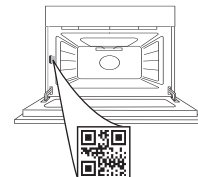




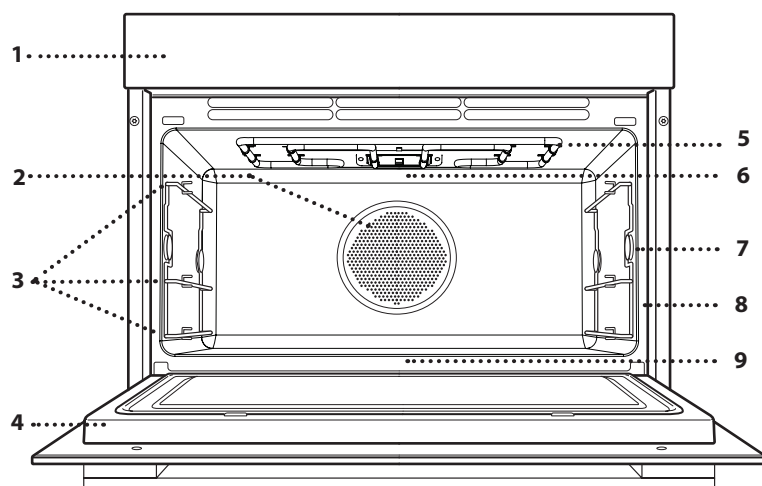
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

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



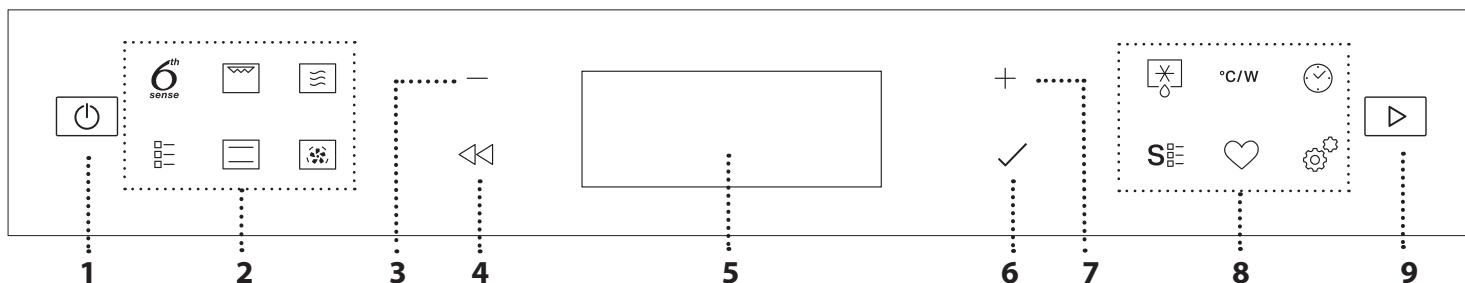
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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.

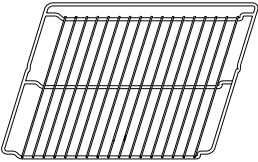
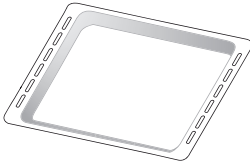
ACCESSORIES

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	BAKING TRAY
	
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) positioning the wire shelf 3 cm protruding towards the door. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.	The baking tray is not suitable for cooking using Microwave and Crisp functions. On the baking tray, you can place food either in an additional container or directly without one. This accessory can be used for all traditional cooking functions. You can use it to collect cooking juices by placing it below the wire shelf. To achieve even browning, the baking tray should be positioned on the shelf according to the embossed stopper.

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.

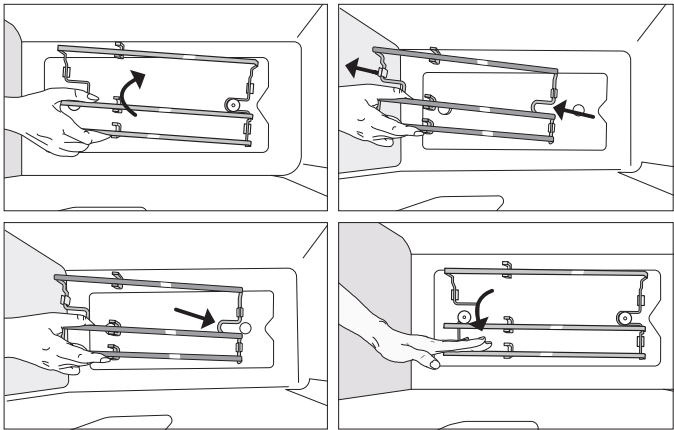
REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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.

