: traatriiul tasemel 1, pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.



MIKROLAINED

Kasutage mikrolainefunktsiooni ainult siis, kui ahjus on toit või jook, et säilitada toote tööseisukord. Nõutud tarvikud: traatriiul, mikrolaineahjus ja kuumakindel anum.

VÕIMSUS (W)	SOOVITATUD
1000	Suure veesisaldusega toitade ja jookide kiire soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige väiksem võimsus.
750	Köögiljude valmistamine.
600	Liha, kala ja roogade valmistamiseks, mida ei saa segada.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapiirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.

VÕIMSUS (W)	SOOVITATUD
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmendamine.
90	Jäätise pehmendamine.

TOIMING	TOIT	VÕIMSUS (W)	KESTUS (min)
Soojendamine	2 tassi	1000	1 - 2
Küpsetamine	Biskviitkook	750	5 - 6
Küpsetamine	Munakreem	750	10 - 12
Küpsetamine	Pikkpoiss	600	15–25

MUUDE FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

TAVAFUNKTSIOONID

KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

GRILL

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

Soovitavad tarvikud: rest

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Toast (Röstleib ja -sai)	Kõrge	5 - 6

TURBO GRILL

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

Soovitavad tarvikud: rest

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide ja pirukate küpsetamiseks ainult ühel riivil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga

MW COMBI FUNCTIONS

GRILL + MIKRO

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

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

TURBO GRILL + MIKRO

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

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

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (min)
Röstitud kana	350	Keskmine	20 – 30

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

TAVAPÄRANE + MIKRO

Küpsetatud roogade kiiremaks valmistamiseks, kasutades samaaegselt tavapära ahju ja mikrolaineid.

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

SUNDÕHK + MIKRO

Igasuguste roogade valmistamiseks ühel riivil, kombineerides ainult kuuma õhu tsirkulatsiooni ja mikrolaineahju.

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

CONVENTION BAKE + MIKRO

Kõigi vedela täidisega toitude kiireks valmistamiseks, ühendades mikrolained, tavapärase kuumutamise ja konvektsooniküpsetuse.

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

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Täiuslikuks küpsetamiseks ja pruunistamiseks nii pealt kui ka alt, mis tahes liiki roogade valmistamiseks ainult ühel riivil. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat või rest ja kuumakindel anum.

TOIT	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)
Tassikook / väike kook	160	20 – 25
Küpsised	165	15 – 20

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.

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 Whirlpooli 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 kuni 2,0 kg
Linnuliha	100 g kuni 3,0 kg
Kala	100 g kuni 2,0 kg
Crisp leiva sulatamine	50–800 g

ERIFUNKTSIOONID

SOOJASHOID

Äsja valmistatud toidu (nt liha, praetud toit või pirukad) sooja ja krõbedana hoidmiseks.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

JOGURT

Jogurti valmistamiseks.

Nõutud tarvikud: traatrest ja kuumakindel anum.

KUIVATAMINE

Puu- ja köögiviljade kuivatamiseks. Lõika õhukesteks viiludeks ja asetage otse restile.

Nõutud tarvikud: rest

SUUR KÜPSETUS

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

Nõutud tarvikud: küpsetusplaat 2. tasemel.

ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

Nõutud tarvikud: traatrest koos panni või küpsetusplaadiga.

HYDRO SELF CLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

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 muretainaküpsistega, 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 terviklikust 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 traatrestile 2. tasandil. Valmistage 6–10 kanakintsuliha kuubikuteks lõigatud kartulitega (500–800 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasandile. 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.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

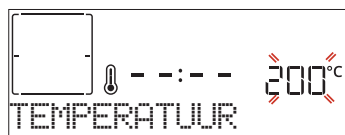
Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

Funktsiooni valimiseks vajutada ikoonile või kerida mööda menüüd. Menüüs sisalduva funktsiooni valimiseks vajutage + või – , et valida soovitud funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ✓ . Pange tähele! Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / VÕIMSUS



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

Mikrolainete võimsust või grillimise taset saab seadistada samal meetodil.

Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (keskmine), 1 (madal).

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 traatrestile 2. tasandil. Valmistage kalafileed fooliumis (700–900 g) koos viilutatud köögiviljadega (600–900 g) otse küpsetusplaadil, mis asetatakse 1. tasandile. 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.

MUUD FUNKTSIOONID



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



LEMMIK

Üheksa lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja.

Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas).

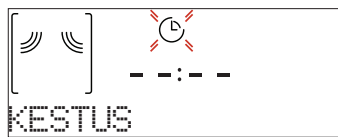
Kui valite TEHASLÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.



Pange tähele: kui funktsioon on aktiveeritud, saab temperatuuri muuta nuppudega + ja – .

Teiste funktsioonidega kombineeritult on maksimaalne mikrolainete võimsus 500 W.

KESTUS



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

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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

Mikrolaineid mittekäivitavates funktsioonides nagu

Tavapärane või Sundõhk saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäävitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Mikrolainefunktsioonis võrdub lõpuaeg kestusega. Ekraanil kuvatakse lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



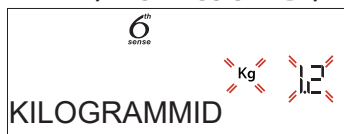
Soovitav küpsetamise lõpuaja määramiseks vajutage nuppu **+** või **-** ja seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks nuppu **✓**. Pange toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

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

3.6th SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade valmistamiseks. Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

KAAL / PORTSJONID / PARTII / TÜKID



Funktsiooni õigeks määramiseks järgige ekraanil kuvavat teavet, kui ahi annab märku, vajutage nuppu **+** või **-**, et määrata vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu **✓**.

VALMIDUSASTE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik küpsuse taset muuta.



Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu **+** või **-**, et valida soovitud tase pooltoorest (-1) kuni küpseni (+1). Vajutage kinnitamiseks nuppu **✓** või  ja käävitage funktsioon.

4. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui vaikeväärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seaded määranud, siis vajutage funktsiooni käävitamiseks nuppu .

Viitstardi etapis vajutage vahelejätmiseks nuppu , et funktsioon kohe käivitada.

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

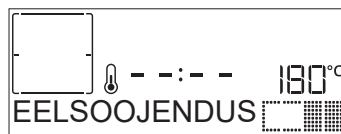
Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab konkreetset maksimaalset temperatuuri, kuvatakse ekraanil sõnum. Vajutage eelmisele ekraanile naasmiseks **◀** ja valige mõni teine funktsioon või oodake täieliku jahtumiseni.

JET START (KIIRKÄIVITUS)

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage , see aktiveerib mikrolaineahju 30 sekundiks täisvõimsusel (1000 W).

5. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini, mis tähendab, et toit tuleb ahju panna. Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage nuppu **✓** või .

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

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

6. KÜPSETAMISE SEISKAMINE / TOIDU LISAMINE VÕI PÖÖRAMINE

PAUS

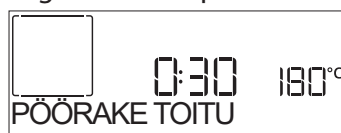
Ukse avades peatatakse ajutiselt küpsetamine, lülitades kütteelemendid välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

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

TOIDU LISAMINE VÕI PÖÖRAMINE

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



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

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

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

Enne toiduvalmistuse lõppu palub ahi teil toitu kontrollida.

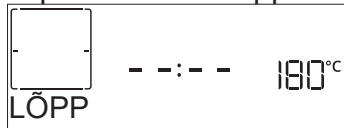


Kõlab helisignaal ja ekraanil näidatakse, mida tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu  või **✓**.

Pange tähele! Vajutage nende toimingute vahelejätmiseks . Vastasel korral jätkab ahi küpsetamist, kui teatud aja jooksul ühtegi toimingut ei tehta.

7. KÜPSETAMISE LÖPP

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



Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu või vajutage nuppu , et küpsetusaega uue kestuse valimisega pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

8. LEMMIKUD

Et ahju oleks lihtsam kasutada, oskab see salvestada kuni 20 lemmikfunktsiooni. Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse viip funktsiooni salvestamiseks lemmikute loendisse numbriga vahemikus 1 kuni 20.



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

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

Pange tähele: Kui mälu on täis või valitud number on juba kasutusel, palub ahi teile eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



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

9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTSIOON

Vajutage ja valige funktsioon "Hydro Self Clean".



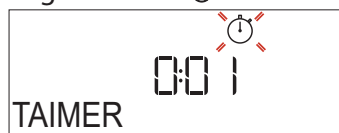
Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu : kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: Järgige juhiseid ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu . Kui kõik etapid on läbitud, vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu .

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

Kui tsüklil on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või švammiga.

10. TAIMER

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

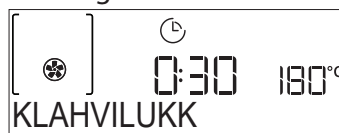


Soovitud kestuse seadmiseks vajutage nuppu või ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu .

Kui minutilugeja on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade. Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni. Vajutage nuppu ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon. Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd. Selles etapis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikooni , mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage nuppu , et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

11. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt kolm sekundit all nuppu. Nuppude avamiseks korrake toimingut.



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

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.

- Ärge kombineerige grilli ja tilgapanni.
- Sisestage tarvikud ainult nende vastavale kõrgusele.
- Sädemed võivad tekkida ja küpsetuskambrit kahjustada.
- Seade on sädemete tekkimise tõttu kahjustatud.
- Ärge kasutage seadmes alumiiniumist plaate. Seadme kasutamine ilma toiduta küpsetuskambris põhjustab ülekoormuse.
- Ärge kunagi käivitage mikrolaineahju ilma toiduainet sellesse asetamata. Ainus lubatud erand on roogade lühike test.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

NÄPUNÄITEID MIKROLAINEAHJUS KÜPSETAMISEKS

Mikrolained läbivad toitu vaid teatud sügavuseni, seega asetage mitme üksuse samaaegsel valmistamisel need teineteisest võimalikult kaugemale, et jätta need mikrolainetele võimalikult hästi ligipääsetavateks.

Väikesed tükid valmivad suurtest kiiremini: et tagada ühtlane küpsemine, lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.

Enamik toite jätkab küpsemist ka pärast seda, kui mikrolaineahi lõpetab töö. Seega laske toidul valmimiseks alati veel veidi seista.

Enne kui panete mikrolainetega küpsetamiseks ahju paber- või kilekoti, eemaldage selle küljest kinnitid. Killesse tuleb teha 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 soovitage sulatada otse traatriiulil. Kui vaja, võib kasutada mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kergplastist anumad.

Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulatamise ajal segada. Eraldage toidutükid, kui need hakkavad sulama: eraldi tükid sulavad palju kiiremini.

VÄIKELASTE TOIT

Toidu või vedelike soojendamisel imikutoidu anumad või lutipudelid segage alati toitu ja kontrollige enne serveerimist selle temperatuuri. Nii võite olla kindel, et soojus on ühtlaselt jaotunud ja vältite põletusi. Veenduge enne soojendamist, et kaas või lutt oleks ära võetud.

KOOGID JA SAI

Kookide ja leivatoodete puhul soovitage kasutada funktsiooni „Forced Air“ (sundõhk), vedelikku sisaldavate kookide puhul aga funktsiooni „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine). Küpsetusaegade lühendamiseks valige alternatiivina „Forced Air + mikrolaineahi“, kusjuures mikrolaineahi on seatud maksimaalsele võimsusele 160 W, et tooted jääksid pehmeks ja aromaatsiks.

Funktsioonide „Forced Air“ (sundõhk) ja „Convection bake“ (Konvektsioon küpsetamine) puhul kasutage tumedast metallist koogivormi ja asetage need kaasasolevale traatriiulile.

LIHA JA KALA

Pealispinna kiireks ja laitmatuks pruunistamiseks nii, et liha või kala jääks seest pehmeks ja mahlaseks, soovitage 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 ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastuseks funktsioon „Hydro Self Clean“ (Automaatpuhastus).
- 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 svammiga.

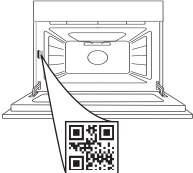
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Probleem	Lahendus	Võimalik põhjus
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel F4E1-st erinev number või täht.	Ahju tõrge.	Ahi ei lähe soojaks.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, ei kasutata enam tähtseda numbriga seadmeid.
Ahju ei lülitu sisse.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.		Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud.	on olemas ja kas ahi on vooluvõrku lga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.		Lülitage ahi välja ja DEMO 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.	

Poliitika, 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.

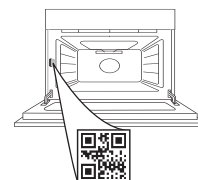




PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

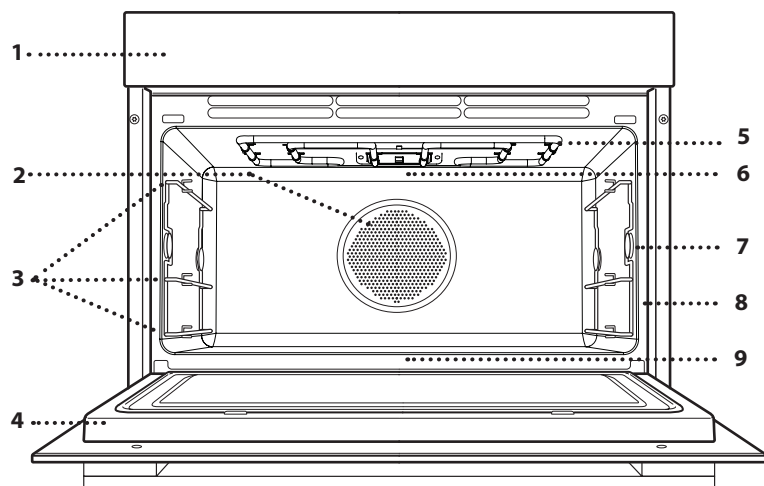
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



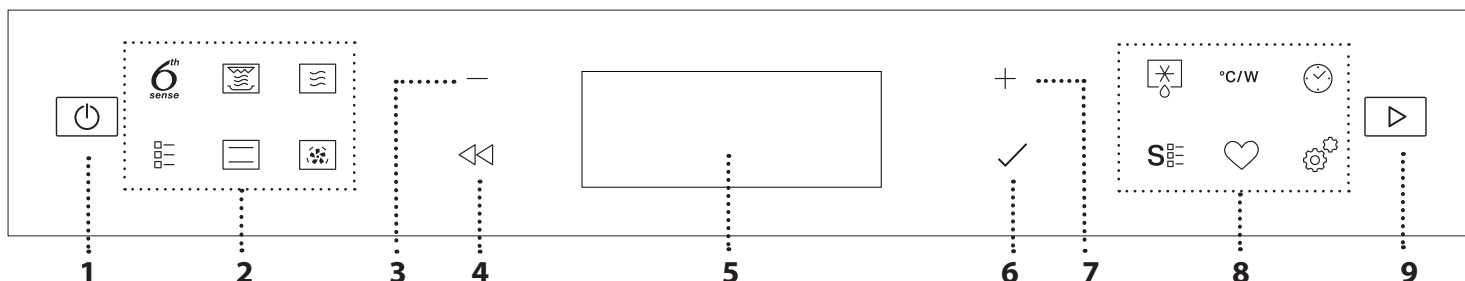
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Nodalījuma ventilators (nav redzams) un apļveida sildelements (nav redzams)
3. Papāpjveida plaukti (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
8. Datu plāksnīte (nenovietojiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. IZVĒLNE / TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.
Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

6. APSTIPRINĀT

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijām, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

PIEDERUMI

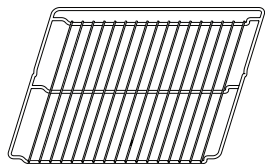
Pirms citu tirgū pieejamo piederumu iegādes, pārliedieties, ka tie ir karstumizturīgi un piemēroti tvaicēšanai.

Lai ļautu tvaikam brīvi cirkulēt, pārliedieties, ka starp jebkura trauka malām un gatavošanas

nodalījuma sienām ir vismaz 30 mm atstarpe.

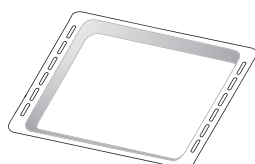
Piederumi mikroviļņu funkcijas laikā var paaugstināt temperatūru. Cikla beigās ir ieteicams izmantot aizsargierīces, lai darbotos ar piederumiem

METĀLA REŽĢIS



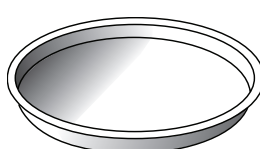
Stieplu plaukts ir piemērots visiem gatavošanas režīmiem, arī gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Lietojot mikroviļņu krāsnis, vienmēr novietojiet stieplu plauktu 1. līmenī (zemākajā). Novietojiet produktus tieši uz stieplu plaukta vai izmantojiet to, lai uz tā novietotu cepešpannas, veidnes vai citus karstumizturīgus un mikroviļņu izturīgus traukus.

CEPEŠPANNA



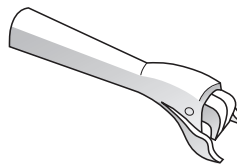
Cepešpanna ir piemērota visiem gatavošanas režīmiem, izņemot "Mikroviļņu" funkcijas. Var izmantot visu veidu ēdienu pagatavošanai bez trauka. Izmantojiet to ēdiena gatavošanas sulas savākšanai, novietojot to zem stieplu plaukta.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



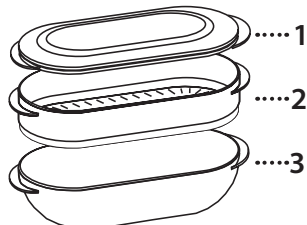
Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām. Kraukšķu šķīvim vienmēr ir jāatrodas stieplu plaukta centrā, un to var iepriekš uzsildīt, kad tas ir tukšs, izmantojot tikai šim nolūkam paredzēto īpašo funkciju. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu šķīvja. Novietojiet silikona paliktņus starp stieplu plaukta stieniem, lai nodrošinātu lielāku stabilitāti.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

TVAICĒTĀJS* (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



Lai tvaicētu tādus ēdienus kā zivs vai dārzeņi, ielieciet tos grozā (2) un ielejiet tvaicētāja (3) dibenā dzeramo ūdeni (100 ml), lai iegūtu nepieciešamo tvaika daudzumu. Lai vārītu tādus produktus kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (grozis nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.

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

Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

*Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPLU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

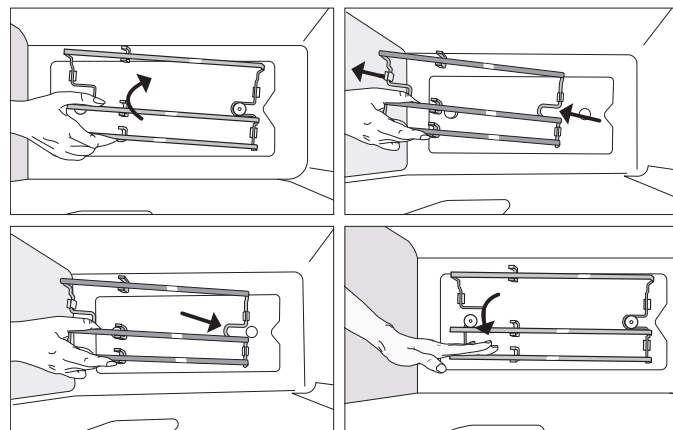
Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm. Iespiediet piederumus līdz galam, pārliedieties, ka tie nepieskaras ierīces durvīm.

KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIĒTOŠANA

Abās cepšanas nodalījuma pusēs ir divi kāpņu turētāji, kas nostiprināti uz diviem pogu formas balstiem. Lai tīrīšana būtu ērtāka, kāpņu turētāji ir noņemami.

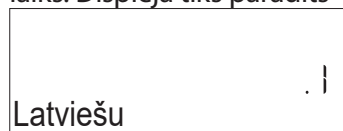
1. Lai noņemtu kāpņu turētājus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to uz augšu, lai izņemtu no priekšējā balsta, vienlaikus pagriežot aizmugurējo balstu, pēc tam izvelciet visu daļu no nodalījuma.
2. Lai mainītu kāpņu turētāja novietojumu, izvelciet aizmugurējo daļu uz aizmugurējā balsta. Pēc tam, kad tas ir noenkurots, spiediet uz leju, līdz kāpņu turētājs ir ievietots priekšējā balstā.



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLAŠE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



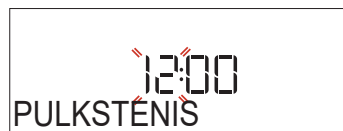
Nospiediet + vai - , lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.

Nospiediet ✓ , lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot ⚙ , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet + vai - , lai iestatītu stundas, un nospiediet ✓ :

ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes. Nospiediet + vai - , lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot ⚙ , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTĒNIS".