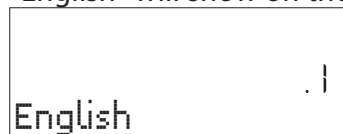
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



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.

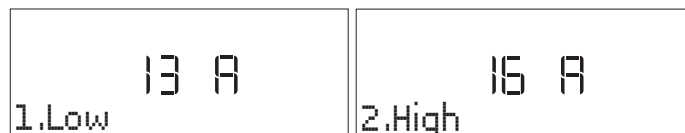


Press + or – to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

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.

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).

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
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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
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.	 + 
VEGETABLES	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.	 + 
	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.	 + 
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.	 + 
	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.	
	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.	 + 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	 + 
	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.	
	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.	
	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.	 + 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	

ACCESSORIES				
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container

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
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	 1 + 
ACCESSORIES				
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.
Recommended accessories: wire shelf
Recommended cooking setup: single layer at level 3

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



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)	RECOMMENED 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.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	600	9 - 10
Cook	Egg custard	500	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	18 - 20



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

TURBO GRILL

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

cooking.

Recommended accessories: wire shelf
Recommended cooking setup: single layer at level 2

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
Recommended cooking setup: single layer at level 2

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.

Recommended cooking setup: single layer at level 2

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	150 - 160	20 - 30
Cookies	150 - 165	15 - 30



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.

Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.



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. At the end let the food stand for 5 minutes.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100g - 2.0 kg
Poultry	100g - 3.0 kg
Fish	100g - 2.0 kg

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 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.

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.

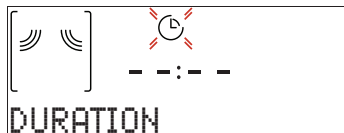
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the 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)

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.

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 $\ll$ 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.

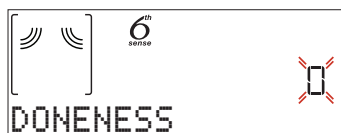
WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press $+$ or $-$ to set the required value then press $\checkmark$ 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 $\checkmark$ 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 .

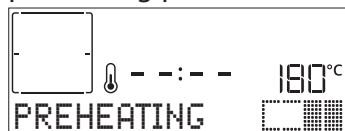
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

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

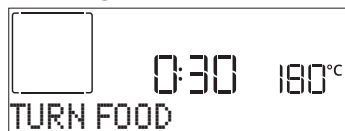
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

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.

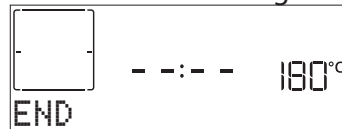


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press  or  to continue cooking.

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 .

Otherwise, to ignore the request press .

Once  has been pressed, press + or - to select the number position, then press  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.

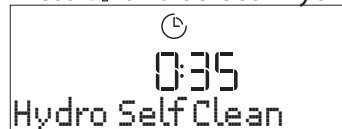
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



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

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press  and select "Hydro Self Clean" Function.



Press  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  when done. Once all the steps have been completed, when required, press  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 : The icon will flash on the display.



Press + or – to set the length of time you require and then press 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 to switch on the oven and then

ATTENTION!

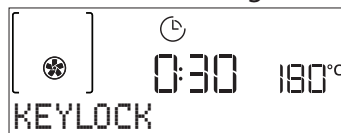
Observe these instructions when using the microwave.

- 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

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 icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press 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 .

generate sparks.

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

cloth or sponge.

- Activate the “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.

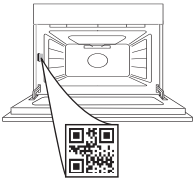
When cleaning, avoid forcing or turning the supports for the ladder racks.

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”.
Generation of sparks inside the cavity during microwave functions.	Metal elements in contact with the cavity walls.	Verify that the wire shelf is correctly fitted within the cavity, avoiding rotations that could result in points of contact or near contact with the cavity walls. Avoid using baking tray or aluminum containers with microwave functions.
	Use of microwave functions with an empty cavity or minimal load.	Raise the food quantity within the cavity.