FUNKCIJAS

6th SENSE FUNKCIJAS

Izmantojot 6th Sense funkcijas, vienkārši izvēlieties ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu vislabākos rezultātus. Cepeskrāsns 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. Dažos automātiskajos ciklos ir iespēja iepriekš iestatīt gatavošanas līmeni, kas ir zemāks vai augstāks par noklusējuma līmeni (sk. punktu "Gatavošanas ilgums" sadaļā "Lietošana ikdienā").

3. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeskrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājāsniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A). Izvēlnē IESTATĪJUMI, kas pieejama, nospiežot ⚙ , atlasiet JAUDA un vēlamo jaudas iestatījumu.



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". Smakas un dūmi ir normāli, ja cepeškrāsns tiek lietota pirmajās reizēs vai ja tā ir ļoti netīra. Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

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.
Ūdens	100–500 g	Uzsildiet bez vāka vienā traukā.

6th SENSE MELT & SOFT

Pārtikas produktu kausēšanai un mīkstināšanai. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī droša 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 COOK TABLE (GATAVOŠANAS GALDS)

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

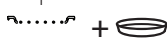
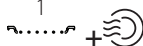
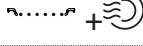
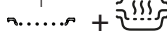
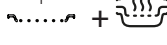
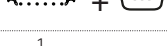
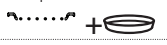
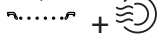
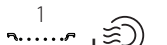
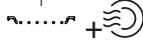
Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
MAKARONI UN GRAUDAUGI	Makaronu vārīšana	1–3 porcijas	Iestatiet makaroniem ieteicamo gatavošanas laiku. Ielejiet tvaicētāja apakšā sāļtu ūdeni un ievietojiet makaronus, un pārklājiet ar vāku. Apsveriet apmēram 100 g makaronu katrai porcijai. Katrai makaronu porcijai izmantojiet 400 g ūdens.	
	Lazanja	600 g-2,0 kg	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Pārlejiet ar bešamela mērci un pārkaisiet ar sieru, lai panāktu teicamu apbrūninājumu.	
	Rīsi	1–4 porcijas	Iestatiet rīsiem ieteicamo gatavošanas laiku. Pielejiet ūdeni, ieliebet rīsus tvaicētāja apakšā un uzlieciet vāku. Apsveriet apmēram 100 g rīsu katrai porcijai. Katrai rīsu porcijai izmantojiet 300 g ūdens.	

PIEDERUMI							
	Stiepļu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Siltuma un MW necaurļaidīgs trauks	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate



Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
GAĻA	Cepta liellopu gaļa	800 g-1.7 kg	lezediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1  + 
	Burgeru kotletes	100–500 g	Pirms uzsildīšanas viegli ieelļojiet kraukšķu šķīvi. Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķivis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdianu. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1  + 
	Cepta cūkgaļa	800 g-2.0 kg	lezediet ar eļļu un ieberzējiet ar sāli un pipariem. Pārkaisiet ar ķiplokiem un zaļumiem pēc garšas. Gatavošanas beigās ļaujiet gaļai nostāvēties vismaz 15 minūtes pirms gaļas sagriešanas.	1  + 
	Cūkgaļas ribiņas	400 g-1,5 kg	lezediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Vienmērīgi sadaliet traukā ar kaulu pusi uz leju.	1  + 
	Bekons	50-400 g	Pirms ēdiena ievietošanas kraukšķu šķivis ir jāuzsilda. Cepeškrāsns jums paziņos, kad ir pienācis laiks ievietot ēdianu. Pēc iepriekšējas uzsildīšanas vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Lai iegūtu perfektu rezultātu, ēdiena gatavošanas laikā jums būs jāapgriež ēdiens.	1  + 
	Desas	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.	1  + 
	Cepta vistas gaļa	800 g–2,5 kg	lezediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem. Ieberzējiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet krāsnī ar krūtiņu uz augšu.	1  + 
	Tvaicēta mājputnu krūtiņa	100–500 g	Pievienojiet apmēram 200 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1  + 
FISH (ZIVS)	Panēta cepta vista	100–500 g	lezediet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1  + 
	Cepta vesela zivs	400 g-1,5 kg	lezediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1  + 
	Cepts zivju steiks	200–800 g	lezediet ar eļļu un pārkaisiet ar garšvielām pēc saviem ieskatiem.	1  + 
	Tvaicētas zivju filejas	100–500 g	Pievienojiet apmēram 200 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1  + 
	Zivs ar ceptiem kartupeļiem [saldēti]	1–3 porcijas	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu plates zivju fileju pamišus ar kartupeļiem. Apsveriet aptuveni 100 g zivju un 100 g kartupeļu katrai porcijai.	1  + 
	Ceptas jūras veltes [saldētas]	200-600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1  + 
	Zivju pirkstiņi [saldēti]	200-600 g	Vienmērīgi sadaliet kraukšķu šķīvi. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā jums tiks lūgts apgriezt ēdianu.	1  + 

PIEDERUMI							
	Stieplu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Šķidrums savākšanas paplāte/cepešpanna	Siltuma un MW necaurļaidīgs trauks	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
VEGETABLES (DĀRZENĪ)	Cepti kartupeļi	300 g-1.0 kg	Sagrieziet gabalos, apslakiet ar eļļu, uzberiet sāli un zaļumus. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja. Lai iegūtu perfektus rezultātus, gatavošanas laikā 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 sakneņi	100-800 g	Pievienojiet apmēram 200 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1 
	Tvaicēti mikstie dārzeņi	100-800 g	Pievienojiet apmēram 200 g ūdens tvaicētāja apakšā. Sagrieziet gabalos un vienmērīgi sadaliet ēdienu tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1 
	Tvaicēti saldētie dārzeņi	100-800 g	Pievienojiet apmēram 200 g ūdens tvaicētāja apakšā un vienmērīgi sadaliet pārtiku tvaicētāja grozā. Uzlieciet vāku.	1 
	Fritēti kartupeļi [saldēti]	200–600 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 
SĀLI KONKITORĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Cepti pipari	100–500 g	Sagrieziet gabalos un apslakiet ar eļļu. Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 
	Sviestmaizes šķēle	400 g–1,0 kg	Iejaučiet 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 [saldēta]	250-700 g	Izņemiet no iepakojuma, rūpīgi noņemot visu alumīnija foliju, ja tāda ir.	1 
SALDI KONKITORĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka	800 g-1,5 kg	Izklājiet mīklu pīrāgu traukā 8–10 porcijām un caurduriet mīklu ar dakšiņu. Papildiniet mīklu atbilstoši savai iecienītākajai receptei.	1 
	Biskvītūka	400 g–1,2 kg	Pagatavojiet beztauku biskvītu labāk. Iepildiet ietaukotā un ar cepšanas papīru izklātā cepešpannā.	1 
	Kēksi	1 porcija	Iejaučiet mīklu 16–18 kēksiem saskaņā ar savu iecienītāko kulinārijas recepti un iepildiet mīklu papīra veidnēs. Vienmērīgi izvietojiet uz cepešpannas.	2 
	Cepumi	1 porcija	Iejaučiet mīklu no 500 g miltu, 200 g sāļta 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 
	Ābolu pīrāgs	800 g-1,5 kg	Izklājiet pīrāgu trauku ar mīklu un pārkaisiet apakšu ar maizes drupatām, kas uzsūktu augļu sulu. Pievienojiet gabaliņos sagrieztus augļus un pārkaisiet ar cukuru un kanēli. Izrullējiet sviesta mīklas pārpalikumus, lai izveidotu pārsegu, noblīvējiet malas un ierīvējiet ar olu.	1 
	Šokolādes kūciņas	1 porcija	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei. Izklājiet mīklu uz cepešpannas, pirms tam ieklājot tajā cepampapīru.	1 

Kategorija	Ēdiens	Svars/porcijas/gabali	Piezīme	Piederums
OLAS un UZKODAS	Popkorns	90–100 g	Vienmēr novietojiet maisiņu tieši uz stieplu plaukta. Vienā reizē pagatavojiet tikai vienu iepakojumu popkorna.	1
	Vistas nageti [saldēti]	200-700 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +
	Sīpolu gredzeni [saldēti]	100–500 g	Vienmērīgi izvietojiet uz kraukšķu šķīvja.	1 +
	Olu kultenis	2–10 gabali	Sagatavojiet atbilstoši savai iecienītākajai kulinārijas receptei vienā traukā.	1 +

PIEDERUMI							
	Stieplu plaukts	Karstumizturīgs trauks uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Siltuma un MW necaurļaidīgs trauks	Tvaicētāja apakšpuse un vāks	Viss tvaicētājs	Kraukšķu plate



KRAUKŠĶU IZVĒLNE

CRISP

Piemērots, lai perfekti apbrūninātu ēdienus gan no augšpusēs, gan apakšpusēs. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu šķīvī.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvī, kraukšķu šķīvja rokturis.

PRODUKTI	ILGUMS (min)
Rauga kūka	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

CRISP FRY: Svaigi pārtikas produkti un saldēti pārtikas produkti

Šīs veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrūnināšanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus ar svaigu pārtiku, iesmērējiet vai apsmidziniet ar nelielu daudzumu eļļas. Pagatavojiet saldētu pārtiku tieši, nepievienojot eļļu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, kraukšķu šķīvī, kraukšķu šķīvja rokturis.



MIKROVIĻŅI

Izmantojiet mikroviļņu funkciju tikai ar pārtiku vai dzērieniem, lai saglabātu produkta pareizu funkcionalitāti.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

JAUDA (W)	IETEICAMS
1000	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens. Samaziniet jaudu, ja ēdiena sastāvā ir olas vai krējums.
750	Dārzenu 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. Izcili piemērota sviesta vai šokolādes kausēšanai.
160	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai.
90	Saldējuma kausēšanai.

DARBĪBA	PRODUKTI	JAUDA (W)	ILGUMS (min)
Uzsildīšana	2 krūzes	1000	1 - 2
Gatavošana	Biskvītķūka	750	5–6
Gatavošana	Olu krēms	750	10 - 12
Gatavošana	Gaļas šķēle	600	15–25

CITU FUNKCIJU IZVĒLNE

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

FAST PREHEAT (ĀTRA SILDĪŠANA)

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc.Cirkul.".

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu

GRILĒŠANA

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts

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

TURBO GRILĒŠANA

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

Ieteicamie piederumi: stieplu plaukts

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas, kūku un pīrāgu pagatavošanai tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršēšanas fāze: pagaidiet uzkaršēšanas beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts ar pannu vai cepešpannu

MV KOMBINĒTĀS FUNKCIJAS

GRILS+MIKROVIĻŅI

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

Nepieciešamie piederumi: stieplu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

TURBO GRILĒŠANA UN MIKROVIĻŅU REŽĪMS

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, 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

KONVEKCIONĀLĀ+MW

Ātrākai ēdienu gatavošanai, apvienojot standarta un mikroviļņu režīmu.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA+MW

Jebkura veida ēdienu pagatavošanai uz viena plaukta, apvienojot tikai karstā gaisa cirkulāciju un mikroviļņu krāsnī.

Nepieciešamie piederumi: stiepļu plaukts 1. līmenī, drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī un karstumizturīgs konteiners.

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.

 KONVEKCIONĀLĀ

Perfekta jebkura veida ēdiena pagatavošana un apbrūnināšana gan virspusē, gan apakšpusē tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

PRODUKTI	TEMP. (°C)	ILGUMS (min)
Grozīņš / mazā kūka	160	20-25
Cepumi	165	15-20

 FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Saldumu un gaļas gatavošanai, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzkaršanās fāze: pagaidiet uzkaršanās beigas, lai ievietotu ēdienu. To var izmantot, lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukt ēdienu aromātiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna vai stiepļu plaukts un karstumizturīgs trauks.

 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 Whirlpool funkcija ļauj atkausēt saldētu maizi. Apvienojot atkausēšanas un apbrūnināšanas tehnoloģijas jūsu maize garšos kā svaigi cepta. Izmantojiet šo funkciju, lai ātri atkausētu un uzsildītu apaļmaizītes, bagetes un kruasānus. Kraukšķu šķivis ir jāizmanto kopā ar

šo funkciju, novietojot tieši uz stiepļu plaukta.

PRODUKTI	SVARS
Atkausēšana Noteiktā Laikā	-
Gaļa	100 g-2.0 kg
Poultry (Putnu gaļa)	100 g-3,0 kg
Zivs	100 g-2.0 kg
Maizes Čipsi Atkausēti	50-800 g

 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 neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

Nepieciešamie piederumi: cepešpanna 2. līmenī.

EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu 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.

HYDRO SELF CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

GATAVOT 3

Lai vienā temperatūrā uz trim plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus, nesajaucot garšas un smaržas.

Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, tartes, saldētās picas un pagatavotu pilnas maltītes. Cepeškrāsnī nepieciešams uzsildīt.

CEPUMI

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu trīs līdzīgu smilšu mīklas cepumu paplātes, tādējādi maksimāli uzlabojot rezultātu. Šī funkcija ietver uzsildīšanu. Izņemiet visas trīs paplātes no cepeškrāsns vienlaicīgi.

GROZĪNPĪRĀGS

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.

Pilnīgas maltītes piemērs Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet lazanju atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) pannā, kas novietota uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet 6-10 vistas stilbiņus ar kubiņos sagrieztiem kartupeļiem (500-800 g) tieši cepešpannā, kas novietota 1. līmenī. Pēc uzkarsēšanas cepiet visus ēdienus vienlaicīgi. Pēc 50-60 minūtēm izņemiet groziņpīrāgu, pēc 60-70 minūtēm izņemiet lazanju, pēc 80-90 minūtēm izņemiet vistu ar kartupeļiem.

GATAVOT 3 IZVĒLNE 2

Šis cikls ir paredzēts, lai pagatavotu zivs vai veģetāru maltīti un desertu. Cepeškrāsnij nepieciešama uzkarsēšana.

Pilnvērtīgas maltītes piemērs

Pagatavojiet augļu groziņpīrāgu atbilstoši savām vēlmēm

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni. Lai atlasītu izvēlnē esošu funkciju, nospiediet + vai - , lai atlasītu vēlamu un tad nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt. Nospiežot << , varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

TEMPERATŪRA / JAUDA



Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai - , lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓ , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams). Tādā pašā veidā var iestatīt arī mikroviļņu jaudu vai grilēšanas līmeni.

Pastāv trīs grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).



apaļā pannā, ko novietojiet uz stieplu plaukta 3. līmenī. Pagatavojiet pesto lazanju vai kaneloni atbilstoši savām vēlmēm (1,5-2 kg) metāla vai Pyrex traukā, kas novietots uz stieplu plaukta otrajā līmenī. Sagatavojiet zivs filejas folijā (700-900g) 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.

CITAS FUNKCIJAS



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



FAVORITES (IZLASE)

Lai piekļūtu deviņām biežāk lietotām funkcijām.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

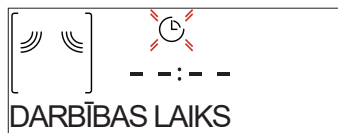
Ja ir aktivizēts režīms "ECO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarsē. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

Lūdzu, ņemiet vērā: tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, nospiežot + vai - .

Apvienojot vairākas funkcijas, mikroviļņu jauda tiks samazināta līdz maks. 500 W.

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo ikona , nospiediet + vai - , lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot  : nospiediet + vai - , lai to mainītu un tad nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavošanu vadīt manuāli, funkcijām, kurās neizmanto mikroviļņus, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera). Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Funkcijās, kuras neiedarbina mikroviļņu režīmu, piemēram, "Konvekcionālā" vai "Forc.Cirkul.", pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Mikroviļņu režīmā funkcijās beigu laiks atbilst darbības laikam.

Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu laiku, kad gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: vēlāmā temperatūra mikroviļņu krāsnī tiks sasniegta pakāpeniski, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks nekā gaidīts. Gaidīšanas laikā varat nospiegt + vai —, lai mainītu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiegt < , lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot ☺, lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

3. 6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

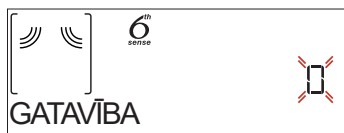
SVARS / PORCIJAS / DEVA / GABALI



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams pielāgot gatavības līmeni.



Kad tiek prasīts, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo līmeni no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai ►, lai apstiprinātu un palaistu funkciju.

4. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā laikā, ja noklusējuma vērtības atbilst vēlamajām, vai, kad piemēroti vēlamie iestatījumi, nospiediet ►, lai palaistu funkciju.

Aizkaves laikā nospiediet ►, lai izlaistu šo posmu un nekavējoties ieslēgtu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ☐.

Ja mikroviļņu krāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Nospiediet < , lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgai atdzišanai.

ĀTRĀ UZSĀKŠANA

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet ►, lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (1000 W) uz 30 sekundēm.

5. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti. Šajā brīdī ievietojiet mikroviļņu krāsnī produktus, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot ✓ vai ►.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Varat jebkurā laikā mainīt temperatūru, kas mikroviļņu krāsnij jāsasniedz, izmantojot + vai —.

6. APTURĒT GATAVOŠANU/PIEVIENOT VAI APGRIEZT ĒDIENU

APTURĒT

Atverot durvis, gatavošana tiks uz laiku apturēta, izslēdzot sildelementus.

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis un nospiediet ►.

Lūdzu, ņemiet vērā: 6th Sense funkciju darbības laikā durvis atveriet tikai tad, kad tas tiek norādīts.

PIEVIENOT VAI APGRIEZT ĒDIENU

Dažās 6th Sense gatavošanas receptēs norādīts, ka produkti jāievieto krāsnī pēc priekšsildīšanas vai gatavošanas noslēgumā jāpievieno ēdiena sastāvdaļas. Tāpat gatavošanas gaitā tiks parādīti paziņojumi, ka produkti jāapmaisa vai jāapgriež.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet ►, lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad jāveic produktu apgriešana, mikroviļņu krāsns turpinās gatavošanu pēc 2 minūtēm pat tad, ja nekādas darbības netiks veiktas. Posms "PIEVIENOJIET" ilgst 2 minūtes: ja netiek veiktas nekādas darbības, funkcija tiks izslēgta.

Tāpat, tuvojoties gatavošanas beigām, mikroviļņu krāsns displejā tiks sniegta norāde pārbaudīt ēdienu.



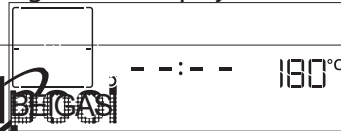
Tiks atskaņots signāls, un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet ► vai ✓, lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Nospiediet ►, lai izlaistu šīs darbības.

Citādi pēc zināma laika, neveicot nevienu darbību, mikroviļņu krāsns turpinās gatavošanu.

7. GATAVOŠANAS BEIGAS

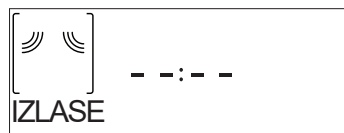
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

8. IZLASE

Lai padarītu mikroviļņu krāsns izmantošanu vienkāršāku, tajā iespējams saglabāt līdz 20 biežāk izmantotām funkcijām. Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 20).

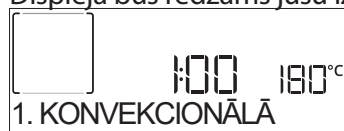


Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā favorītu un uzglabāt aktuālos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet , bet lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet .

Kad nospiests , nospiediet  vai , lai atlasītu atbilstošo ciparu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

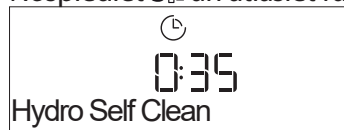
Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar , bet pēc tam nospiediet , lai to aktivizētu.

9. FUNKCIJA HYDRO SELF CLEAN

Nospiediet  un atlasiet funkciju "Hydro Self Clean".



Nospiediet , lai ieslēgtu funkciju: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labākos tīrīšanas rezultātus: izpildiet norādījumus un tad

nospiediet , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet , lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

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.

10. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliecinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet : Displejā mirgos  ikona.

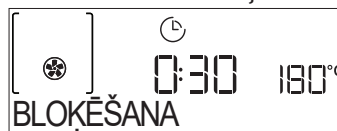


Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamu laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeri.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums. Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju. Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsnī, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju. Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tika parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt atskaiti fonā. Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet , lai apturētu aktīvo funkciju.

11. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet un turiet vismaz trīs sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.



Lūdzu, ņemiet vērā! Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

UZMANĪBU!

Lietojot mikroviļņu krāsnī, ievērojiet šos norādījumus.

- Ja metāls nonāk saskarē ar gatavošanas nodalījuma sienu, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Metāla detaļām, piemēram, tējkarotēm, kas atrodas glāzēs, jāatrodas ne mazāk kā 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs. Piederumi, kas novietoti tieši viens virs otra, rada dzirksteles.
- Nekombinējiet grilu ar pilienu paplāti.

- Ievietojiet piederumus tikai to attiecīgajā augstumā.
- Var veidoties dzirksteles un sabojāt gatavošanas nodalījumu.
- Ierīce ir bojāta dzirksteļu veidošanās dēļ.
- Neizmantojiet ierīci alumīnija paplātes. Ierīces lietošana bez ēdiena gatavošanas nodalījumā izraisa pārslodzi.
- Nekad neiedarbiniet mikroviļņu krāsnī, 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 ēdiena krāsni, lai tas turpina gatavoties.

Noņemiet jebkādas stieplu aizdares no papīra vai plastmasas maisiņiem pirms ievietot tos cepeškrāsnī gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Plastmasas plēve jāiegriež vai jāpārdur ar dakšiņu, lai izlīdzinātu spiedienu un novērstu sprādzienu tvaika akumulācijas dēļ gatavošanas laikā.

ŠĶIDRUMI

Šķidrumi var pārsniegt vārīšanās temperatūru, pat neradot acīmredzamu burbuļošanu. Tas var radīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri trauka malām. Lai to nepieļautu, neizmantojiet traukus ar šauriem kakliem, pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī samaisiet šķidrumu un atstājiet traukā tējkaroti. Pēc sakarsēšanas samaisiet vēlreiz un tad uzmanīgi izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns.

SALDĒTA PĀRTIKA

Lai sasniegtu labākus rezultātus, mēs iesakām atkausēt produktus novietojot tos tieši uz stieplu plaukta. Ja nepieciešams, varat izmantot plānus plastmasas traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsnīm. Vārīts ēdiens, sautējumi un gaļas mērces atkūst labāk, ja atkausēšanas laikā tos apmaisa. Kad sāka ēdiena atlaidināšana, 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 pārlicinieties, ka ir noņemts trauka vāks vai pudeles knupītis.

KŪKAS UN MAIZE

Kūkām un maizei ieteicams izmantot funkciju "Forced Air", turpretim kūkām, kas satur šķidrumu, iesakām lietot funkciju "Konvekcija". Vai arī, lai samazinātu gatavošanas laiku, izvēlieties funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un mikroviļņi" ar maksimālo mikroviļņu jaudu 160 W, lai produkti būtu mīksti un smaržīgi. Izmantojot funkcijas "Forced Air" un "Konvekcija", izmantojiet tumša metāla kūku formas un novietojiet tās uz komplektā esošā stieplu plaukta.

GAĻA UN ZIVIS

Lai panāktu apbrūninātu virsmu, bet gaļa vai zivs iekšpusē būtu mīksta un sulīga, ieteicams izmantot funkcijas, kurās apvienots konvekcijas karsēšanas un mikroviļņu gatavošanas režīms.

Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, iestatiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni 160 W.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedziet, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.
Valkājiet cimdus.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Hydro Self Clean", lai pilnībā 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.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis vai burts, kas atšķiras no F4E1.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burtu "F".
Cepeškrāsns neieslēdzas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar zvanu centru
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
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** (tālruna 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

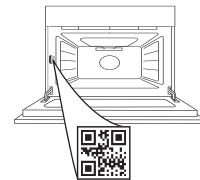


400020029462



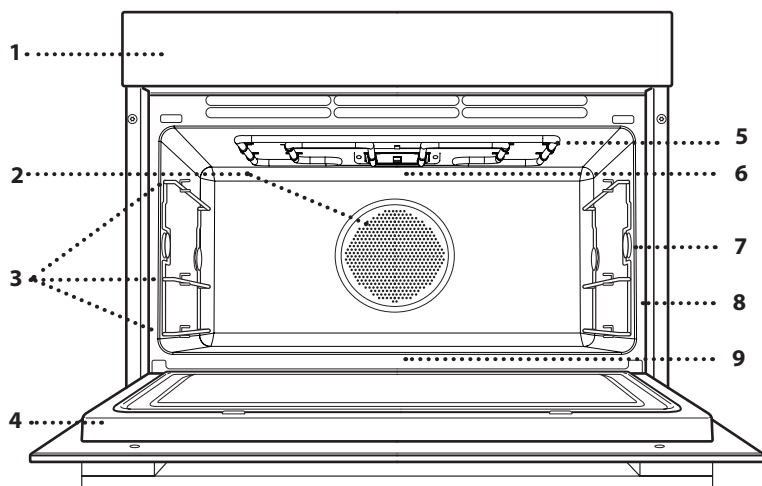
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo
gaminį svetainėje www.register10.eu

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**



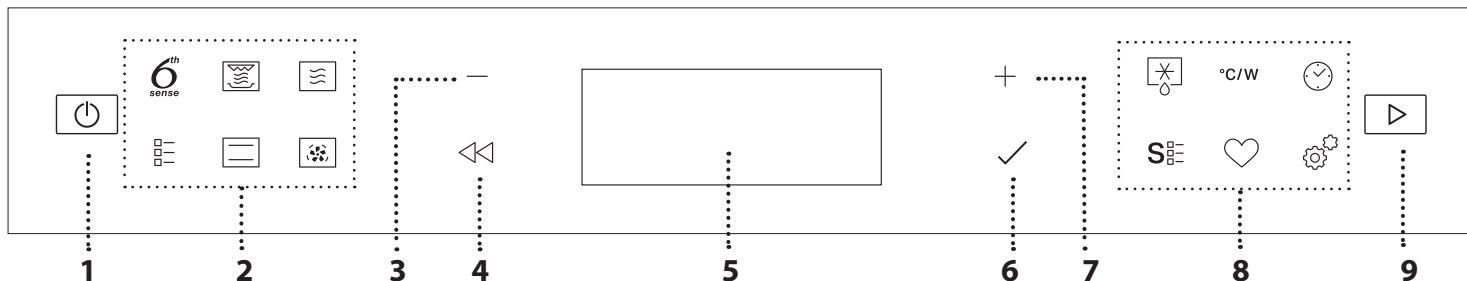
**Before using the appliance carefully read the Safety
Instruction.**

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ertmės ventiliatorius (nesimato)
ir apvalus kaitinimo elementas
(nesimato)
3. Lentynų laikikliai
(lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas /
keptuvus
6. Lempa
7. Mėsos zondo įsmeigimo vieta
(jei yra)
8. Duomenų lentelė
(nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas
(nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir
sustabdykite veikiančią funkciją.

2. MENIU / TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite
funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną.
Suteikia galimybę keisti
nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS

6. PATVIRTINIMAS

Patvirtinamas funkcijos
pasirinkimas arba nustatyta
reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų
nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir
mėgstamiausius.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant
nurodytus ar pagrindinius
nustatymus.

PRIEDAI

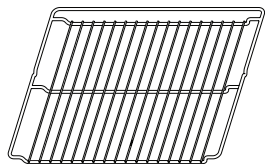
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

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.

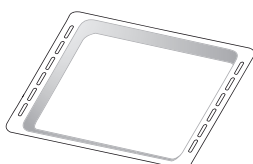
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

GROTELIŲ LENTYNA



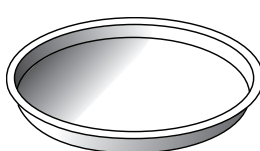
Grotelės tinka visiems kepimo režimams, net ir kepimui mikrobangomis. Kai naudojate mikrobangų krosnelę, groteles visada statykite 1 (apatiniam) lygyje. Galite sudėti maistą tiesiai ant grotelių arba naudokite jas, kad prilaikytų kepimo padėklus ir skardas arba kitus karščiui ir mikrobangoms atsparius kepimo indus.

KEPIMO SKARDA



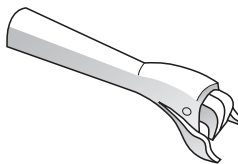
Kepimo padėklas tinka visiems kepimo režimams, išskyrus „Mikrobangų krosnelės“ funkcijas. Galima naudoti visiems maisto produktams gaminti be indo. Naudokite jį kepimo sultims surinkti, padėję po grotelių lentyną.

SKRUDINIMO LĖKŠTĖ



Naudojama tik su specialiomis funkcijomis. „Crisp“ lėkštė visada turi būti statoma grotelių centre ir ją galima įkaitinti tuščią, naudojant specialią tam skirtą funkciją. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės. Kad grotelės būtų stabilesnės, tarp grotelių stipinų įstatykite silikonines kojeles.

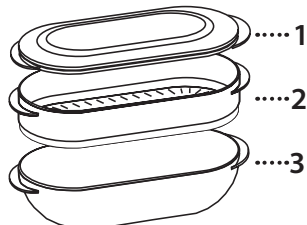
SKRUDINIMO LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

GARPUODŽIO INDAS*

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis. Jei norite gaminti bulves, makaronus, ryžius ar kruopas, sudėkite viską tiesiai į garintuvo indą (krepšelis nebūtinai) ir įpilkite geriamojo vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.

Geriausią rezultatą pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1). Statykite garpuodžio indą ant grotelių tik 1 lygyje ir naudokite jį tik su atitinkamomis kepimo funkcijomis arba su mikrobangų krosnelės funkcija.

Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.

*Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

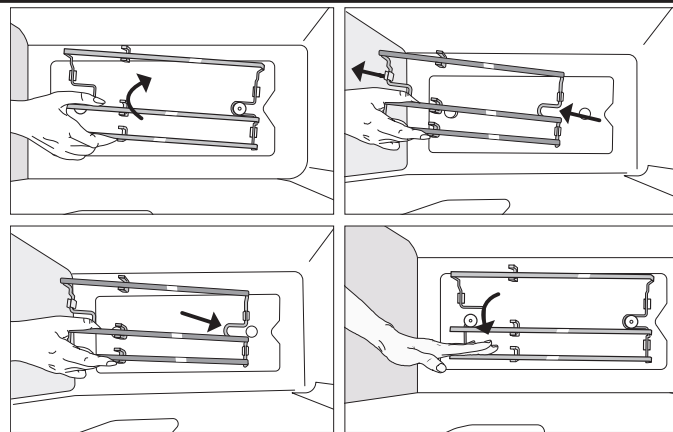
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

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.

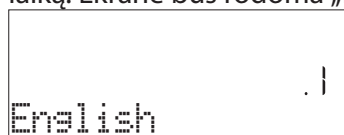
1. Norėdami nuimti grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiančiosios dalį ir traukite ją į viršų, kad atsikabintų nuo priekinio laikiklio ir suktųsi aplink galinį, ir tada ištraukite grotelės iš orkaitės.
2. Norėdami perkelti grotelių stovus, užmaukite galinę dalį ant galinės atramos. Kai pritvirtinsite, nuspauskite stovą žemyn, kad jis įsistatytų į priekinę atramą.



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką. Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite **+** arba **—** ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite **✓** ir patvirtinkite pasirinkimą.

Pastaba: paspaudus **⚙**, kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite **+** arba **—**, nustatykite valandas ir paspauskite **✓**:

Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.

Paspauskite **+** arba **—**, nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite **✓**.

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite **⚙**, meniu NUSTATYMAI pasirinkite LAIKRODIS.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SUVARTOJIMĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnė galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A). Paspauskite **⚙**, kad dalyje SETTINGS (nustatymai) pasirinktumėte POWER (galia) ir pasirinkite pageidaujamą galios nuostatą.



4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C maždaug vieną valandą, įjungus spartaus įkaitinimo funkciją. Kvapai ir dūmai yra normalus reiškinys, kai orkaitė naudojama kelis pirmuosius kartus arba kai ji yra stipriai užteršta. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)

6th „6th SENSE“ FUNKCIJOS

Naudodamiesi "6th Sense" funkcijomis, tiesiog pasirinkite maisto produkto 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.

Kai kuriuose automatinuose cikluose galima iš anksto nustatyti žemesnį arba aukštesnį kepimo lygį nei numatytasis (žr. punktą „Kepimo laipsnis“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“).

„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 ant mikrobangų krosnelei pritaikytos ir karščiui atsparios lėkštės ar į indą tiesiai ant 1 lygio vielinės lentynos.

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.
Vanduo	100–500 g	Šildykite neuždengtą viename inde.

„6TH SENSE“ MELT & SOFT

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“ GAMINIMO LENTELĖ

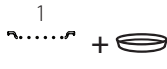
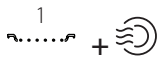
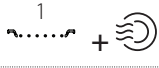
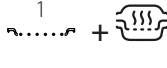
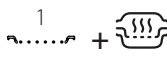
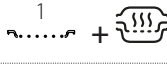
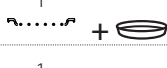
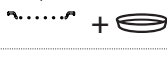
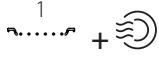
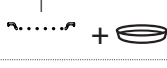
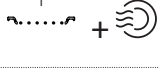
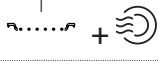
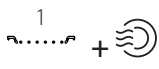
Naudojamas gaminant kelių rūšių patiekalus ir maistą, kad galėtumėte greitai ir lengvai džiangtis optimaliais rezultatais. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba	Priedas
PASTA IR GRŪDAI	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.	
	Lazanija	600 g - 2,0 kg	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Apipilkite bešamelio padažu ir pabarstykite viršų sūriu, kad tobulai apskrustų.	
	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.	

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

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba	Priedas
MĖSA	Kepta jautiena	800 g – 1,7 kg	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	 + 
	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.	 + 
	Kepta kiauliena	800 g – 2,0 kg	Patepkite aliejumi, įtrinkite druska ir pipirais. Pagal skonį pagardinkite česnaku ir mėgstamomis žolelėmis. Baigę gaminti, palikite bent 15 min. pastovėti, ir tik tada pjaustykite.	 + 
	Kiaulienos šonkauliai	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Tolygiai paskirstykite inde, dėdami kaulų pusę žemyn.	 + 
	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.	 + 
	Dešros ir dešrelės	200 g - 1,0 kg	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje. Subadykite dešreles šakute, kad jos neprasprogtų. Kad paplotėliai gerai iškeptų, juos reikės apversti.	 + 
	Kepta vištiena	800 g–2,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais. Įtrinkite druska ir pipirais. Įdėkite į orkaitę krūtinėlę į viršų.	 + 
	Garuose troškinta paukšties krūtinėlė	100–500 g	Į garintuvą įpilkite apie 200 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	 + 
	Kepta vištiena trupiniuose	100–500 g	Patepkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	 + 
ŽUVIS	Kepta žuvis	400 g - 1,5 kg	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	 + 
	Žuvies kepsnys	200–800 g	Patepkite aliejumi ir pagardinkite mėgstamais prieskoniais.	 + 
	Garuose troškinta žuvies filė	100–500 g	Į garintuvą įpilkite apie 200 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	 + 
	Žuvis su gruzdintomis bulvėmis [šaldyta]	1–3 porcijos	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje žuvies gabaliukus pramaišius su bulvėmis. Vieną porciją sudaro maždaug 100 g žuvies ir 100 g bulvių.	 + 
	Keptos jūros gėrybės [šaldyta]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	 + 
	Žuvies piršteliai [šaldyti]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite „Crisp“ lėkštėje. Kad rezultatai būtų kuo geresni, kepimo metu prietaisas jums praneš, kada apversti maistą.	 + 

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

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba	Priedas
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	300 g – 1,0 kg	Supjaustykite gabalėliais, pagardinkite aliejumi, druska ir žolelėmis. Tolygiai paskirstykite skrudinimo 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 česnakų, druska ir mėgstamomis žolelėmis.	1 
	Bulvių apkepas	400 g - 1,5 kg	Supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į didelį indą. Pagardinkite druska, pipirais ir užpilkite grietinės. Užbarstykite sūrio.	1 
	Garuose virtos šakniavaisinės daržovės	100–800 g	Į garintuvą įpilkite apie 200 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	1 
	Garuose virtos minkštos daržovės	100–800 g	Į garintuvą įpilkite apie 200 g vandens. Supjaustykite gabalėliais ir tolygiai paskirstykite garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	1 
	Garuose virtos šaldytos daržovės	100–800 g	Į garintuvą įpilkite apie 200 g vandens ir tolygiai paskirstykite maistą garintuvo krepšyje. Uždenkite dangčiu.	1 
	Keptos bulvės [šaldytos]	200–600 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
	Keptos paprikos	100–500 g	Supjaustykite gabalėliais ir pagardinkite aliejumi. Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 
SŪRŪS KEPINIAI	Sumuštinų kepalukas	400 g–1 kg	Paruoškite tešlą pagal savo mėgiamą šviežios duonos receptą. Prieš tešlai pradėdant 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 ištepito kepimo dėklo. Sudėkite norimus pagardus.	2 
	Pica [šaldyta]	250–700 g	Išimkite iš pakuotės ir rūpestingai pašalinkite bet kokius aliuminio folijos likučius.	1 
	Sūrus pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago kepimo indo pagrindą išklorkite tešla 8–10 porcijų ir subadykite ją šakute. Pridėkite priedus pagal savo mėgiamą receptą.	1 
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas	400 g–1,2 kg	Paruoškite neriebią biskvitinio pyrago tešlą. Supilkite į paruoštą ir riebalais suteptą kepimo skardą.	1 
	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 
	Obuolių pyragas	800 g–1,5 kg	Pyrago indą išklorkite tešla ir apibarstykite apačią duonos trupiniais, kad sugertų vaisių sultis. Pripildykite supjaustytais šviežiais vaisiais, sumaišytais su cukrumi ir cinamonu. Iškočiokite tešlos gabalėlius, kad jie būtų plokšti, užlenkite kraštus ir aptepkite kiaušiniu.	1 
	Šok. pyragaičiai	1 porcija	Paruoškite pagal savo mėgiamą receptą. Tešlą paskirstykite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.	1 

Kategorija	Maistas	Svoris / porcijos / gabalai	Pastaba	Priedas
KIAUŠ. IR UŽKAND.	Sprag. kukurūzai	90-100 g	Maišelį visada dėkite ant grotelių. Spraginkite po vieną maišelį vienu metu.	1
	Vištienos gabalėliai [šaldyti]	200-700 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 +
	Svogūnų žiedai [šaldyti]	100-500 g	Tolygiai paskirstykite skrudinimo lėkštėje.	1 +
	Plakta kiaušininė	2-10 vnt	Viename inde paruoškite pagal savo mėgiamą receptą.	1 +

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



SKRUDINIMO MENIU

CRISP

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo 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.



MIKROBANGOS

Mikrobangų krosnelės funkciją naudokite tik į įdėję maisto ar gėrimų, kad būtų užtikrintas tinkamas gaminio veikimas. Būtini priedai: grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
1000	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.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
160	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštinimas.
90	Ledų suminkštinimas.

VEIKSMAS	MAISTAS	GALIA (W)	TRUKMĖ (min.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	1000	1-2
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	5-6
Gaminimas	Kiaušininis kremas	750	10 - 12
Gaminimas	Mėsos maltinis	600	15-25



KITŲ FUNKCIJŲ MENIU

ĮPRASTOS FUNKCIJOS

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

INTENSYVUS KEPINIMAS

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti. Rekomenduojami priedai: grotelės

KONVEKČINIS KEPIMAS

Skirta kepti mėsą, pyragus ir pyragaičius su įdais 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

MW KOMBINUOTOSIOS FUNKCIJOS

KEPINIMAS + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.
Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.
Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (min.)
Kepta vištiena	350	Vidutinė	20–30

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

TRADICINIS GAMINIMAS+MB

Skirtas kepamiems patiekalams greičiau paruošti naudojant įprastinę orkaitę ir mikrobangas.
Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

SUSPAUSTAS ORAS IR MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Bet kokio patiekalo gaminimas ant vieno grotelių, derinant karšto oro cirkuliaciją ir mikrobangas.
Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

KONVEKČINIS KEPIMAS + MB

Skirtas visiems patiekalams su skystu užpildu greitai paruošti, kartu naudojant mikrobangas, įprastinį kaitinimą ir oro konvekciją.
Būtinai priedai: 1 lygio grotelės, mikrobangų krosnelėms ir karščiui atsparus indas.

TRADICINIS GAMINIMAS

 Puikiai iškepa bei iš abiejų pusių apkepa bet kokį viename aukšte sudėtą maistą. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.
Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)
Keksiukas / mažas keksiukas	160	20 - 25
Sausainiai	165	15–20

PRIV. ORO SR.

 Skirta kepti saldumynus ir mėsą cirkuliuojančiu karštu oru. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą. Karšto oro srautą galima naudoti skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros kepant keliais aukštais vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
Būtinai priedai: kepimo skarda arba grotelės ir karščiui atspari talpa.