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.



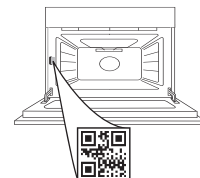
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.





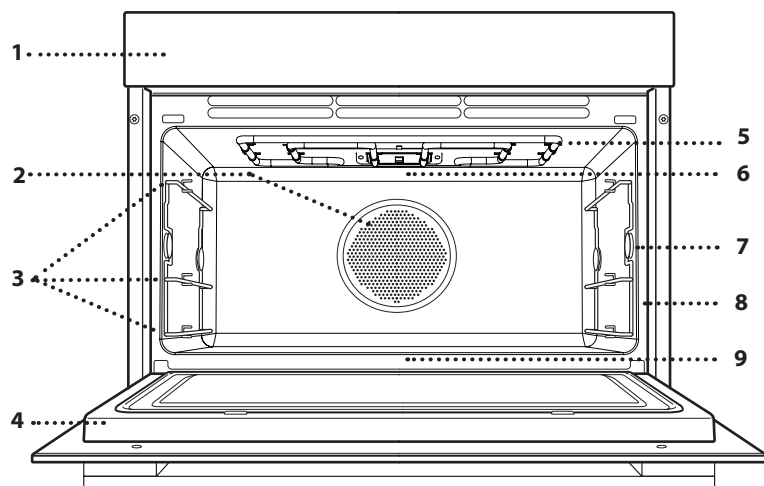
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

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



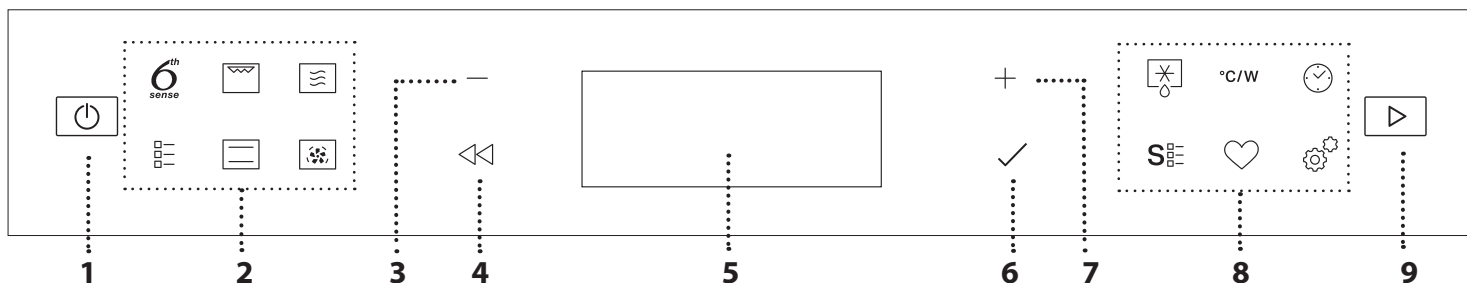
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Vnitřní ventilátor (není vidět) a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Žebříkové stojany (výška je vyznačena v 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 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.

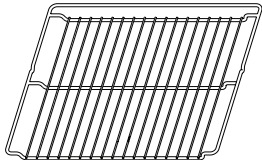
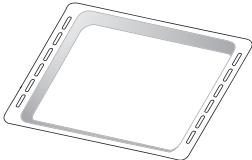
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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 pro manipulaci s příslušenstvím používat ochranu.

ROŠT	PLECH NA PEČENÍ
	
Rošt je vhodný pro všechny režimy přípravy pokrmů, včetně mikrovlnného ohřevu. Při použití mikrovlnného ohřevu vždy umístěte drátěný rošt do úrovně 1 (spodní) tak, aby byl vysunutý o 3 cm směrem ke dvířkům. Jídlo můžete položit přímo na rošt nebo můžete rošt použít jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teplu a mikrovlnám.	Plech na pečení není vhodný pro přípravu pokrmů v režimu mikrovlnného ohřevu a funkce Crisp. Na plech můžete jídlo položit buď do další nádoby, nebo přímo na plech bez ní. Toto příslušenství lze používat pro všechny tradiční způsoby přípravy pokrmů. Můžete jej použít k zachycení šťávy z pokrmů, pokud jej umístíte pod rošt. Aby bylo pečení rovnoměrné, je třeba plech umístit na rošt podle vyražené zářezky.

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.

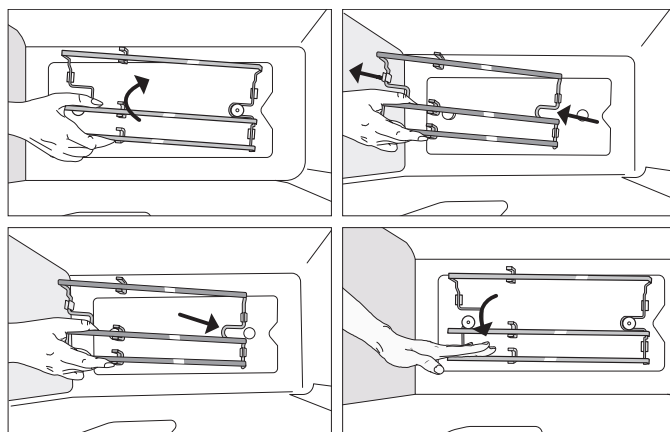
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek. Zatlačte příslušenství až na doraz a dbejte na to, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nacházejí dva žebříkové stojany, které jsou ukočveny na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

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

2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Poté po ukočvení 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 **✓**:

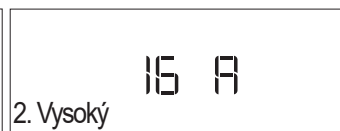
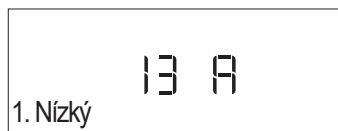
Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

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 **⚙**.

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.

FUNKCE

FUNKCE 6th SENSE

S funkcemi 6th Sense jednoduše zvolíte 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“).

OHŘEV S FUNKCÍ 6th SENSE

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

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Připravená porce jídla	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Pro dosažení lepších výsledků nechte po ohřevu pokrm 1–2 minuty odstát.
Lasagne [zmrazené]	400 g – 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100–800 g	Ohřívejte bez pokličky v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Ohřívejte bez pokličky 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 žáruvzdorném nádobí vhodném do mikrovlnné trouby, a to přímo na rošt v úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Změknutí másla	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků položte máslo do nádoby přímo na rošt.
Změknutí zmrzliny	100–500 g	Pokud dáváte nádobu se zmrzlinou přímo do trouby, ujistěte se, že je vhodná do mikrovlnné trouby.
Rozpuštění čokolády	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků nakrájejte čokoládu na kousky. Na závěr čokoládu promíchejte, aby se úplně rozpustila.
Roztavení sýra	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků nakrájejte sýr na kousky. Na závěr sýr promíchejte, aby se úplně rozpustil.

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
MASO	Rostbíf	800 g – 1,7 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Vepřová pečeně	800 g – 2,0 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	 + 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně do nádoby stranou s kostí dolů.	 + 
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	 + 
RYBY	Pečená ryba v celku	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením.	 + 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením.	 + 
ZELENINA	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochutěte 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.	 + 
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 nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	
	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.	

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Nádoba odolná vůči teplotě a mikrovlnám

Kategorie	Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění	Příslušenství
VEJCE	Popcorn	90–100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na rošt. Vždy připravujte jen jeden sáček.	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 mikrovlnám



GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování.

Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 3

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



MIKROVLNÝ

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)	DOPORUČUJEME 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	950	1 - 2
Vaření	Piškotový koláč	600	9–10
Vaření	Vaječný krém	500	10 - 12
Vaření	Sekaná	600	18–20



NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

TRADIČNÍ FUNKCE

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánve nebo pečicí plech

TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

TRADIČNÍ PEČENÍ

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

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánve nebo pečicí plech

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

FUNKCE MW COMBI

GRIL + MIKROVLNÝ

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 žárovzdorná 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 žárovzdorná 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 žárovzdorná 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 žárovzdorná 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 přehřevu: počkejte na konec přehřevu a vložte jídlo. Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žárovzdorná nádoba.