„6TH SENSE“ ATŠILDYMAS

 Skirtas greitai atitirpinti įvairių rūšių maisto produktus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, visada dėkite maistą inde tiesiai ant grotelių, išskyrus funkciją „Crisp Bread Defrost“. Baigę gaminti, leiskite maistui 5 minutes pastovėti.

SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Kartu su šia funkcija reikia naudoti „Crisp“ lėkštę, kuri dedama tiesiogiai ant grotelių.

MAISTAS	SVORIS
Atitirpinimas nustatytu laiku	-
Mėsa	100 g – 2,0 kg
Poultry (Paukštiena)	100 g – 3,0 kg
Žuvis	100 g – 2,0 kg
Skrudintos duonos atšildymas	50–800 g

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar pyragus).

TEŠLOS KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

JOGURTAS

Tinka gaminti jogurtą.
Būtinai priedai: grotelės ir karščiui atspari talpa.

DEHIDRATACIJA

Skirta dehidratuoti vaisius ir daržoves. Supjaustykite plonais griežinėliais ir suguldykite ant grotelių.
Būtinai 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.
Būtinai priedai: kepimo skarda 2-ame aukšte

EKO CIKLAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
Būtinai priedai: grotelės su kepimo indu ar skarda

SAVAIMINIS VALYMAS VANDENIU

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

COOK 3

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios temperatūros trijuose aukštuose nesumaišant šonių ir kvapų. Šią funkciją galima naudoti sausainiams, pyragams, šaldytoms picoms kepti ir visaverčiams patiekalams ruošti. Orkaitė turi būti įkaitinta.

SAUSAINIAI

Naudokite šią funkciją, kad iškeptumėte tris panašių sausainių padėklus ir pasiektumėte geriausius rezultatus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PYRAGAS

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašius pyragus. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

PICA (šaldyta)

Naudokite šią funkciją vienu metu kepdami tris panašias šaldytas picas. Šiai funkcija reikalingas pakaitinimas. Iš orkaitės vienu metu išimkite visas tris skardas.

COOK 3 MENU 1

Šis ciklas skirtas visaverčiam mėsos patiekalui ir desertui paruošti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Viso patiekalo pavyzdys: 3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą lazaniją (1,5-2 kg) jai skirtame kepimo inde. 1 aukšte kepimo skardoje paruoškite 6–10 vištienos blauzdelių su bulvių kubeliais (500-800 g). Įkaitintoje orkaitėje kepkite visus patiekalus vienu metu. Po 50-60 minučių ištraukite pyragą, po 60-70 minučių – lazaniją, po 80-90 minučių – vištieną su bulvėmis.

COOK 3 MENU 2

Šis ciklas skirtas visaverčiam žuvies ar vegetariškam patiekalui ir desertui gaminti. Orkaitę reikia iš anksto įkaitinti.

Visaverčio patiekalo pavyzdys

3 aukšte ant grotelių paruoškite savo norimą vaisių pyragą apvaliame inde. 2 aukšte ant grotelių

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

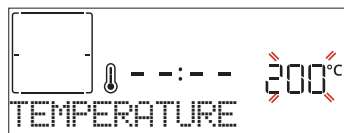
Funkcijas galima pasirinkti paspaudus vieną iš pagrindinių funkcijų piktogramų arba slenkant meniu. Jei norite pasirinkti vieną iš meniu funkcijų, paspauskite **+** arba **–** ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite **✓** ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus **↔** galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

TEMPERATŪRA / GALIA



Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami **+** arba **–** ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami **✓** ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

Mikrobangų galią arba kepinimo lygį galima nustatyti tokiu pat būdu.

Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).



Atkreipkite dėmesį: aktyvius funkciją, temperatūrą galima

metaliname 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.

KITOS FUNKCIJOS



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



MĖGSTAMIAUSI

Greitai prieigai prie 9 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min.

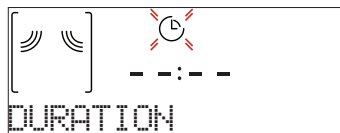
Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusio pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

keisti naudojant **+** arba **–**.

Derinant su kitomis funkcijomis, mikrobangų galia sumažinama iki ne didesnės nei 500 W.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi **+** arba **–** nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite **✓** ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite **+** arba **–**, koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite **✓**.

Jei mikrobangų funkcijų nenaudojate ir gaminimo procesą ketinate valdyti patys (laikas nenurodytas), gaminimo laiko nustatyti nereikia. Patvirtinkite paspausdami **✓** arba  ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant funkcijas, kurios nesuaktyvina mikrobangų, pvz. „Įprastinis“ arba „Priverstinis oro srautas“, nustatius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Naudojant mikrobangų funkcijas pabaigos laikas yra lygus trukmei. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktograma mirksi.



Paspauskite **+** arba **–** ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite **✓**, kad patvirtintumėte

ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama: Orkaitė po truputį pasieks nustatytą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis, nei nustatytas. Kol laukiate, galite paspausti **+** arba **-** ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti **⏏** ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite **⏏**, kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktį.

3. „6th SENSE“

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę. Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

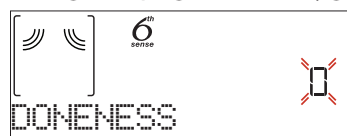
SVORIS / PORCIJOS / KEPALĖLIAI / GABALIUKAI



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite **+** arba **-** ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami **✓**.

PAGAMINIMO LYGIS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima koreguoti pagaminimo lygį.



Paraginus paspauskite **+** arba **-** pasirinkite norimą lygį nuo puskepio (-1) iki gerai paruošto (+1). Patvirtinkite paspausdami **✓** arba **▶** ir paleiskite funkciją.

4. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite **▶** ir suaktyvinkite funkciją.

Pauzės fazės metu paspauskite **▶**, jei norite praleisti šią fazę ir iškart paleisti funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami **⏏**.

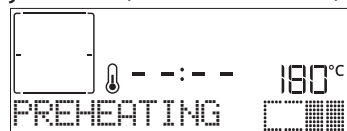
Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite **⏏** ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

SPARTUSIS PALEIDIMAS

Jei krosnelė išjungta, paspauskite **▶** ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia (1000 W) 30 sek.

5. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas, o

ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti įdėti maistą. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami **✓** arba **▶**. Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodami **+** arba **-** galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

6. GAMINIMO PRISTABDYMAS / PRIDĖTI ARBA APVERSTI MAISTĄ

PRISTABDYMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles ir paspauskite **▶**.

Atkreipkite dėmesį: Jei naudojate „6th Sense“ funkcijas, dureles atidarykite tik paraginti.

PRIDĖTI ARBA APVERSTI MAISTĄ

Naudojant kai kuriuos „6th Sense“ receptus maistą reikia įdėti po įkaitinimo etapo arba, gaminimui užbaigti, reikia įdėti likusius produktus. Kai gaminate maistą, tokiu pačiu būdu būsite paraginti jį apversti arba pamaišyti.



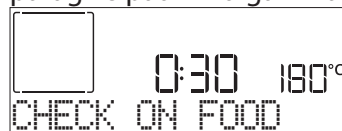
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite **▶**, kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: prireikus apversti, po 2 min., net jei nebus atliktas joks veiksmas, krosnelė pratęs gaminimo procesą.

Etapas ĮDĖKITE MAISTĄ trunka 2 min.: jei neatliekamas joks veiksmas, funkcija nutraukiama.

Maisto gaminimui artėjant į pabaigą, krosnelė taip pat paragins patikrinti gaminamą maistą.

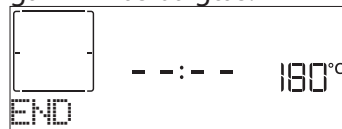


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite **▶** arba **✓**, kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: Paspauskite **▶**, jei norite šiuos veiksmus praleisti. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

7. GAMINIMO PABAIGA

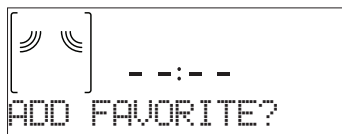
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite **▶**, jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite **+** ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

8. MĖGSTAMIAUSI

Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, galite išsaugoti iki 20 mėgstamiausių funkcijų. Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–20 mėgstamiausiųjų sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite <<.

Po to, kai paspaudėte ✓, paspauskite + arba – , kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Pastaba: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

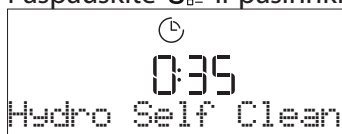
Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite ♥ : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba – ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▶ ir suaktyvinkite.

9. SAVAIMINIS VALYMAS GARAIŠ

Paspauskite S ir pasirinkite funkciją „Hydro Self Clean“.



Paspauskite ▶, kad aktyvintumėte funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. Kai visi

veiksmai atlikti, jei reikia, paspauskite ▶, kad aktyvintumėte valymo ciklą.

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. Leiskite orkaitei atvėsti, o tada nusauskite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

10. MINUT. LAIK.

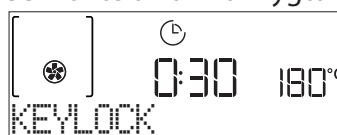
Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami šią funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite ⌚ arba: ekrane mirksės piktograma ⌚.



Paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite ✓ ir suaktyvinkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas. Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją. Paspauskite ⌚ ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją. Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją. Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykstantis atgalinė atskaita, nėra matomas (rodoma tik ⌚ piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite ⌚ ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

11. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite



Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką ⌚.

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.

- Do not combine the grill with the dripping pan.
- 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.

PATARIMAI

GAMINIMO MIKROBANGOSE PATARIMAI

Mikrobangos įsiskverbia į maistą tik iki tam tikro gylio, todėl vienu metu ruošdami keletą porcijų išdėstykite jas kaip galima didesniais atstumais, kad mikrobangos veiktų kuo didesnę paviršių.

Maži gabaliukai iškeps greičiau negu dideli: supjaustykite maistą vienodo dydžio gabaliukais, kad visi gabaliukai apkeptų vienodai.

Daugelis maisto produktų ir toliau gaminasi, kai mikrobangų krosnelė nustoja veikti. todėl visada palaukite numatytą laiko tarpą, kad maistas pastovėtų ir taip būtų tinkamai paruoštas iki galo.

Prieš dėdami popierinius arba plastikinius maišelius į krosnelę, nuo jų nuimkite susukamąsias sąvaržėles. Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad gaminimo metu susikaupus garams pakuotė nesprogtų.

SKYSČIAI

Skysčiai gali pasiekti virimo temperatūrą dar nepradėję kunkuliuoti. Todėl karšti skysčiai gali staiga išbėgti. Kad to išvengtumėte, nenaudokite indų siaurais kakliukais, prieš dėdami indą į krosnelę, skystį sumaišykite ir inde palikite įmerktą arbatinį šaukštelį. Pakaitinę dar kartą pamaišykite prieš atsargiai ištraukdami indą iš mikrobangų krosnelės.

FROZEN FOOD (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 nusiplieskyti arba nudegti.

Prieš šildydami būtinai nuimkite indelio dangtelį ar buteliuko žinduką.

PYRAGAI IR DUONA

Pyragaičiams ir duonos produktams rekomenduojame naudoti priverstinio oro srauto funkciją, o pyragaičiams su skystu įdaru rekomenduojame konvekcinio kepimo funkciją. Arba, jei norite sutrumpinti gaminimo laiką, pasirinkite priverstinį oro srautą ir mikrobangas, nustatę maksimalią mikrobangų galią 160 W, kad patiekalas išliktų minkštas ir aromatingas.

Pasirinkę priverstinio oro srauto ir 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

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.

- Activate the “Hydro Self Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

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.

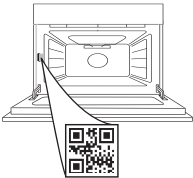
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter ‘F’ followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter ‘F’.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
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 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.

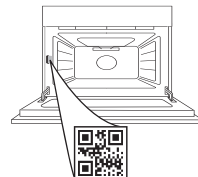


400020029462



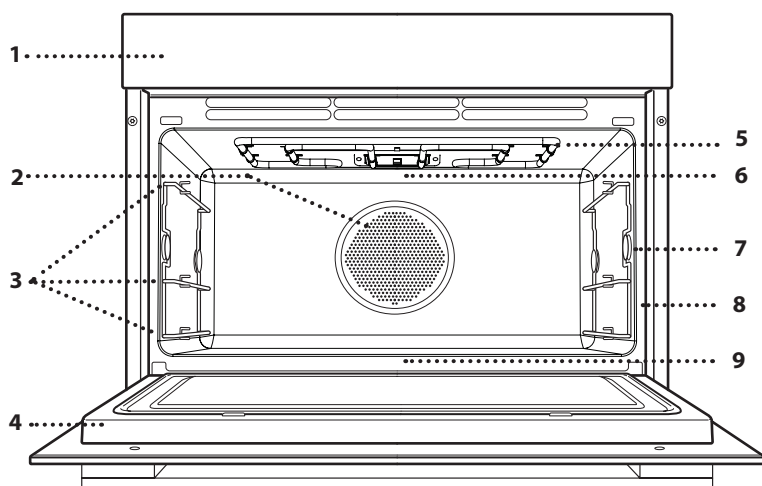
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



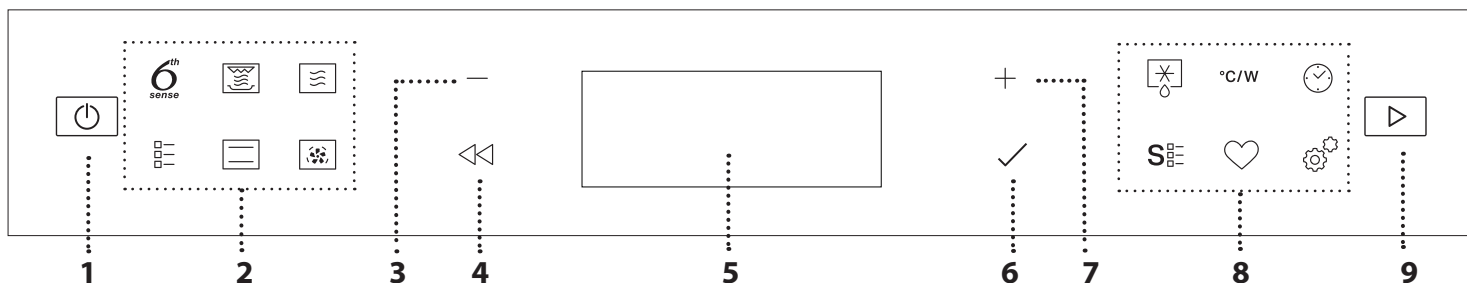
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator komory (niewidoczny) i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Lampka
7. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. MENU / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

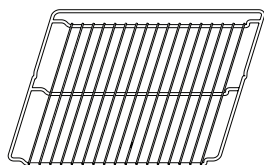
Przed zakupem innych dostępnych na rynku akcesoriów upewnić się, że są one odporne na wysokie temperatury i że nadają się do przygotowywania potraw na parze.

Upewnić się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a

ścianami pieca zachowana jest odległość przynajmniej 30 mm, co umożliwia odpowiedni przepływ pary.

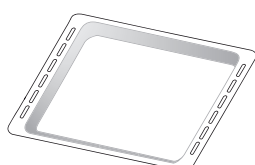
Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu

RUSZT



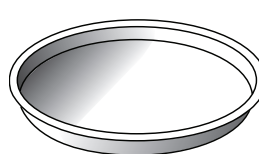
Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania, również do gotowania w kuchenie mikrofalowej. Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej umieszczać ruszt zawsze na poziomie 1 (dolnym). Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofał.

BLACHA DO PIECZENIA



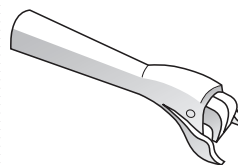
Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem funkcji „Kuchenska mikrofalowa”. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.

TALERZ CRISP



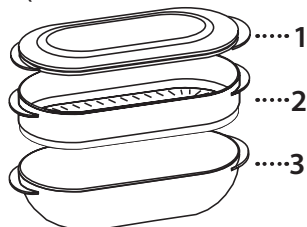
Może być używany tylko z wybranymi funkcjami. Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku rusztu, kiedy jest pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Umieścić silikonowe nóżki między prętami rusztu dla zwiększenia stabilności.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

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 mikrofał.

Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

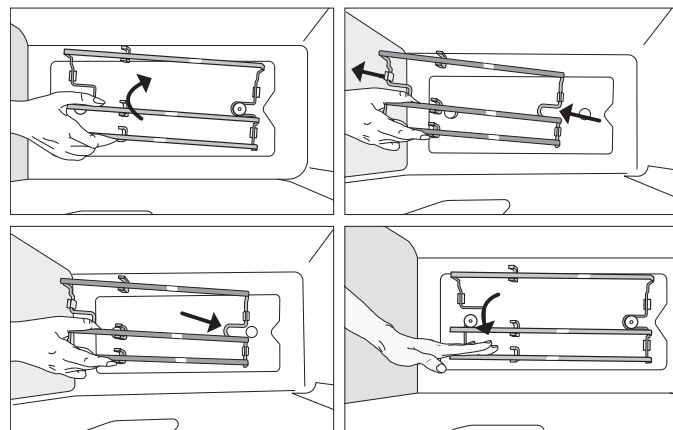
Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny. Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnętrza piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

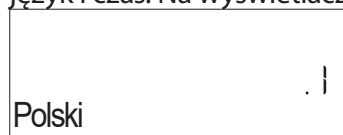
1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnętrza.
2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po zamocowaniu, przesunąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zostanie wsunięty w przedni wspornik.



PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku **⚙**.

2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**.

Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku **⚙**.

FUNKCJE

6th SENSE FUNKCJE 6th SENSE

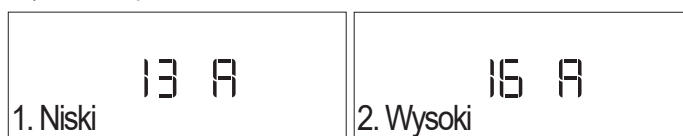
Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia.

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.

Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).

3. USTAWIENIE POBORU MOCY

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A). Wybrać opcję ZASILANIE w menu USTAWIENIA dostępnym po naciśnięciu przycisku **⚙** i wybrać żądane ustawienie zasilania.



4. ROZGRZEWANIE 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. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.”. Zapachy i dym są normalne, gdy piekarnik jest używany kilka pierwszych razów lub gdy jest silnie zabrudzony. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

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 jedzenie na odpornym na działanie mikrofal i żaroodpornym talerzu lub naczyniu 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.
WODA	100-500 g	Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.

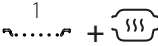
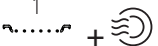
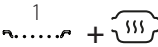
6th SENSE STOPIONE I MIĘKKIE

Do topienia i zmiękczenia żywności. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga
Zmiękczenie masła	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieścić masło w pojemniku bezpośrednio na ruszcie.
Zmiękczenie lodów	100-500 g	W przypadku umieszczenia pojemnika z lodami bezpośrednio w piekarniku należy upewnić się, że pojemnik jest bezpieczny dla mikrofalówki.
Topienie czekolady	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.
Topienie sera	100-500 g	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.

TABELA GOTOWANIA 6th SENSE

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	Uwaga	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.	
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem.	
	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.	

AKCESORIA							
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp



Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MIĘSO	Pieczeń wołowa	800 g - 1,7 kg	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  + 
	Pieczona wieprzowina	800 g - 2,0 kg	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  + 
	Pierś drobiowa gotowana na parze	100-500 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
RYBY	Smażony kurczak panierowany	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Pieczona ryba w całości	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1  + 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	1  + 
	Filety rybne gotowane na parze	100-500 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprowadzić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.	1  + 
	Ryba z frytkami [mrożona]	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 [mrożone]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	PALUSZKI RYBNE [MROŻONE]	200-600 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 mikrofałe	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	300 g - 1,0 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 mieszaną 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  + 
	Warzywa korzeniowe gotowane na parze	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprzecznić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywą.	1  + 
	Warzywa miękkie gotowane na parze	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze. Pokroić na kawałki i rozprzecznić jedzenie równomiernie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywą.	1  + 
	Warzywa gotowane na parze [mrożone]	100 - 800 g	Dodać około 200 g wody na dno naczynia do gotowania na parze i równomiernie rozprzecznić jedzenie w koszyku do gotowania na parze. Przykryć pokrywą.	1  + 
	ZIEMNIAKI PIECZONE [MROŻONE]	200-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
	Papryka smażona	100-500 g	Pokroić na kawałki i doprawić oliwą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1  + 
WYROBY PIEKARNICZE 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. Rozprzecznić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2 
	Pizza [mrożona]	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  + 
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  + 
	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 
	Jabłecznik	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem.	1  + 
	Brownie	1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprzecznić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1 

Kategoria	Potrawa	Waga/porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
JAJA I PRZEKAŃSKI	Popcorn	90-100 g	Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz.	1
	NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	200 - 700 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
	Krańki cebuli [mrozone]	100-500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.	1 +
	Jajecznica	2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika.	1 +

AKCESORIA							
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Pojemnik odporny na ciepło i mikrofały	Dolna część i pokrywa naczyń do gotowania na parze	Całe naczynie do gotowania na parze	Talerz Crisp



MENU FUNKCJI CRISP

CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (min.)
Ciasto drożdżowe	10 - 12
Hamburgery*	9 - 15

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

CRISP FRY: Świeża i mrożona żywność

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych produktów spożywczych, należy je wyszczołkować lub doprawić niewielką ilością oleju. Mrożonki można gotować bezpośrednio bez dodatku oleju.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp.