Doporučené nastavení pečení: jedna vrstva na úrovni 2

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	150–160	20–30
Jemné pečivo	150 - 165	15–30



HORKÝ VZDUCH

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

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

Doporučené nastavení pečení: dvě vrstvy na úrovni 2 a 3, jedna vrstva na úrovni 2. Doporučuje se používat oba pečicí plechy tohoto aktuálního technického modelu.



ROZMRAZOVÁNÍ 6TH SENSE

Pro rychlé rozmrazování různých druhů potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy položte jídlo do nádoby přímo na rošt. Nakonec nechte pokrm 5 minut odstát.

JÍDLO	HMOTNOST
Časované rozmrazování	–
Maso	100 g – 2,0 kg
Drůbež	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg

SPECIÁLNÍ FUNKCE

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

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 VAŘENÍ

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 čistícím 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 uložíte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

COOK 3 NABÍDKA 2

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

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni podle svých preferencí (1,5–2 kg) v kovovém pekáči nebo pekáči z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na rošt v úrovni 2. 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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

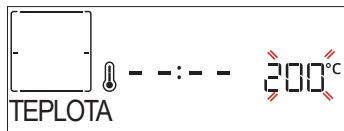
Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky. Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte **+** nebo **–** a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.

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 **◀**.

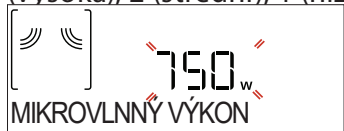
TEPLOTA / VÝKON



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).



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

úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

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

ručně (bez časování): Stiskněte **✓** nebo pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

ČAS UKONČENÍ (PRODLEVA SPUŠTĚNÍ)

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 spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

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 **○**.

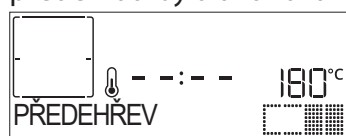
Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte **◀** pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

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 přehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze přehřátí 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 **▶** zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením přehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dveří během fáze přehřátí se tato fáze zastaví.

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

6. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

PAUZA

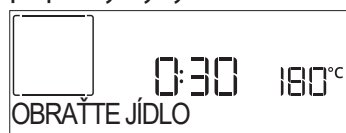
Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

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

Upozornění: U funkce „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 rozehrání trouby. Obdobně budete během procesu přípravy vyzýváni k obrácení nebo promíchání jídla.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

Vezměte prosím na vědomí: 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.

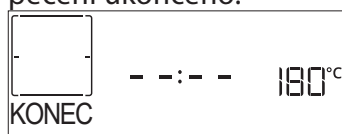


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte **▶** nebo **✓**.

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

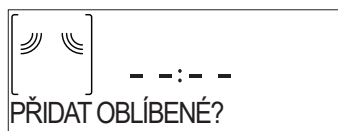
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



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.

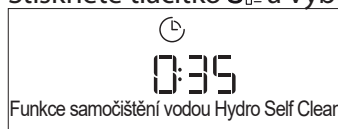
Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte **♡**: Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte **+** nebo **–**, potvrďte stiskem **✓** a poté, pro spuštění, stiskněte **▶**.

9. FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Stiskněte tlačítko **SE** 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 .



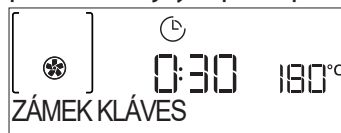
K nastavení požadované doby stiskněte **+** nebo **-** a časový spínač aktivujete stiskem .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce 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 minutky 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.

- 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 ALU tácky.
- Provoz spotřebiče bez potravin ve varném prostoru vede k přetížení.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nespouštějte, aniž byste do ní nejprve vložili jídlo. Jedinou povolenou výjimkou je krátký test na nádobí.

UŽITEČNÉ RADY

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

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

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

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.

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

TEKUTINY

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

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

ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na roštu. V případě

potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.

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

JÍDLO PRO DĚTI

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

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

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

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

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

MASO A RYBY

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žravé 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 čistícího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čistící 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.

Při čištění netlačte na žebříkové stojany ani je neotáčejte.