MIKROFALÓWKA

Używać funkcji mikrofały jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.

Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporny.

MOC (W)	ZAŁECANE DLA
1000	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaję 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 jaję. Dopieknięcie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.

MOC (W)	ZAŁECANE DLA
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	1000	1 - 2
Gotowanie	Biszkopt	750	5-6
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 12
Gotowanie	Pieczeń rzymska	600	15-25

MENU INNE FUNKCJE

FUNKCJE TRADYCYJNE

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/piecznia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6

TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/piecznia.

Zalecane akcesoria: ruszt

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

FUNKCJE MW COMBI

GRILL + MIKROFAŁE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofały i grilla.

Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofala, 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	Półtwardo	20-30

*Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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 + MIKROFAL

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.

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.

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

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.

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.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA (CRISP BREAD DEFROST)

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją,

bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

POTRAWA	WAGA
Czasowe odszranianie	-
Mięso	100 g - 2,0 kg
Drób	100 g - 3,0 kg
Ryby	100 g - 2,0 kg
Rozmrażanie chrupkiego chleba	50-800 g

S⁺ 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

Służy do przyrządzania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt

MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.

CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć  : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu. Aby wybrać funkcję znajdującą się w menu, wcisnąć **+** lub **-**, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / ZASILANIE



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe). Zasilanie mikrofali lub poziomu grilla można ustawić w ten sam sposób.

Są trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).



Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

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.

INNE FUNKCJE



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



FAVORITES (ULUBIONE)

Aby odtworzyć listę 9 ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się.

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.

W połączeniu z innymi funkcjami zasilanie mikrofali zostanie zredukowane do maksymalnie 500 W.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając  : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Po ustawieniu czasu pieczenia funkcję, które nie aktywują mikrofali (np. Konwencjonalne lub Termoobieg) poprzez zaprogramowanie zakończenia pieczenia umożliwiają opóźnienie aktywowania funkcji. W funkcjach aktywujących mikrofałę czas zakończenia jest równy czasowi trwania. Gdy ikona  miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę

do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **◀**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc **⊕** w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3. 6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

WAGA / PORCJE / KAWAŁKI



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

STOPIEŃ WYPIECZENIA

W niektórych funkcjach 6th Sense możliwe jest dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Aby kontynuować, nacisnąć **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub **▶**, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

4. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć **▶** w celu aktywowania funkcji. Aby pominąć fazę opóźnienia i natychmiast uruchomić funkcję, nacisnąć **▶**.

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk **⊕**.

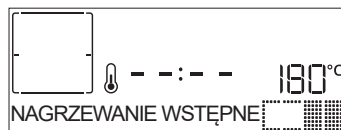
Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć **◀**, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

SZYBKIE PODGRZEWANIE

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć **▶**, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

5. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący, że piekarnik osiągnął ustawioną wartość temperatury, która umożliwia umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając **✓** lub **▶**.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

6. WSTRZYMANIE GOTOWANIA / PIECZENIA / DODAWANIE SKŁADNIKA LUB OBRÓCENIE POTRAWY

PAUZA

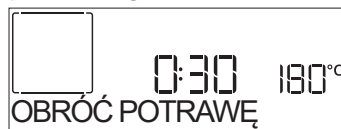
Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć **▶**.

Uwaga: Korzystając z funkcji „6th Sense”, należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

DODAWANIE SKŁADNIKA LUB OBRÓCENIE POTRAWY

Niektóre z przepisów 6th Sense Gotowanie będą wymagały dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników w celu zakończenia gotowania. Pojawiają się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć **▶**, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie potrawy, to po 2 minutach, nawet jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wznowi gotowanie/pieczenie. Faza „DODAJ POTRAWĘ” trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się. W ten sam sposób, kiedy potrawa jest prawie gotowa, kuchenka wyśle żądanie dotyczące sprawdzenia potrawy.

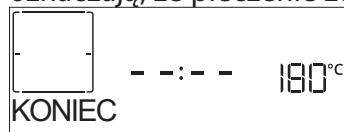


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć **▶** lub **✓**, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć . W przeciwnym razie bez wybierania żadnych opcji po pewnym czasie piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

7. KONIEC PIECZENIA

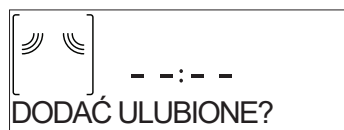
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć  , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć  , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

8. ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 20 ulubionych funkcji. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 20.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć  , aby ignorować nacisnąć  . Po wciśnięciu  wcisnąć  lub  , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem  .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

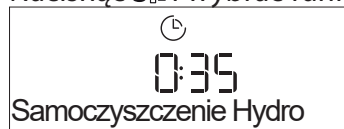
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć  : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Za pomocą  lub  wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając  , a następnie nacisnąć  , aby uaktywnić.

9. FUNKCJA SAMOCZYSZCZENIA HYDRO

Nacisnąć  i wybrać funkcję "Hydro Self Clean".



Nacisnąć  , żeby aktywować funkcję: wyświetlacz będzie ponaglał do kolejnych czynności koniecznych do uzyskaniażądanego efektu. Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć  . Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć  , żeby aktywować cykl 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.

10. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony, i nacisnąć  . Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.



Nacisnąć  lub  , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć  , by rozpocząć odliczanie czasu. Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć  , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji. W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć  , przerywając obecnie aktywną funkcję.

11. BLOK. PRZYCISKÓW

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć i przytrzymać przez przynajmniej trzy sekundy. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając  .

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.

- Nie należy łączyć grilla z ociekaczem.
- Akcesoria należy wkładać tylko na odpowiednich wysokościach.
- Iskry mogą spowodować uszkodzenie komory gotowania.
- Urządzenie jest uszkodzone z powodu powstawania iskiei.
- Proszę nie używać tacek aluminiowych w urządzeniu. Praca urządzenia bez żywności w komorze gotowania prowadzi do przeciążenia.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej żywności. Jedynym dozwolonym wyjątkiem jest krótki test naczyń.

PRAKTYCZNE PORADY

WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Mikrofałe przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofał.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

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

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

MROŻONA ŻYWNOSĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszkamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne 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+Mikrofał" z mikrofałą ustawioną na maksymalną moc 160 W, żeby utrzymać świeżość i smak potrawy.

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

MIĘSO I RYBY

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nosić rękawice ochronne.

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

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzucić 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 poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką.

- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenia Hydro” w celu optymalnego czyszczenia powierzchni wewnętrznych.
- 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.

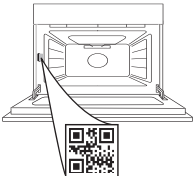
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawi się litera „F”, a po niej cyfra lub litera inna niż F4E1.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piernik się nie włącza..	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
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.

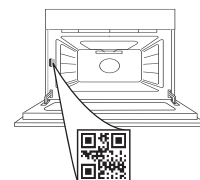
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.





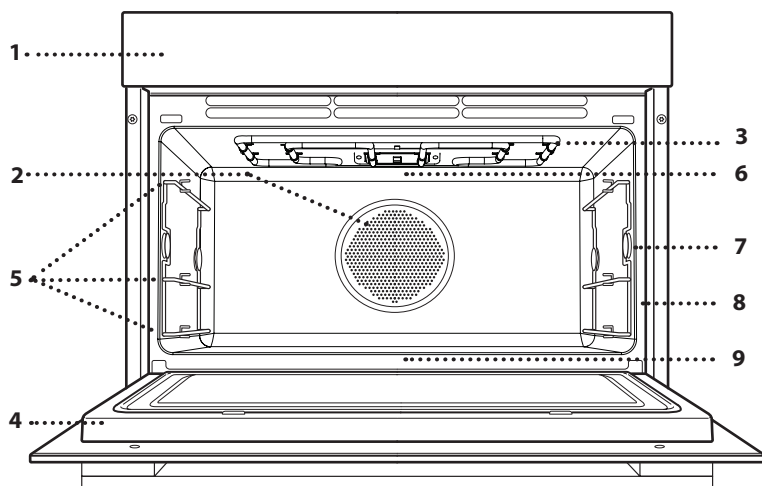
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



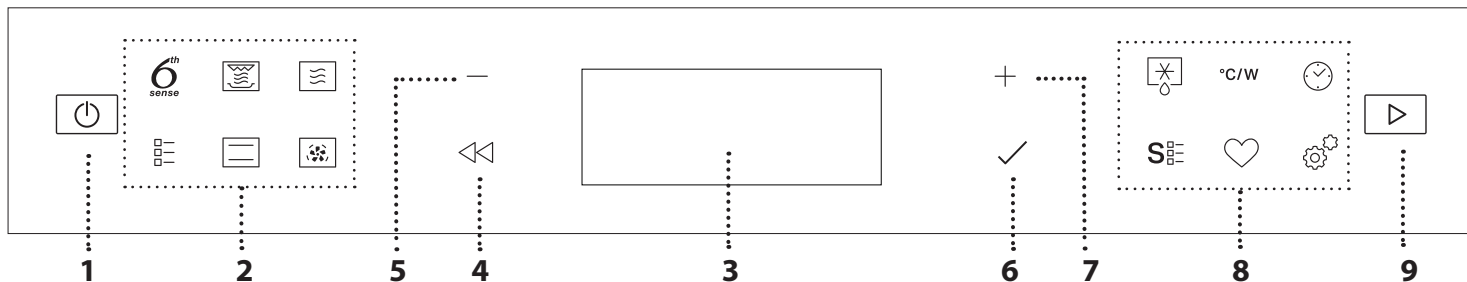
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator cavitate (nu este vizibil) și rezistență circulară (nu este vizibilă)
3. Suporturi pentru grătarele metalice (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Bec
7. Punct de inserție a sondei pentru carne (dacă intră în dotare)
8. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA MENIU / FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, setărilor și favoritelor.

9. START

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

ACCESORII

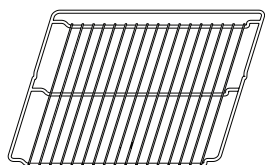
Înainte de a achiziționa alte accesorii disponibile pe piață, asigurați-vă că sunt rezistente la căldură și adecvate pentru preparare cu aburi.

Asigurați-vă că există o distanță de cel puțin 30 mm între partea superioară a oricărui recipient și pereții

compartimentului de preparare pentru a permite circulația adecvată a aburilor.

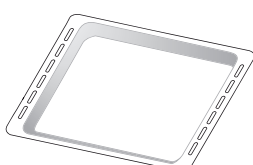
În timpul funcției de microunde temperatura accesoriilor poate crește. Este recomandat să utilizați mănuși de bucătărie atunci când manipulați accesoriile după încheierea ciclului

GRĂTAR METALIC



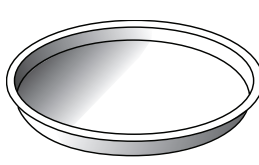
Grătarul metalic este potrivit pentru toate modurile de preparare, inclusiv pentru prepararea la microunde. Când utilizați microunde, așezați grătarul metalic întotdeauna la nivelul 1 (cel mai de jos). Puteți așeza alimentele direct pe grătarul metalic sau utilizați-l ca suport pentru tăvile și formele de copt sau alte vase rezistente la căldura din cuptor și la microunde.

TAVĂ DE COPT



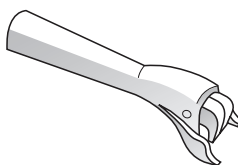
Tava de copt este potrivită pentru toate modurile de preparare, cu excepția funcțiilor „Microunde”. Se poate folosi pentru a prepara numeroase alimente fără recipient. Utilizați-o pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, amplasând-o sub grătarul metalic.

FARFURIA CRISP



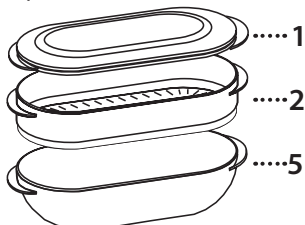
Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate. Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul grătarului metalic și poate fi preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția special prevăzută în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp. Așezați picioarele de silicon între barele grătarului metalic pentru mai multă stabilitate.

MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

OALA DE PREPARARE CU ABURI* (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi. Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate.

Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe grătarul metalic la nivelul 1 și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcția de preparare cu microunde.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

*Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

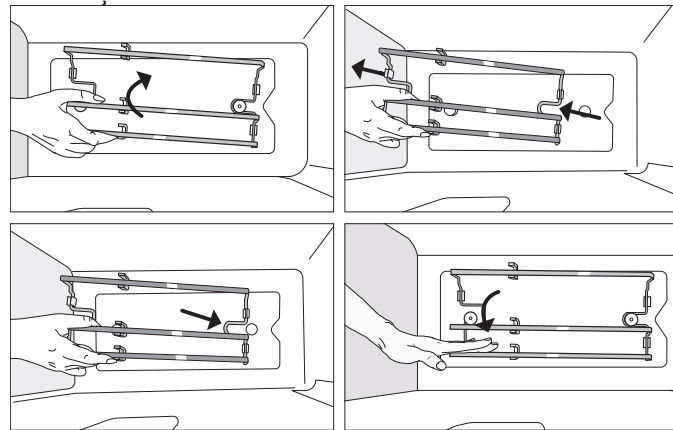
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje. Împingeți accesorii complet în interior, asigurându-vă că nu ating ușa aparatului.

DEMONTAREA ȘI MONTAREA SUPORTURILOR PENTRU GRĂTARELE METALICE

Pe ambele părți ale interiorului cuptorului există două suporturi pentru grătarele metalice, ancorate pe două șuruburi de susținere. Suporturile pentru grătarele metalice sunt detașabile pentru a facilita curățarea.

1. Pentru a demonta suporturile pentru grătarele metalice, prindeți ferm partea externă a ghidajului și trageți-o în sus pentru a o extrage de pe șurubul de susținere din față, rotind-o pe șurubul de susținere din spate, apoi scoateți întregul ansamblu din interiorul cuptorului.
2. Pentru a repositiona suporturile pentru grătarele metalice, glisați partea din spate pe suportul din spate. Apoi, odată ancorat, împingeți ansamblul în jos până când suportul este introdus pe suportul

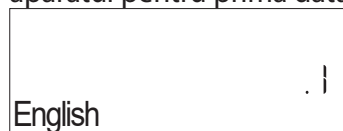
din față.



PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau — pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj. Apăsați + sau — pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

FUNCȚII

6th 6TH SENSE FUNCTIONS (FUNCȚII 6th SENSE)

Cu funcțiile 6th Sense, nu trebuie decât să selectați tipul și greutatea sau cantitatea de alimente pentru a obține cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime și va continua să le modifice pe măsură ce prepararea înaintează.

Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Din cauza variabilității alimentelor, durata de preparare este stabilită ca o valoare medie. Vă recomandăm întotdeauna să verificați gradul de preparare internă a alimentelor și, dacă este cazul, să prelungeți durata de preparare pentru a vă asigura că alimentele sunt preparate corespunzător.

Unele cicluri automate oferă posibilitatea de a seta în prealabil un nivel de gătit superior sau inferior celui implicit (consultați paragraful Gradul de preparare din secțiunea Utilizarea zilnică).

3. SETAREA CONSUMULUI DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A). Din meniul SETTINGS (SETĂRI), selectați POWER (PUTERE) apăsând pe , iar apoi selectați treapta de putere dorită.



4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Preîncălzire rapidă”. Emanațiile de mirosuri neplăcute și de fum sunt fenomene normale atunci când cuptorul este utilizat pentru prima dată sau când este foarte murdar. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

REÎNCĂLZIRE 6th SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Așezați alimentele pe o farfurie întinsă rezistentă la cuptorul cu microunde, amplasând-o direct pe grătarul metalic de la nivelul 1.

Alimente	Greutate/Porții/Bucăți	Notă
Preparate la farfurie	250 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La încheierea procesului de reîncălzire, dacă lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute, veți obține întotdeauna un rezultat de preparare mai bun.
Lasagna [congelată]	400 g - 1,5 kg	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.
Supă	100 - 800 g	Se încălzește într-un singur vas, neacoperit.
Apă	100 - 500 g	Se încălzește într-un singur vas, neacoperit.

TOPIRE ȘI ÎNMUIERE 6th SENSE

Pentru topirea și înmuierea alimentelor. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe un recipient rezistent la microunde și la căldură, direct pe grătarul metalic pe nivelul 1.

Alimente	Greutate/Porții/Bucăți	Notă
Topirea untului	100 - 500 g	Pentru rezultate optime, introduceți untul într-un recipient direct pe grătarul metalic.
Topirea înghețatei	100 - 500 g	Dacă introduceți recipientul pentru înghețată direct în cuptor, asigurați-vă că recipientul este rezistent la microunde.
Topirea ciocolatei	100 - 500 g	Tăiați ciocolata în bucăți pentru rezultate optime. La sfârșit, amestecați ciocolata, pentru a finaliza procesul de topire.
Topirea brânzei	100 - 500 g	Tăiați brânza în bucăți pentru rezultate optime. La sfârșit, amestecați în brânză pentru a finaliza procesul de topire.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA 6th SENSE

Pentru prepararea anumitor feluri de mâncare și alimente și pentru obținerea unor rezultate optime în cel mai ușor și rapid mod. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

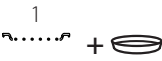
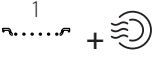
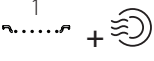
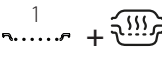
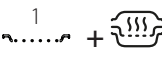
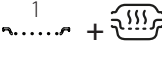
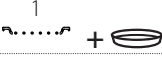
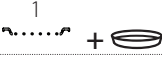
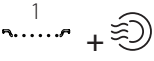
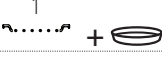
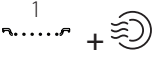
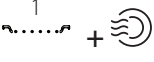
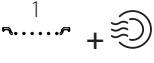
Categoria	Alimente	Greutate/Porții/Bucăți	Notă	Accesoriu
PASTE ȘI CEREALE	Fierbere paste	1 - 3 porții	Setați durata de gătire recomandată pentru paste. Adăugați apă cu sare și pastele în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți oala cu capacul. Pentru o porție, adăugați aproximativ 100 g de paste. Pentru fiecare porție de paste turnați câte 400 g de apă.	
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Pentru o rumenire perfectă, turnați sosul bechamel deasupra, iar apoi presărați brânză rasă.	
	Orez	1 - 4 porții	Setați durata de gătire recomandată pentru orez. Adăugați apă și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi, iar apoi acoperiți-o cu capacul. Pentru o porție adăugați aproximativ 100 g de orez. Pentru fiecare porție de orez turnați câte 300 g de apă.	

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfurie Crisp
-----------	----------------	--	--	--	--	-------------------------------------	----------------



Categoria	Alimente	Greutate/Porții/ Bucăți	Notă	Accesoriu
CARNE	Friptură de vită	800 g - 1,7 kg	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	 + 
	Chiftele de burger	100 - 500 g	Înainte de preîncălzire, ungeți puțin farfuria Crisp. Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a așeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunța când este momentul să introduceți alimentele. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	 + 
	Friptură de porc	800 g - 2,0 kg	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia.	 + 
	Coaste de porc	400 g - 1,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuiți uniform în recipient, cu partea cu os orientată în jos.	 + 
	Bacon	50 - 400 g	Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită înainte de a așeza alimentele pe aceasta. Cuptorul vă va anunța când este momentul să introduceți alimentele. După preîncălzire, distribuiți uniform alimentele pe farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	 + 
	Cârnați și crenvurști	200 g - 1,0 kg	Distribuiți uniform pe farfuria Crisp. Întepați cu o furculiță cârnații, pentru a preveni plesnirea acestora. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să întoarceți alimentele.	 + 
	Friptură de pui la cuptor	800 g - 2,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus.	 + 
	Piept de pasăre la aburi	100 - 500 g	Turnați aproximativ 200 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	 + 
	Pui prăjit pane	100 - 500 g	Ungeți cu ulei. Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	 + 
PEȘTE	Pește întreg la cuptor	400 g - 1,5 kg	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință.	 + 
	Medalion de pește prăjit	200 - 800 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință.	 + 
	Fileuri de pește la aburi	100 - 500 g	Turnați aproximativ 200 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	 + 
	Pește și cartofi prăjiți [congealați]	1-3 porții	Distribuiți uniform pe farfuria Crisp, alternând fileurile de pește cu cartofii. Pentru o porție, adăugați aproximativ 100 g de pește și 100 g de cartofi prăjiți.	 + 
	Fructe de mare prăjite [congelate]	200-600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	 + 
	Crochete de pește [congelate]	200-600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate perfecte, în timpul preparării vi se va cere să întoarceți alimentele.	 + 

ACCESORII							
	Grătar metalic	Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Recipient termorezistent și rezistent la microunde	Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	Întreaga oală de preparare cu aburi	Farfuria Crisp

Categoria	Alimente	Greutate/Porții/ Bucăți	Notă	Accesoriu
LEGUME	Cartofi coptți	300 g - 1,0 kg	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și aromatizați cu ierburi. Distribuiți uniform în farfuria Crisp. Pentru a obține rezultate optime, în timpul preparării vi se va solicita să amestecați alimentele.	
	Legume umplute	600 g - 2,0 kg	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință.	
	Cartofi gratinați	400 g - 1,5 kg	Feliați și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra.	
	Rădăcinoase la aburi	100 - 800 g	Turnați aproximativ 200 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	
	Legume moi la aburi	100 - 800 g	Turnați aproximativ 200 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi. Tăiați în bucăți și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	
	Legume la aburi [congelate]	100 - 800 g	Turnați aproximativ 200 g de apă în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și distribuiți uniform alimentele în coșul oalei de preparare cu aburi. Acoperiți cu capacul.	
	Cartofi prăjiți [congealați]	200 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	
	Ardei la cuptor	100 - 500 g	Tăiați în bucăți și condimentați cu ulei. Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Franzelă pentru sandwich	400 g - 1,0 kg	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire a cuptorului.	
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparați aluatul de pizza în conformitate cu rețeta favorită. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente după preferință.	
	Pizza [congelată]	250 - 700 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime.	
	Prăjitură sărată	800 g - 1,5 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită.	
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Pandișpan	400 g - 1,2 kg	Preparați un aluat de pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei.	
	Brioșe	1 rând	Preparați un aluat pentru 16-18 bucăți, în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită, și umpleți formele de hârtie. Distribuiți-l uniform în tava de copt.	
	Fursecuri	1 rând	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile într-o tavă de copt.	
	Tartă cu mere	800 g - 1,5 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară. Întindeți resturile de foietaj cu sucitorul, pentru a crea un „capac”, căptușiți marginile și ungeți cu ou.	
	Negrese	1 rând	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Întindeți aluatul în tava de copt tapetată cu hârtie de copt.	

Categoria	Alimente	Greutate/Portii/ Bucăți	Notă	Accesoriu			
OUĂ ȘI GUSTĂRI	Popcorn	90 - 100 g	Așezați întotdeauna punga direct pe grătarul metalic. Gătiți doar câte o pungă o dată.				
	Crochete de pui [congelate]	200 - 700 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	 + 			
	Rondele de ceapă [congelate]	100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp.	 + 			
	Ouă jumări	2 - 10 bucăți	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient.	 + 			
ACCESORII	 Grătar metalic	 Tavă termorezistentă pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	 Recipient termorezistent și rezistent la microunde	 Partea inferioară și capacul oalei de preparare cu aburi	 Întreaga oală de preparare cu aburi	 Farfuria Crisp



MENIU CRISP

CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfuria Crisp.

ALIMENTE	DURATĂ (min)
Tort dospit	10 - 12
Hamburgeri*	9 - 15

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

CRISP FRY: alimente proaspete și alimente congelate

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcției Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din anumite rețete. Pentru a obține cele mai bune rezultate cu alimente proaspete, aplicați sau condimentați cu o cantitate mică de ulei. Preparați alimentele congelate direct, fără adaos de ulei.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, farfurie Crisp, mâner pentru farfuria Crisp.



MICROUNDE

Pentru a menține funcționalitatea corectă a produsului, funcția de microunde trebuie utilizată numai atunci când în interiorul cuptorului se află alimente sau băuturi.

Accesorii necesare: grătar metalic, recipient rezistent la microunde și la căldură.

PUTERE (W)	RECOMANDAT PENTRU
1000	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână, alegeți o putere inferioară.
750	Gătirea legumelor.
600	Prepararea cărnii, peștelui și felurilor de mâncare care nu pot fi amestecate.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.

PUTERE (W)	RECOMANDAT PENTRU
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

ACȚIUNE	ALIMENTE	PUTERE (W)	DURATĂ (min)
Reîncălzire	2 cești	1000	1 - 2
Cook	Pandișpan	750	5 - 6
Cook	Cremă de ou	750	10 - 12
Cook	Ruladă de carne	600	15 - 25



MENIUL ALTE FUNCȚII

FUNCȚII TRADIȚIONALE

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Aer forțat”.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt

GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6

TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Accesorii recomandate: grătar metalic

COACERE CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri și plăcinte cu umplutură numai pe un singur nivel. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: grătar metalic cu tigaie sau tavă de copt

FUNCȚII CU MICROUNDE COMBINATE

GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill. Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

TURBO GRILL + MICROUND

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (min)
Friptură de pui	350	Mediu	20 - 30

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

CONVENȚIONAL+MICROUND

Pentru coacerea mai rapidă a preparatelor prin combinarea unui cuptor convențional cu funcția de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

AER FORȚAT+MICROUND

Pentru a prepara orice fel de alimente pe un singur nivel, combinând funcția de circulare a aerului cald și cea de microunde.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

COACERE CU CONVECȚIE + MICROUND

Pentru prepararea rapidă a tuturor felurilor de mâncare cu umplutură lichidă, prin combinarea microundelor, a încălzirii convenționale și a convecției cu aer.

Accesorii necesare: grătar metalic pe nivelul 1, recipient rezistent la microunde și la căldură.

CONVENȚIONAL

Pentru gătit și rumenirea perfectă atât pe partea superioară, cât și pe cea inferioară a oricărui preparat pe un singur raft. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic și recipient rezistent la căldură.

ALIMENTE	TEMP. (°C)	DURATĂ (min)
Brioșă/Prăjitură mică	160	20 - 25
Fursecuri	165	15 - 20

AER FORȚAT

Pentru prepararea deserturilor și cărnurilor folosind funcția de circulare a aerului fierbinte. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele. Se poate utiliza pentru a prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

Accesorii necesare: tavă de copt sau grătar metalic și recipient rezistent la căldură.

DECONGELARE CU FUNCȚIA 6TH SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente. Așezați întotdeauna alimentele într-un recipient direct pe grătarul metalic pentru rezultate optime, cu excepția decongelării pâinii crocante. La sfârșit, lăsați alimentele să stea timp de 5 minute.

CRISP BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ) Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongelați pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție

pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție, plasată direct pe grătarul metalic.

ALIMENTE	GREUTATE
Decongelare cronometrată	—
Carne	100 g - 2,0 kg
Pasăre	100 g - 3,0 kg
Pește	100 g - 2,0 kg
Decongelare pâine crocantă	50 - 800 g

SPECIAL FUNCTII SPECIALE

MENTINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.

DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

Accesorii necesare: grătar metalic și recipient rezistent la căldură.

IAURT

Pentru prepararea iaurtului. Accesorii necesare: grătar metalic și recipient rezistent la căldură.

DESHIDRATARE

Pentru deshidratarea fructelor și legumelor. Tăiați-le în felii subțiri și așezați-le direct pe grătarul metalic. Accesorii necesare: grătar metalic

GATIT MAXI

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv. Accesorii necesare: tavă de copt pe nivelul 2.

CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet. Accesorii necesare: grătar metalic cu țigaie sau tavă de copt.

AUTOCURĂȚARE HIDROLITICĂ

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

COOK 3

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe trei niveluri în același timp, fără a amesteca aromele și mirosurile. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tartă, pizza congelată și pentru a prepara o masă completă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

FURSECURI

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de biscuiți fragezi similari și a eficientiza la maximum

rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.

TARTĂ

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de tarte similare și a eficientiza la maximum rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.

PIZZA (congelată)

Utilizați această funcție pentru a prepara trei tăvi de pizza congelată și a eficientiza la maximum rezultatele. Funcția include o etapă de preîncălzire. Scoateți cele trei tăvi din cuptor în același timp.

MENIUL 1 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a prepara o masă completă pe bază de carne și un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă: Pregătiți o tartă cu fructe în funcție de preferințe într-o tavă rotundă care va fi așezată pe grătarul metalic pe nivelul 3. Preparați o lasagna după preferințe (1,5 - 2 kg) într-o tavă care va fi așezată pe grătarul metalic pe nivelul doi. Preparați 6-10 pulpe de pui cu cartofi tăiați cubulețe (500-800 g) direct în tava de copt care va fi așezată pe nivelul 1. După preîncălzire, coaceți toate preparatele în același timp. După 50-60 de minute, scoateți tarta, după 60-70 de minute scoateți lasagna, după 80-90 de minute scoateți puiul cu cartofi.

MENIUL 2 COOK 3

Acest ciclu este conceput pentru a pregăti o masă completă pe bază de pește sau un preparat vegetarian și

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Apăsăți  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu. Pentru a selecta o funcție dintr-un meniu, apăsăți + sau - pentru a selecta funcția dorită, apoi apăsăți ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe «<», aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ / PUTERE



Când valoarea clipește pe afișaj, apăsăți + sau - pentru a o modifica, apoi apăsăți ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

Puterea microundelor sau nivelul funcției Grill poate fi setat(ă) în același mod.

Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (reduc).



un desert. Este necesară preîncălzirea cuptorului.

Exemplu de masă completă

Pregătiți o tartă cu fructe în funcție de preferințe într-o tavă rotundă care va fi așezată pe grătarul metalic pe nivelul 3. Preparați o lasagna cu pesto sau cannelloni după preferințe (1,5-2 kg) într-o tavă metalică sau un vas Pyrex pe care îl veți așeza pe grătarul metalic pe nivelul doi. Preparați file de pește în folie (700-900 g) cu legume feliate (600-900 g) direct în tava de copt care va fi așezată pe nivelul 1. După preîncălzire, coaceți toate preparatele în același timp. După 45-55 de minute scoateți tarta, după 55-65 de minute scoateți lasagna, după 60-70 de minute scoateți peștele cu legume.

ALTE FUNCȚII



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



FAVORITE

Pentru accesarea listei de 9 funcții favorite.



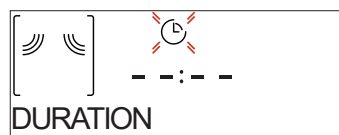
SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind + sau - . Atunci când este combinată cu alte funcții, puterea microundelor va fi redusă la maxim 500 W.

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsăți + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsăți ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe  : apăsăți + sau - pentru a modifica durata, apoi apăsăți ✓ pentru a confirma.

În cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde, nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsăți ✓ sau  pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul funcțiilor care nu activează microundele, precum „Convențional” sau „Aer forțat”, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. În cazul funcțiilor de microunde, ora de finalizare este egală cu durata. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  clipește.



Apăsați + sau — pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele preconizate. În perioada de așteptare, puteți apăsa + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați ⏪ pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe ⌚ puteți comuta între ora de finalizare și durată.

3. 6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile. Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / PORȚII / SERIE / BUCĂȚI



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau ► pentru a confirma și porniți funcția.

4. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați ► pentru a activa funcția.

În timpul etapei de amânare, apăsați pe ► pentru a sări peste această etapă și pentru a activa funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe ⏏.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați ⏪ pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

JET START

Când cuptorul este oprit, apăsați ► pentru a porni procesul de preparare cu funcția de microunde setată la putere maximă (1000 W) timp de 30 de secunde.

5. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesară adăugarea alimentelor. În acest moment, deschideți ușa, așezați alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsare pe ✓ sau ►.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau —.

6. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ADĂUGAREA SAU ÎNTOARCEREA ALIMENTELOR

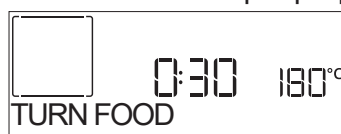
PAUZĂ

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor. Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa și apăsați ►.

Vă rugăm să rețineți: În timpul rulării funcțiilor „6th Sense”, deschideți ușa numai atunci când vi se solicită acest lucru.

ADĂUGAREA SAU ÎNTOARCEREA ALIMENTELOR

Anumite rețete preparate cu funcția de PREPARARE 6th Sense vor necesita adăugarea alimentelor după etapa de preîncălzire sau adăugarea ingredientelor la finalul procesului de preparare. În mod similar, vor apărea indicații privind întoarcerea sau amestecarea alimentelor în timpul preparării.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați ► pentru a continua procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Dacă este necesară întoarcerea, chiar dacă nu este executată nicio acțiune, după 2 minute cuptorul va relua procesul de preparare. Etapa „ADAUGĂ ALIMENTE” durează 2 minute: dacă nu este executată nicio acțiune, funcția va fi oprită.

În mod similar, aproape de finalul procesului de preparare, cuptorul vă va solicita să verificați alimentele.

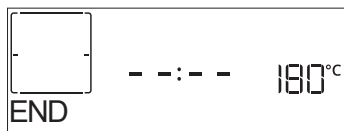


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe ► sau ✓ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați ► pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

7. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

8. PREFERINȚE

Pentru a facilita utilizarea cuptorului, acesta poate memora până la 20 dintre funcțiile dumneavoastră favorite. Odată ce procesul de preparare este încheiat, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să salvați funcția la un număr cuprins între 1 și 20 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați . Odată ce ați apăsăat pe , apăsați sau pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

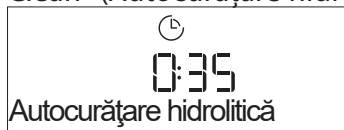
Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare. Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

9. FUNCȚIA DE AUTOCURĂȚARE HIDROLITICĂ

Apăsați pe , iar apoi selectați funcția „Hydro Self Clean” (Autocurățare hidrolitică).

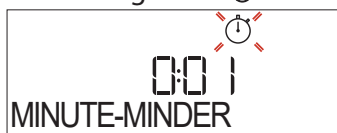


Apăsați pe pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru

a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare. Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare. Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

10. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că cuptorul este oprit, iar apoi apăsați pe : Pictograma se va aprinde intermitent pe afișaj.

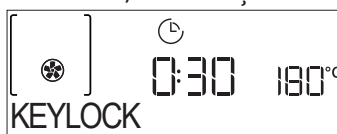


Apăsați pe sau pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție. Apăsați pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară. Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma , care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați pentru a opri funcția activă în mod curent.

11. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat timp de cel puțin trei secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

ATENȚIE!

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați 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 ușii.
- Componentele metalice, cum ar fi lingurițele conținute în pahare, trebuie să rămână la o distanță de cel puțin 2 cm de pereții compartimentului pentru preparare și de partea interioară a ușii. Accesoriile suprapuse direct generează scântei.

- Nu combinați grătarul cu tava de colectare a picăturilor.
- Introduceți accesoriile numai la înălțimile lor respective.
- Se pot forma scântei care pot deteriora compartimentul pentru preparare.
- Aparatul este deteriorat din cauza formării de scântei.
- Nu utilizați tăvi de aluminiu în aparat. Utilizarea aparatului fără alimente în compartimentul pentru preparare poate provoca o suprasarcină.
- Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără a fi introdus mai întâi alimentele în el. Singura excepție permisă este pentru a efectua un test scurt al vaselor.

RECOMANDĂRI UTILE

SFATURI PENTRU PREPARAREA LA MICROUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime; prin urmare, atunci când preparați mai multe alimente în același timp, lăsați cât mai mult spațiu posibil între acestea pentru a permite expunerea la microunde a unei suprafețe maxime.

Bucățile mici se prepară mai repede decât bucățile mari: pentru a asigura prepararea uniformă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale.

Cele mai multe alimente vor continua să se coacă și după finalizarea preparării la microunde. De aceea, lăsați întotdeauna alimentele să se odihnească pentru a finaliza prepararea lor.

Îndepărtați sârmușele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.

Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiță pentru a elibera presiunea și a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule. Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinți.

Pentru a preveni acest lucru, evitați să utilizați recipiente cu gât îngust, amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde și lăsați o linguriță în recipient.

După încălzire, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasați alimentele care urmează să fie decongelate pe grătarul metalic. Dacă este necesar, puteți utiliza un recipient din plastic ușor, adecvat pentru

microunde.

Alimentele fierte, înăbușite și sosurile de carne se decongeleză mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separați alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI

Atunci când încălziți în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Astfel, veți asigura distribuția uniformă a căldurii și veți evita riscul de opărire sau de arsuri. Înainte de încălzire, asigurați-vă că capacul recipientului sau tetina sticlei sunt scoase.

PRĂJITURI ȘI PÂINE

Pentru prăjituri și produse de panificație, vă recomandăm să utilizați funcția „Aer forțat”, iar pentru prăjiturile cu umplutură lichidă, vă recomandăm să utilizați funcția „Coacere cu convecție”. Alternativ, pentru a reduce duratele de preparare, selectați „Aer forțat + Microunde”, cu o putere a microundelor de maximum 160 W, pentru a menține fragede și aromate alimentele.

Cu funcțiile „Aer forțat” și „Coacere cu convecție”, folosiți forme metalice, de culoare închisă, și așezați-le pe grătarul metalic din dotarea cuptorului.

CARNE ȘI PEȘTE

Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, păstrând totodată carnea sau peștele fraged(ă) și succulent(ă), se recomandă să utilizați funcțiile care combină încălzirea prin convecție și prepararea cu microunde.

Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la valoarea de 160 W.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Purtați mănuși de protecție.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Activați funcția „Hydro Self Clean” (Autocurățare hidrolitică) pentru o curățare optimă a suprafețelor interioare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

ACCESORII

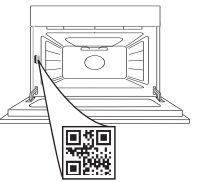
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă diferite de F4E1.	Defect cuptor.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul care apare după litera „F”.
Cuptorul nu pornește.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați centrul de asistență
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

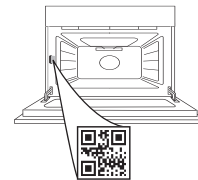


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.



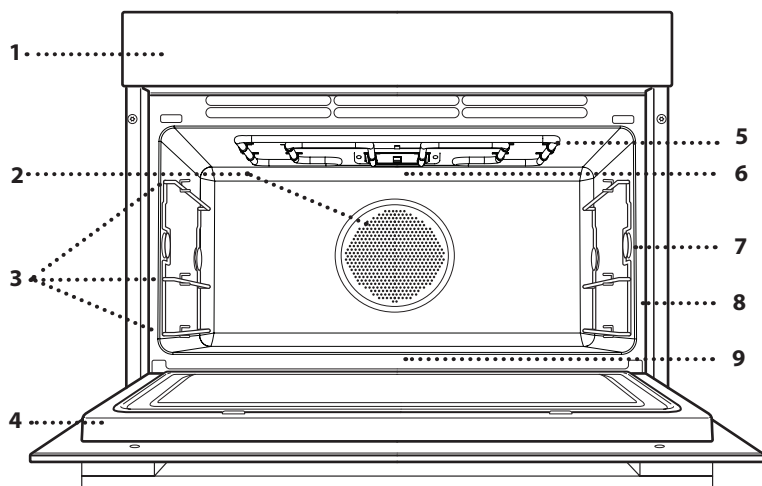
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



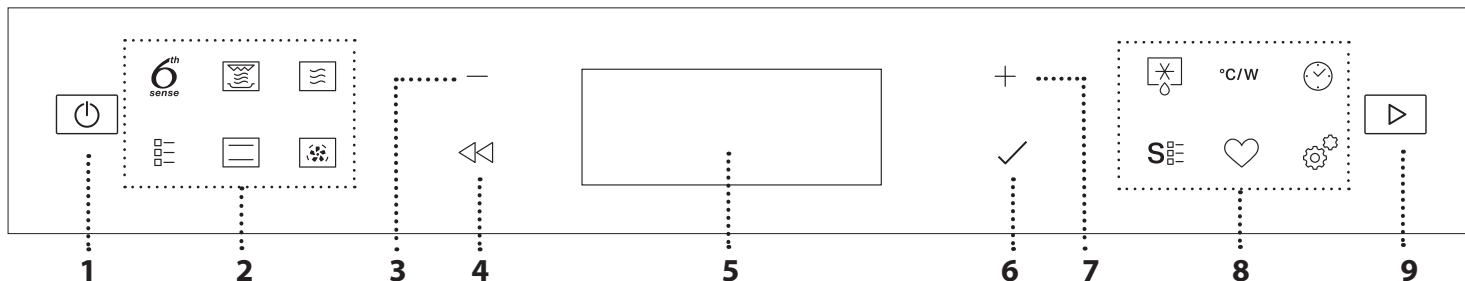
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor dutiny (nie je viditeľný)
a kruhový vykurovací článok (nie je viditeľný)
3. Stojany na rebríky
(úroveň je uvedená na prednej strane rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. MENU/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

PRÍSLUŠENSTVO

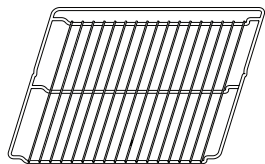
Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm,

aby mohla para dostatočne prúdiť.