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 připojena 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“.
Tvorba jisker uvnitř trouby při používání mikrovlnných funkcí.	Kovové prvky ve styku se stěnami trouby. Používání mikrovlnných funkcí s prázdnou troubou nebo s minimálním zatížením.	Zkontrolujte, zda je drátěná police v troubě správně umístěna a zda nedochází k jejímu otáčení, které by mohlo vést ke kontaktu nebo blízkému kontaktu se stěnami trouby. Nepoužívejte plech na pečení nebo hliníkové nádoby s mikrovlnnými funkcemi. Zvyšte množství potravin v troubě.

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/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

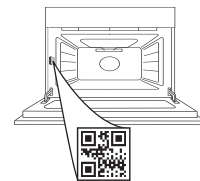


Whirlpool


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

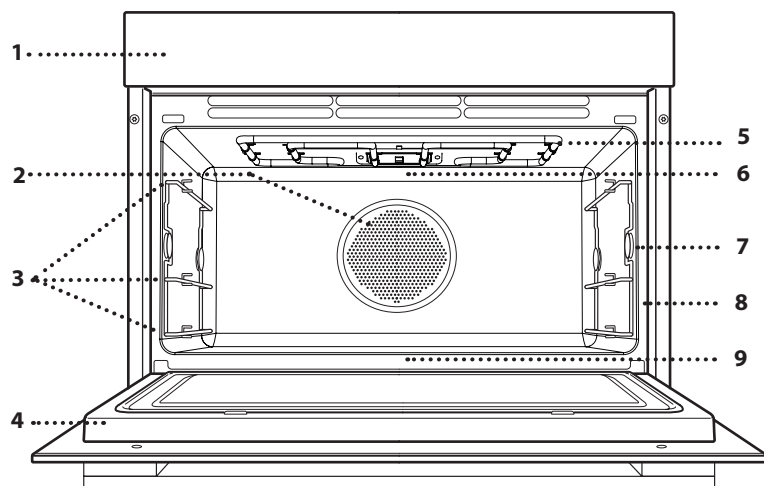
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



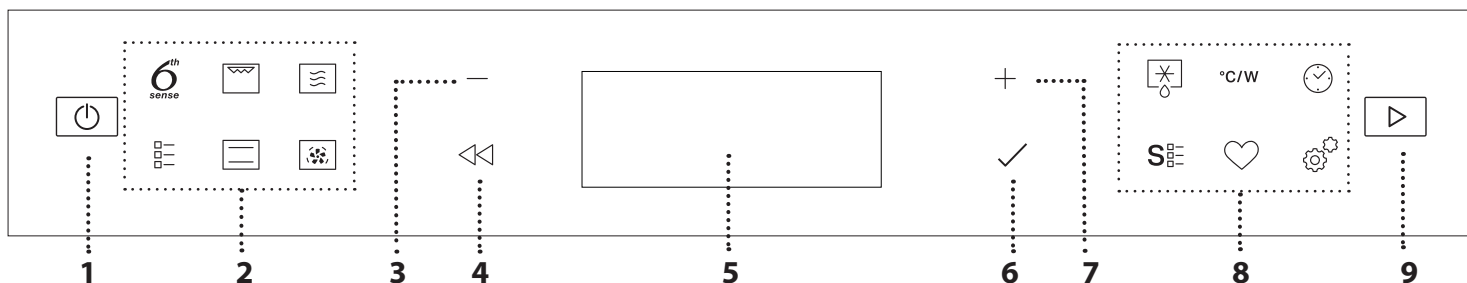
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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.

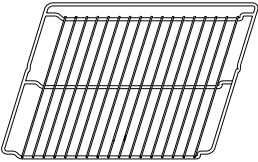
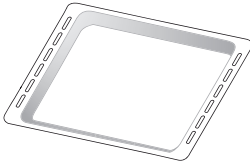
ACCESSORI

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	PIASTRA DOLCI
	
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), facendo sporgere la griglia metallica di 3 cm verso la porta. 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.	La teglia non è adatta a cotture che utilizzano le funzioni Microonde e Crisp. È possibile disporre gli alimenti sulla teglia sia in un contenitore aggiuntivo sia direttamente senza contenitore. Questo accessorio può essere utilizzato per tutte le funzioni di cottura tradizionali. Si può utilizzare per raccogliere i succhi di cottura, posizionandolo sotto la griglia metallica. Per ottenere una doratura uniforme, la teglia va posizionata sul ripiano seguendo l'indicazione del segno in rilievo.