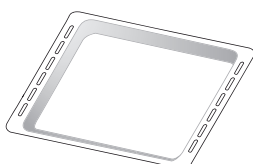
Príslušenstvo počas funkcie mikrovlnnej rúry môže dosiahnuť vyššiu teplotu. Odporúča sa použiť ochranu na manipuláciu s príslušenstvom na konci cyklu

DRÔTENÝ ROŠT



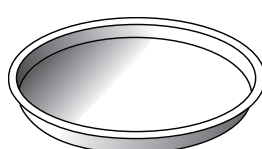
Drôtený rošt je vhodný na všetky režimy prípravy jedál, aj na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. Pri používaní mikrovlnky vždy umiestnite drôtený rošt na úroveň 1 (spodnú). Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.

PLECH NA PEČENIE



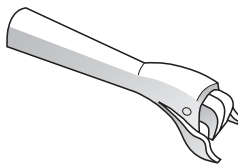
Plech na pečenie je vhodný pre všetky režimy prípravy jedál okrem funkcií „Mikrovlny“. Môže sa používať na varenie rôznych druhov jedál bez nádoby. Použite ho na zachytávanie šťavy z varenia a umiestnite ho pod drôtený rošt.

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.

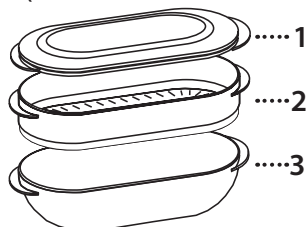
UKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



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.

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 uložte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

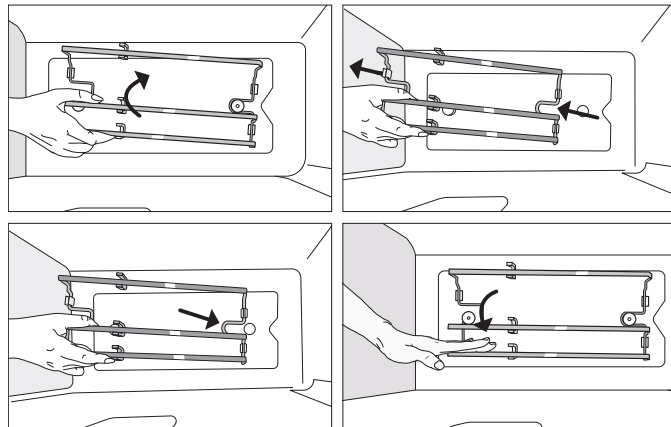
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt. Príslušenstvo zasuňte úplne dovnútra a dbajte na to, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

DEMONTÁŽ A OPĽATOVNÁ MONTÁŽ MREŽOK RÚRY

Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú dve rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

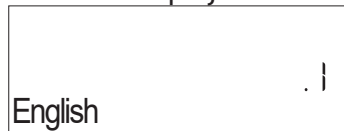
1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpory, pričom ho otočte na zadnej podpore, a potom celú časť vysuňte von z priestoru.
2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podporu. Potom po ukotvení zatlačte zostavu nadol, kým sa mriežka nezasunie do prednej podpory.



PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



Stlačením **+** alebo **-** môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením **⚙**.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačíte **✓**:

Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení **⚙**.

3. NASTAVENÁ SPOTREBA ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A). Vyberte POWER (Výkon) v ponuke SETTINGS (NASTAVENIA), ktorá je dostupná stlačením tlačidla **⚙**, a vyberte požadované nastavenie výkonu.



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“. Zápach a dym sú normálne, keď sa rúra používa niekoľkokrát po prvýkrát alebo keď je veľmi znečistená. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE



FUNKCIE 6th SENSE

Pomocou funkcie 6th Sense jednoducho vyberte typ a hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenia a v priebehu pečenia ich ďalej mení. 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.

Niektoré automatické cykly umožňujú predchádzajúce nastavenie nižšej alebo vyššej úrovne varenia, ako je predvolená (pozri odsek Dovarenie v časti Denné použitie).

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. Vložte jedlo do mikrovlnnej rúry - bezpečný a žiaruvzdorný tanier alebo misku priamo na drôtený 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.
Voda	100 – 500 g	Ohrievajte nezakryté v jednej nádobe.

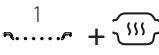
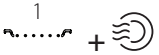
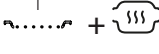
6th SENSE MELT & SOFT (ROZTÁPANIE A ZMÄKČOVANIE)

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 – TABUĽKA PRÍPRAVY

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	Poznámka	Doplňok
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.	
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Prpravte podľa svojho obľúbeného receptu. Navrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte ju syrom, aby sa dokonale zapiekla.	
	Ryža	1 – 4 porcie	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a prikryte pokrievkou. Na každú porciu pripadá približne 100 g ryže. Na každú porciu ryže použite 300 g vody.	

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp



Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplňok
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	800 g - 1,7 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	 + 
	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.	 + 
	Pečené bravčové	800 g - 2,0 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút	 + 
	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.	 + 
	Slanina	50 – 400 g	Pred vložení 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.	 + 
	Údeniny a párky	200 g - 1,0 kg	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu. Ak chcete dosiahnuť dokonalé výsledky, počas prípravy jedla vás rúra vyzve, aby ste jedlo otočili.	 + 
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	 + 
	Hydinové prsia pripravené na pare	100 – 500 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	 + 
	Vyprážané obalované kurča	100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	 + 
RYBY	Celá pečená ryba	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	 + 
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	 + 
	Rybí filé pripravené na pare	100 – 500 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	 + 
	Ryba s hranolkami [mrazené]	1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybí filé a zemiaky. Na každú porciu pripadá približne 100 g rýb a 100 g hranolčiek.	 + 
	Vyprážané morské plody [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	 + 
	Rybí prsty [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Aby ste dosiahli dokonalé výsledky, počas varenia budete musieť jedlo otáčať.	 + 

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplňok
ZELENINA	Pečené zemiaky	300 g - 1,0 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  + 
	Koreňová zelenina pripravená na pare	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom.	1  + 
	Mäkká zelenina pripravená na pare	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody. Jedlo nakrájajte na kúsky a rovnomerne ho rozložte v košíku paráka. Prikryte vekom.	1  + 
	Dusená zelenina [mrazená]	100 - 800 g	Na dno paráka pridajte približne 200 g vody a jedlo v košíku paráka rovnomerne rozložte. Prikryte vekom.	1  + 
	Pečené zemiaky [mrazené]	200 - 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
SLANÉ PEČIVO	Zapečená paprika	100 - 500 g	Nakrájajte na kúsky a dochuťte olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1  + 
	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. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Ingrediencie na vrch pizze si pridajte podľa vlastnej chuti.	2 
	Pizza (mrazená)	250 - 700 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	1  + 
SLADKÉ PEČIVO	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  + 
	Piškótový koláč	400 g - 1,2 kg	Pripravte si cesto na piškótový korpus bez tuku. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1  + 
	Maľiny	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 vyvalkajte a vykrajujte z neho tvary podľa želania. Sušienky rozložte na plech na pečenie.	2 
	Jablkový koláč	800 g - 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Zo zvyškov cesta vyvalkajte vrchnú časť, utesnite okraje a potrite vajíčkom.	1  + 
SLADKÉ PEČIVO	Brownie sušienky	1 dávka	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1 

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Doplnok
VAJCIA	Pukance	90 – 100 g	Vrecko položke vždy priamo na drôtený rošt. Naraz pripravujte iba jedno vrecko.	1
	Kuracie nugetky [mrazené]	200 – 700 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
	Cibuľové krúžky [mrazené]	100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp.	1 +
	Praženica	2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odparovanie/plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW	Dno paráka a veko	Celý parák	Tanier Crisp



PONUKA CRISP

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, úchytky na Crisp tanier.

JEDLO	TRVANIE (min)
Piškové koláč	10 – 12
Hamburgery*	9 – 15

* V polovici prípravy jedlo obráťte

OPEKANIE: Čerstvé a mrazené potraviny

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvé potraviny potriete štetcom alebo ochutíte malým množstvom oleja. Mrazené potraviny pripravujte priamo bez pridania oleja.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, Crisp tanier, úchytky na Crisp tanier.



MIKROVLNÝ

Funkciu mikrovlnnej rúry používajte len s jedlom alebo nápojmi vo vnútri, aby sa zachovala správna funkčnosť výrobku.

Potrebné príslušenstvo: rošt, nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry a odolnú voči teplu.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
1 000	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
750	Príprava zeleniny.
600	Varenie mäsa, rýb a jedál, ktoré sa nemajú miešať.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Ohrev	2 šálky	1 000	1 – 2
Varenie	Piškové koláč	750	5 – 6
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 12
Varenie	Sekaná	600	15 – 25

PONUKA ĎALŠÍCH FUNKCIÍ



TRADIČNÉ FUNKCIE

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

TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

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

FUNKCIE MW COMBI

GRIL + MIKROVLNÝ

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 + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneď s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vŕhánaného 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 + 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.

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.

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.



KONVENČNÉ

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



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.



ROZMRAZOVANIE SO 6TH SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych druhov jedál. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, vždy umiestnite jedlo v nádobe priamo na rošt, s výnimkou Crisp Bread Defrost (rozmrazovanie chleba). Následne nechajte jedlo 5 minút odstáť.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzerať ako čerstvo upečený. Túto funkciu

používajte na rýchle rozmrazovanie 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

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.

KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

Potrebné príslušenstvo: rošt a teplu odolná nádoba.

JOGURT

Na prípravu 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.

HYDRO SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiacieho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

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 použijete 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 použijete 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 si ovocný koláč podľa vlastnej chuti v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na drôtený rošt na úroveň 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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte , čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu. Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Funkciu z menu môžete vybrať stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdiť stlačením **✓**.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / VÝKON



Keď na displeji blíkajú hodnota, pomocou **+** alebo **-** ju zmeníte, potom potvrdíte stlačením **✓** a pokračujete zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné). Mikrovlnný výkon alebo úroveň grilu možno nastaviť rovnakým spôsobom. Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).



Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu zmeniť pomocou **+** alebo **-**.

Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si pesto lasagne alebo cannelloni podľa vašich preferencií (1,5 – 2 kg) v kovovej alebo pyrexovej miske, ktorú umiestnite na drôtený rošt na druhú úroveň. Pripravte si rybí 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.

OSTATNÉ FUNKCIE



MINUTEMINDER (ČASOVAČ)

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 9 obľúbených funkcií.



SETTING

Na úpravu nastavení rúry.

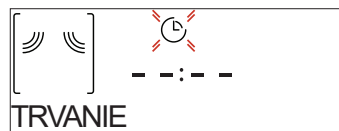
Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

Pri kombinácii s ostatnými funkciami sa mikrovlnný výkon zníži na max. 500 W.

TRVANIE



Keď na displeji blíkajú ikonka , pomocou **+** alebo **-** nastavíte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeníte ho stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdíte stlačením **✓**.

Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez načasovania): Na potvrdenie stlačte **✓** alebo  a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

ČAS UKONČENIA (NESKŮR ŠTARTU)

Pri funkciách, ktoré neaktivujú mikrovlny, ako sú „Tradičné“ a „Horúci vzduch“, keď už ste nastavili čas prípravy jedla, môžete odložiť začiatok funkcie naprogramovaním času ukončenia. Pri mikrovlnných funkciách sa čas ukončenia rovná trvaniu. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  blíkajú.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **+** alebo **-**, potvrdíte ho stlačením **✓**.

a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne požadovanú teplotu postupne, čo znamená, že čas prípravy jedla bude trochu dlhší, než sa očakáva. Počas času čakania môžete stlačiť **+** alebo **-** na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť **⏪** na zmenu ďalších nastavení. Stlačením **ⓘ** sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

3. 6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / PORCIE / DÁVKA / KUSY



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte **+** alebo **-** na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdte stlačením **✓**.

STUPEŇ VARENIA

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte **+** alebo **-** na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte **✓** alebo **▶** a spustíte funkciu.

4. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením **▶**.

Počas fázy odkladu stlačením **▶** preskočíte túto fázu a funkcia sa okamžite spustí.

Upozornenie: Stlačením **ⓘ** môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením **⏪** sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

JET START (RÝCHLY ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, stlačte **▶** na aktivovanie prípravy jedla s funkciou mikrovln nastavenou na plný výkon (1 000 W) na 30 sekúnd.

5. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba vložiť jedlo. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením **✓** alebo **▶**.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou **+** alebo **-**.

6. ZASTAVIŤ VARENIE / PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

PAUZA

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Proces prípravy jedla bude pokračovať, ak zatvoríte dvierka a stlačíte **▶**.

Upozornenie: Počas funkcií „6th Sense“ otvárajte dvierka iba po výzve.

PRIDAŤ ALEBO OBRÁTIŤ JEDLO

Pri niektorých receptoch 6th Sense Varenie treba jedlo vložiť po fáze predhrievania alebo pridať prísady na dovarenie jedla. Rovnako vás rúra vyzve, keď treba jedlo počas varenia obrátiť alebo pomiešať.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení **▶** bude príprava jedla pokračovať.

Upozornenie: Ak je potrebné jedlo obrátiť, po 2 minútach bude rúra pokračovať v príprave jedla, aj keď ste nijaký úkon nevykonali. Fáza PRIDAŤ JEDLO trvá 2 minúty: ak nebude vykonaný žiaden úkon, funkcia sa ukončí.

Rovnakým spôsobom vás pred dokončením prípravy jedla rúra požiada, aby ste ho skontrolovali.

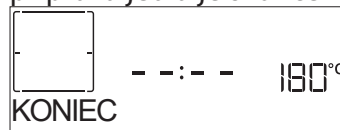


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení **▶** alebo **✓** bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením **▶** tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

7. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

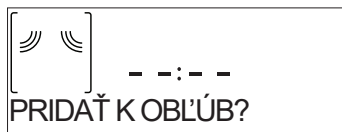
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení **▶** bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte **+** a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

8. FAVORITES (OBLÚBENÉ)

Aby sa uľahčilo používanie rúry, môže uložiť až 20 oblúbených funkcií. Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 20 na vašom zozname oblúbených.

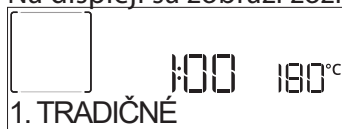


Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď ako bolo stlačené , stlačením alebo zvolíte číselnú pozíciu a potvrdíte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

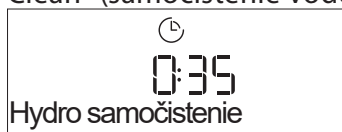
Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Pomocou alebo zvolíte funkciu, potvrdíte stlačením a potom aktivujete stlačením .

9. FUNKCIA HYDRO SAMOČISTENIE

Stlačte tlačidlo a vyberte funkciu „Hydro Self Clean“ (samočistenie vodou).



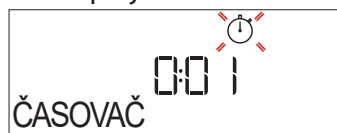
Stlačením sa funkcia aktivuje: displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia: Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte . Po skončení všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením aktivujete čistiaci cyklus.

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.

10. ČASOVAČ

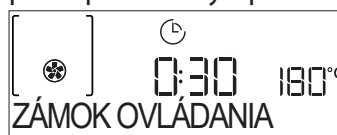
Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a stlačte tlačidlo : Na displeji bude blikať ikonka .



Pomocou alebo nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením . Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej. Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Stlačením rúru zapnete a potom zvolíte požadovanú funkciu. Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie. Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

11. ZÁMOK OVLÁDANIA

Ak chcete uzamknúť klávesnicu, stlačte a podržte tlačidlo aspoň tri sekundy. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POZOR!

Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry dodržiavajte tieto pokyny.

- Ak sa kov dostane do kontaktu so stenou vnútorného priestoru rúry, vzniknú iskry, ktoré môžu poškodiť spotrebič alebo zničiť vnútorné sklo dvierok.
- Kovové súčasti, napríklad čajové lyžičky v pohároch, musia zostať vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien vnútorného priestoru rúry a od vnútornej strany dvierok. Príslušenstvo umiestnené priamo na sebe vytvára iskry.

- Gril nekombinujte s odkvapkávacím plechom.
- Príslušenstvo vkladajte len do príslušných výšok.
- Mohli by sa vytvoriť iskry a poškodiť vnútorný priestor rúry.
- Spotrebič bude poškodený v dôsledku vzniku iskiek.
- V spotrebiči nepoužívajte hliníkové plechy. Prevádzka spotrebiča bez potravín 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 mikrovln. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

ZMRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame rozmrazovanie priamo na drôtenom rošte. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú

lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddel'te jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

KOLÁČE A CHLIEB

Pre koláče a chlieb odporúčame použiť funkciu „Forced Air“ (Horúci vzduch), zatiaľ čo pre koláče obsahujúce tekutinu odporúčame funkciu „Convection bake“ (Konvekčné pečenie). Ak chcete skrátiť čas pečenia, vyberte funkciu „Forced Air + microwave“ (Horúci vzduch + mikrovlnka), pričom mikrovlnku nastavte na maximálny výkon 160 W, aby pokrm zostal mäkký a voňavý.

Pri funkciách „Forced Air“ (horúci vzduch) a „Convection Bake“ (konvekčné pečenie) použite tmavé kovové formy na koláče a umiestnite ich na dodaný drôtený rošt.

MÄSO A RYBY

Na perfektné rýchle zhnednutie povrchu, pričom vnútro mäsa alebo rýb zostane mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkcie, ktoré kombinujú konvekčný ohrev a mikrovlny.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 160 W.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Hydro Self Clean“ (samočistenie vodou).
- 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 jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazí písmeno „F“ nasledované číslom alebo písmenom, ktoré sa líši od F4E1.	Porucha rúry.	Kontaktujte informačné stredisko a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Rúra sa nezapína.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte prítomnosť elektrickej siete a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center)
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp“.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- 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

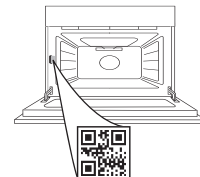


400020029462



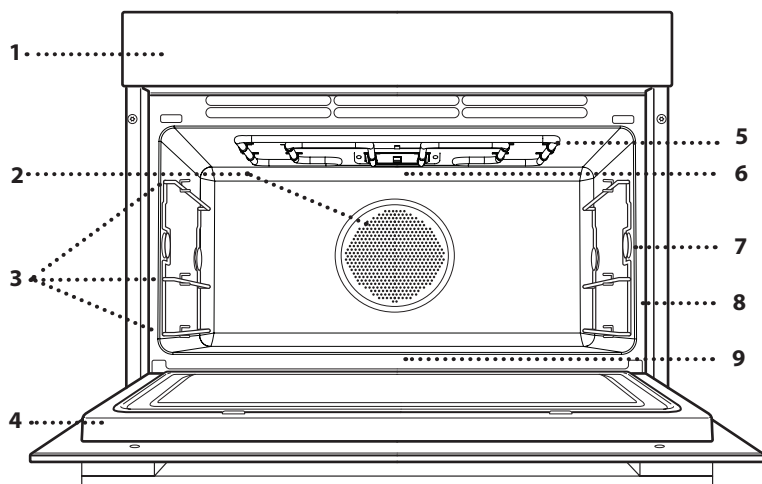
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



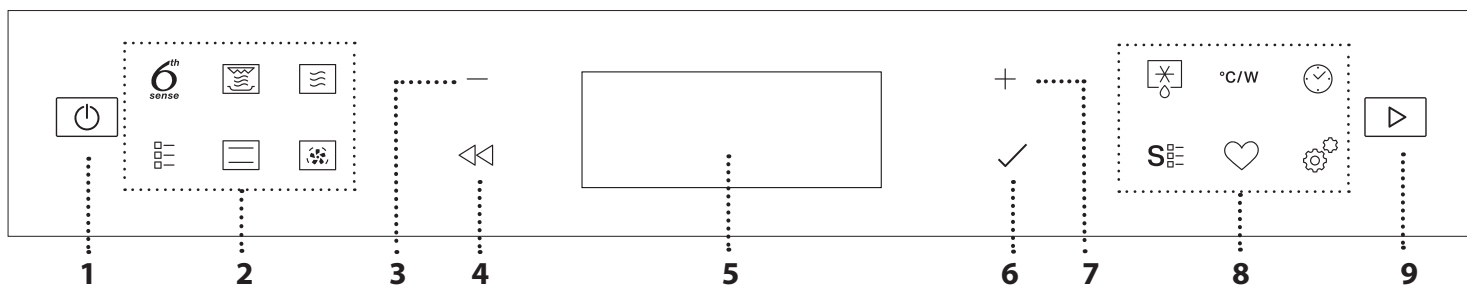
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Порожнинний вентилятор (не видно) і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Стелажі (рівень указано на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
8. Паспортна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. МЕНЮ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

ПРИЛАДДА

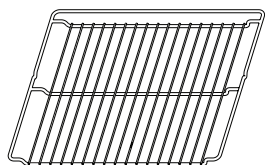
Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі.

Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше

30 мм, щоб забезпечити достатній потік пари.

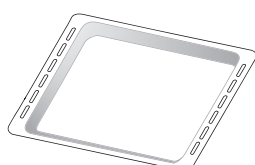
Акcesуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з акcesуарами в кінці циклу

РЕШІТКА



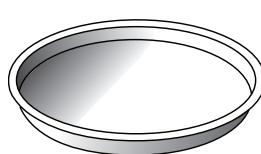
Решітка підходить для всіх режимів приготування, у тому числі для мікрохвильової печі. Під час використання мікрохвиль завжди розміщуйте решітку на рівні 1 (нижній). Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та дека для випікання або інший жаростійкий посуд.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



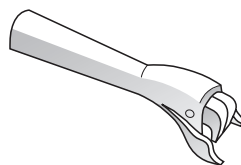
Деко для випікання підходить для всіх режимів приготування, окрім функції «Мікрохвильова піч». Можна використовувати для приготування будь-яких страв без контейнера. Використовуйте його для збору кухонного соку, розмістивши під решіткою.

БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



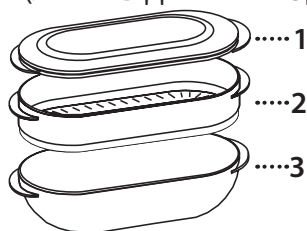
Лише для використання з відповідним функціями. Блюдо для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати в центрі решітки, і його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію, призначену лише для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp. Для забезпечення додаткової стійкості розмістіть силіконові підставки між планками решітки.

РУЧКА ДЛЯ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Застосовується для витягування гарячого блюда для запікання Crisp з духової шафи.

ПАРОВАРКА* (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налейте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари. Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви.

Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті.

Завжди ставте пароварку на решітку на рівні 1 та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.

Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

*Інші акcesуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДА

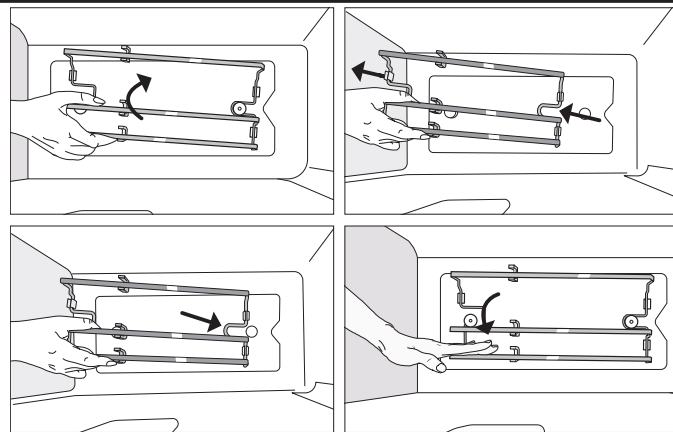
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі. Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним. Вставте акcesуар до кінця й переконайтеся, що він не торкається дверцят пристрою.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СТЕЛАЖІВ

З обох боків робочої камери духової шафи є два стелажі, закріплені на двох опорах у формі гудзиків. Для зручнішого очищення стелажі можна зняти.

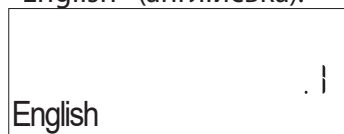
1. Щоб зняти стелажі, міцно візьміться за зовнішню частину напрямної та потягніть її вгору, щоб витягнути з передньої опори, обертаючи її на задній опорі, а потім витягніть усю частину з камери.
2. Щоб переставити стелажі, насуньте задню частину на задню опору. Після закріплення штовхайте стелаж у зборі вниз, доки його не буде вставлено в передню опору.



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).



За допомогою кнопки **+** або **-** перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть **✓**, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши **⚙**.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть **✓**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. Натисніть кнопку **+** або **-**, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши **⚙**.

ФУНКЦІЇ

ФУНКЦІЇ 6th SENSE

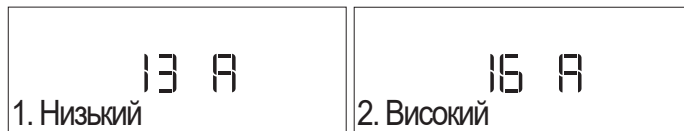
За допомогою функцій 6th Sense просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування.

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 продовжувати час приготування для досягнення належної готовності.

Деякі автоматичні цикли дають змогу попередньо встановити рівень готування нижче або вище, ніж за замовчуванням (див. параграф «Готовність» у розділі «Щоденне використання»).

3. УСТАНОВЛЕННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ

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). Виберіть «ПОТУЖНІСТЬ» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», натиснувши **⚙**, та виберіть потрібне значення потужності.



4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. 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». Неприємні запахи та дим є нормальним явищем під час першого використання духовки або коли вона сильно забруднена. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію. Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

РОЗІГРІВАННЯ 6th SENSE

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Помістіть їжу в термостійку мілку тарілку чи блюдо із захистом від мікрохвиль 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. 1–2 хвилини відстоювання після повторного розігрівання завжди покращують результат.
Лазанья [заморожена]	400 г – 1,5 кг	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.
Суп	100–800 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.
Вода	100 - 500 г	Нагрійте без кришки в одній ємності.

ПЛАВЛЕННЯ ТА ПОМ'ЯКШЕННЯ 6th SENSE

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.

ПРИГОТУВАННЯ 6th SENSE

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	Примітка	Аксесуар
МАКАРОННІ ВИРОБИ 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 потрібно 400 г води.	
	Лазанья	600 г – 2,0 кг	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамелі й посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання.	
	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 потрібно 300 г води.	

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp



Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітка	Аксесуар
М'ЯСО	Запечена яловичина	800 г – 1,7 кг	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.	 + 
	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. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	 + 
	Жарена свинина	800 г – 2,0 кг	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.	 + 
	Свинячі реберця	400 г – 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть у контейнері, поклавши реберця кістками донизу.	 + 
	Бекон	50–400 г	Перед тим, як покласти їжу, блюдо для запікання Crisp потрібно попередньо розігріти. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть продукти по блюду для запікання Crisp після розігрівання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	 + 
	Сосиски і ковбаски	200 г – 1,0 кг	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Проколiть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	 + 
	Жарена курятина	800 г - 2,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори.	 + 
	Грудка птиці на пару	100 - 500 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	 + 
	Смажене куряче філе в паніровці	100 - 500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	 + 
FISH (РИБА)	Запечена ціла риба	400 г – 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням.	 + 
	Запечений риб'ячий стейк	200 - 800 г	Змастіть олією і приправте за бажанням.	 + 
	Рибне філе на пару	100 - 500 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	 + 
	Риба із чипсами [заморожена]	1-3 порції	Рівномірно розподіліть по блюду для запікання Crisp, перевертаючи рибне філе й картоплю. Вважайте, що на кожну порцію потрібно приблизно 100 г риби та 100 г чипсів.	 + 
	Смажені морепродукти [заморожені]	200 – 600 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	 + 
	Рибні палички [заморожені]	200 – 600 г	Розмістіть рівномірно по блюду для запікання Crisp. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.	 + 

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp

Категорія	Продукт	Вага/порції/ шматочки	Примітка	Акcesуар
ОВОЧІ	Запечена картопля	300 г – 1,0 кг	Наріжте шматочками, заправте олією, посоліть і приправте травами. Рівномірно розподіліть його по деко для запікання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перемішувати їжу.	1  + 
	Фаршировані овочі	600 г – 2,0 кг	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.	1  + 
	Картопляна паніровка	400 г – 1,5 кг	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.	1  + 
	Коренеплоди на пару	100–800 г	Додайте на дно пароварки приблизно 200 г води. Розріжте на шматки й рівномірно покладіть їжу в кошик пароварки. Накрийте кришкою.	1  + 
	М'які овочі на пару	100–800 г	Додайте на дно пароварки приблизно 200 г води. Розріжте на шматки й рівномірно покладіть їжу в кошик пароварки. Накрийте кришкою.	1  + 
	Овочі на пару [заморожені]	100–800 г	Додайте приблизно 200 г води на дно пароварки й рівномірно розподіліть продукти в кошику. Накрийте кришкою.	1  + 
	Смажена картопля [заморожена]	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  + 
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб для сендвічів	400 г - 1,0 кг	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуєте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.	1  + 
	Піца	400 г - 1,2 кг	Приготуйте піцу за своїм улюбленим рецептом. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку за бажанням.	2 
	Піца [заморожена]	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 тістечко згідно з улюбленим рецептом.	1  + 
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте нежирне бісквітне тісто. Викладіть на вкрите й змащене жиром деко для випікання.	1  + 
	Мафіни	1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деко для випікання.	2 
	Печиво	1 порція	Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктовую есенцією. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуєте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання.	2 
	ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	800 г - 1,5 кг	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  + 
	Брауні	1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деко для випікання, накрите папером для випікання.	1 

Категорія	Продукт	Вага/порції/шматочки	Примітка	Аксесуар
ЯЙЦЯ І ЗАКУСКИ	Попкорн	90 - 100 г	Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз.	1
	Курячі нагетси [заморожені]	200–700 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +
	Кільця цибулі [заморожені]	100 - 500 г	Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.	1 +
	Омлет	2 - 10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері.	1 +

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Термостійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Контейнер із захистом від тепла та мікрохвиль	Дно і кришка пароварки	Ціла пароварка	Блюдо для випікання Crisp



МЕНЮ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Дріжджовий пиріг	10 - 12
Гамбургери*	9 - 15

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

СМАЖЕНІ СТРАВИ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ: Свіжі та заморожені продукти

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «Crisp» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуюваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах. Для досягнення найкращих результатів при використанні свіжих продуктів, почистьте їх щіткою або заправте невеликою кількістю олії. Заморожені продукти готуйте як є без додавання олії. Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда для запікання Crisp.



МІКРОХВИЛІ

Використовуйте функцію мікрохвиль тільки з їжею або напоями всередині, щоб зберегти належну функціональність виробу. Необхідне приладдя: решітка, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
1000	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.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Підігрівання	2 чашки	1000	1—2
Готування	Бісквітний торт	750	5—6
Готування	Яєчний крем	750	10 - 12
Готування	М'ясний рулет	600	15 - 25

МЕНЮ ІНШИХ ФУНКЦІЙ

ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

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

ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Рекомендується перевертати їжу під час готування. Рекомендоване приладдя: решітка

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

КОМБІНОВАНІ ФУНКЦІЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ 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 + 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+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.
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 + МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Для швидшого приготування всіх страв з рідкою начинкою в комбінації з мікрохвильовою піччю, традиційним режимом нагрівання та піччю з повітряною конвекцією.
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, термостійкий контейнер, придатний до використання в мікрохвильовій печі.

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 / Смолкейк	160	20 - 25
Печиво	165	15 - 20

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.

РОЗМОРОЖУВАННЯ 6TH SENSE

Для швидкого розморожування різних типів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди ставте продукти в контейнері безпосередньо на решітку, за винятком розморожування хрусткого хліба. У кінці дайте страві постояти протягом 5 хвилин.

CRISP BREAD DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА CRISP)
Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим.

Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом із цією функцією слід використовувати блюдо для запікання Crisp, розміщене прямо на решітці.

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування з таймером	-
М'ясо	100 г – 2,0 кг
Птиця	100 г – 3,0 кг
Риба	100 г – 2,0 кг
Розморожування хрусткого хліба	50 - 800 г

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

ПІДІГРІВАННЯ

Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо 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.

ГІДРАВЛІЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

ПРИГОТУВАННЯ 3

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування без змішування смаків та запахів. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, заморожених піц, а також для приготування повноцінних страв. Духову шафу потрібно прогріти.

ПЕЧИВО

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакового пісочного печива для досягнення максимальних результатів. Функція

передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

ПІСОЧНИЙ ПИРІГ

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакових пісочних пирогів для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

ПІЦА (заморожена)

Використовуйте цю функцію для приготування трьох дек однакової піци для досягнення максимальних результатів. Функція передбачає прогрівання. Діставайте три деки з духової шафи одночасно.

МЕНЮ 1 СООК 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної м'ясної страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад готової страви. Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Готуйте лазанью відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) у піддоні на решітці на рівні 2. Готуйте 6–10 курячих гомілок із нарізаною кубиками картоплею (500–800 г) безпосередньо в деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 50–60 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 60–70 хвилин — лазанью, через 80–90 хвилин — курку з картоплею.

МЕНЮ 2 СООК 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної рибної або вегетаріанської страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть  , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій, або шляхом прокручування меню. Щоб вибрати функцію, що міститься в меню, натисніть **+** або **—** для вибору потрібної функції, потім натисніть **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

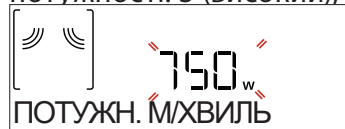
Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши **◀** можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА / ПОТУЖНІСТЬ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **—**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо). Потужність мікрохвиль або рівень грилю можна встановити таким же чином.

Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).



Приклад повноцінної страви

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглому піддоні на решітці на рівні 3. Приготуйте лазанью з песто або каннелоні відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) на металевому або пірексовому деко на решітці на рівні 2. Готуйте рибне філе у фользі (700–900 г) з нарізаними овочами (600–900 г) безпосередньо на деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 45–55 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 55–65 хвилин — лазанью, через 60–70 хвилин — рибу з овочами.

ІНШІ ФУНКЦІЇ



MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.



ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 9 вибраних функцій.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

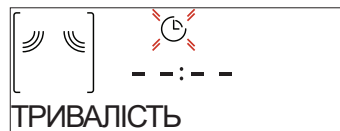
Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і через 1 хвилину лампа вимкнеться.

Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

Зверніть увагу. Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою **+** або **—**. Якщо підключені інші функції, потужність мікрохвиль буде зменшена макс. до 500 Вт.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , натискайте кнопку **+** або **—**, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте  : натискайте **+** або **—**, щоб змінити його, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера):

Натисніть **✓** або  для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для функцій без застосування мікрохвиль, таких як «Традиційний режим» або «Конвекція», коли вже встановлено час готування, можна відкласти запуск функції, запрограмувавши час завершення її виконання. У функціях з використанням мікрохвиль час закінчення відповідає встановленій тривалості. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за очікуваний. В режимі очікування можна натиснути **+** або **-**, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути **⏪**, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи **☺** для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

3. 6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв. За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ПОРЦІЇ / ПАРТІЯ / ШМАТКИ



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь відповідних вказівок на дисплеї, і натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓**, щоб підтвердити.

ГОТОВНІСТЬ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть **✓** або **▶** для підтвердження і запустіть виконання функції.

4. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть **▶**, щоб активувати цю функцію.

Під час фази затримки натисніть кнопку **▶**, щоб пропустити цю фазу і негайно запустити функцію.

Зверніть увагу: В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши **⏏**.

Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть **⏪**, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

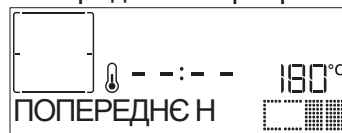
JET START

Коли духова шафа вимкнута, натисніть кнопку **▶**, щоб запустити готування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

5. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції передбачають попереднє розігрівання виробу: Після запуску функції

на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури і до неї потрібно покласти продукти. В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши **✓** або **▶**.

Зверніть увагу: 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 приготування не включає фазу попереднього прогрівання. Температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки **+** або **-**.

6. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ДОДАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ ПРОДУКТ

ПАУЗА

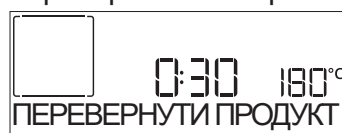
При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів.

Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята і натисніть **▶**.

Зверніть увагу: Під час виконання функцій «6th Sense» відкривайте дверцята лише тоді, коли з'явиться відповідне запрошення.

ДОДАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ ПРОДУКТ

Згідно з деякими рецептами «6th Sense готування» необхідно додавати продукти після фази прогрівання або додавати інгредієнти для завершення готування. Таким же чином, під час готування з'явиться повідомлення про необхідність перевертання або розмішування продуктів.

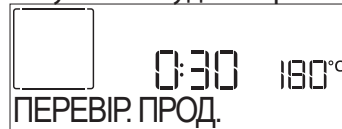


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть **▶**, щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: У разі необхідності перевертання, якщо протягом 2 хвилин не буде виконано жодних дій, духова шафа відновить процес готування. Фаза «ДОДАТИ ПРОДУКТИ» триває 2 хвилини: якщо не буде виконано жодних дій, ця функція буде завершена.

Аналогічним чином, незадовго до завершення готування буде запропоновано перевірити страву.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

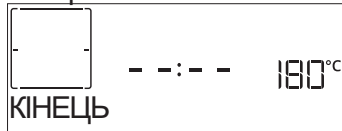
Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть **▶** або **✓**, щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: Натисніть **▶**, щоб пропустити ці дії.

Інакше після певного часу, якщо не буде вжито жодних дій, духову шафу продовжить готування.

7. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

8. ОБРАНЕ

Щоб спростити використання духової шафи, можна зберегти до 20 вибраних функцій. Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 20 у списку вибраного.

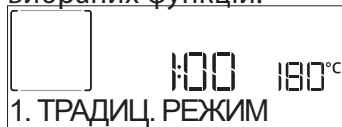


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть .

Після натиснення кнопки натисніть або , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

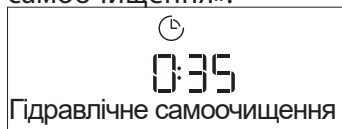
Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Натисніть або , щоб вибрати функцію, підтвердьте вибір, натиснувши , а потім натисніть для активування.

9. ФУНКЦІЯ ГІДРАВЛІЧНОГО САМООЧИЩЕННЯ

Натисніть і виберіть функцію «Гідравлічне самоочищення».



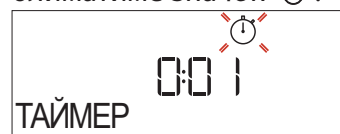
Натисніть , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

10. MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб активувати цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, потім натисніть : На дисплеї з'явиться значок .



За допомогою кнопки або встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.

Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію. Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

11. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку як мінімум протягом трьох секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопку панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

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.

- Не поєднуйте гриль із піддоном для стікання жиру.
- Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті.
- Можуть утворитись іскри та пошкодити робочу камеру.
- Утворення іскор може призвести до пошкодження пристрою.
- Не використовуйте алюмінієві піддони в пристрої. Експлуатація пристрою 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 опарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнерна кришка або соска зняті.

ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для тортів і хлібобулочних виробів ми рекомендуємо використовувати функцію «Конвекція», тоді як для тістечок, що містять рідину, — функцію «Випікання з конвекцією». Крім того, щоб скоротити час приготування, виберіть «Конвекція + мікрохвилі», встановивши мікрохвильову піч на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти продукти м'якими та ароматними. З функціями «Конвекція» та «Випікання з конвекцією» використовуйте форми для випічки темного кольору й кладіть їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеально підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують циркуляцію повітря з використанням мікрохвиль.

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 160 Вт.

ЧИЩЕННЯ ТА

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочишувачі. Носіть захисні рукавички.

Забороняється використовувати дрітні 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 рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залишайте духову шафу охолонути і потім очищуйте її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті готування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Гідравлічне самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

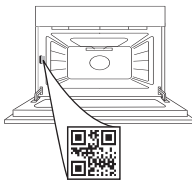
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
На дисплеї відображається літера «F», за якою слідує цифра або буква, відмінна від F4E1.	Несправність духової шафи.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери «F».
Піч не вмикається.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. "ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися 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 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.