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.

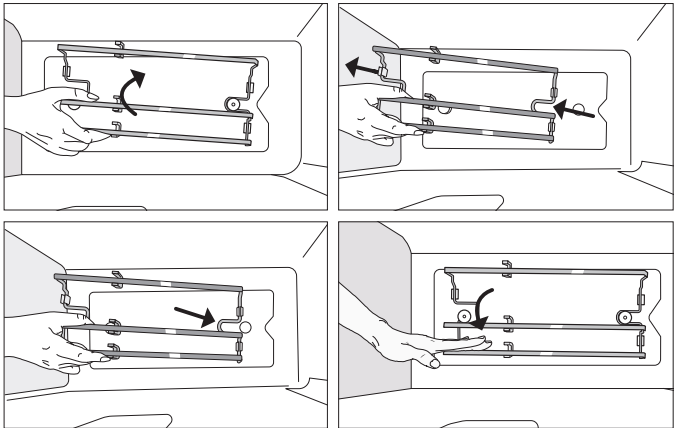
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide. Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

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.

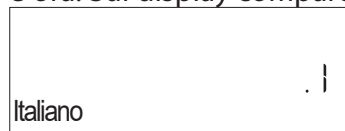
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



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
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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
PESCE	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.	 + 
VERDURE	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.	 + 
	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.	 + 
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.	 + 
	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.	
	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.	 + 
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.	 + 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	
	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 la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	
	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.	 + 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	

ACCESSORI				
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW

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
	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



GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 3

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



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	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2
Cuocere	Pan di spagna	600	9 - 10
Cottura	Crema all'uovo	500	10 - 12
Cuocere	Polpettone	600	18 - 20



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

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

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

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

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

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.

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	150 - 160	20 - 30
Biscotti	150 - 165	15 - 30



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.

Impostazione di cottura consigliata: doppio strato ai livelli 2 e 3, singolo strato al livello 2. Si consiglia di utilizzare entrambe le teglie di questo modello tecnico.



SCONGELAMENTO 6TH SENSE

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, posizionare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

ALIMENTO	PESO
Scongelamento programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

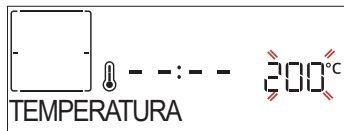
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere per confermare.

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 è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / POTENZA



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

La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill.

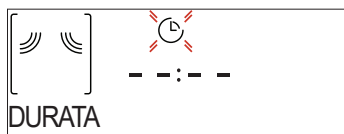
Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



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 per confermare.

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

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere o per confermare e

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.

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.

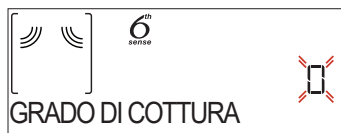
PESO / PORZIONI / INFORNATA / PEZZI



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 0.

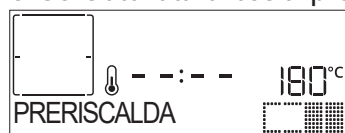
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere ◀ per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

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, informare 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

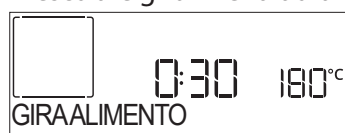
Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

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.



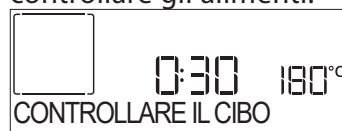
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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.



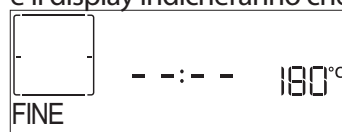
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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)

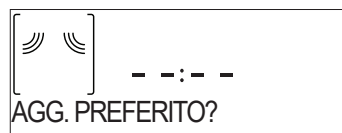
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



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.

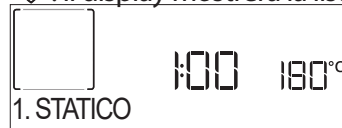
8. FAVORITES (PREFERITI)

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.

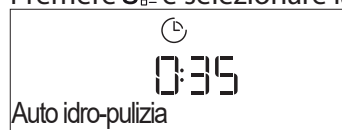
Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente. Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♥: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ►.

9. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Premere S 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.

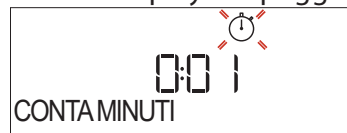
Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

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.

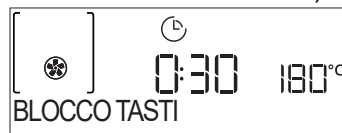
Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla

rovescia è terminato. Dopo avere attivato il conto 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.



Note: 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.

- 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 posizzarle 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 detersivi 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 detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detersivi 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 detersivi 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.

Durante la pulizia, evitare di forzare o ruotare i supporti dei ripiani a scaletta.

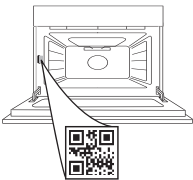
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner 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.	
Generazione di scintille all'interno della cavità durante le funzioni a microonde.	Elementi metallici a contatto con le pareti della cavità.	Verificare che la griglia metallica sia inserita correttamente nella cavità, evitando rotazioni che potrebbero causare punti di contatto o quasi con le pareti della cavità. Evitare l'utilizzo di teglie o contenitori in alluminio con le funzioni a microonde.
	Utilizzare le funzioni a microonde con cavità vuota o con carico minimo.	Aumentare la quantità di cibo all'interno della cavità.

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.

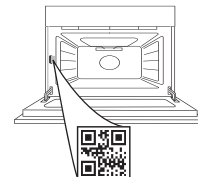
®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.





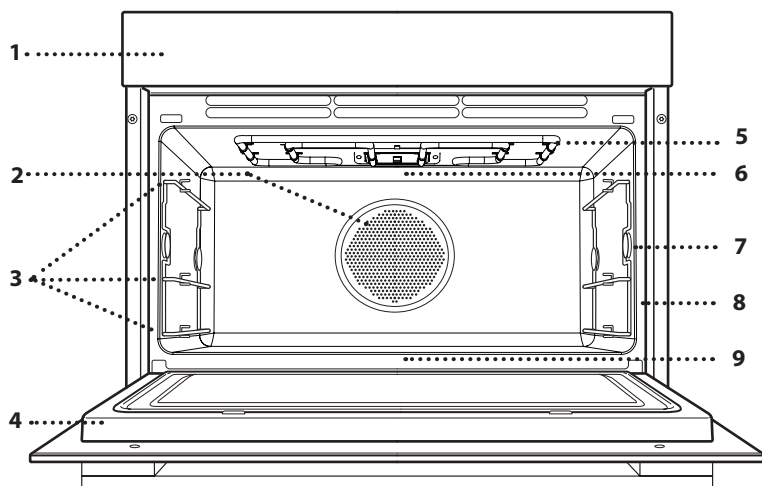
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



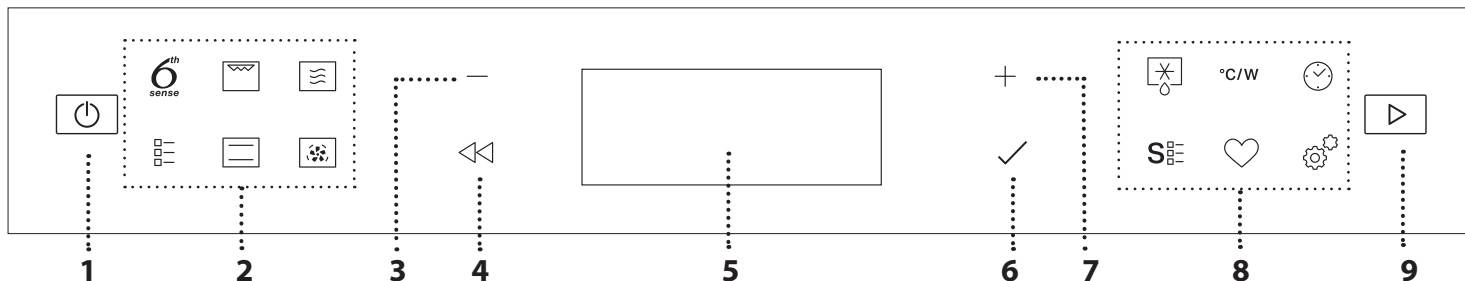
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor vnútorného priestoru (nie je viditeľný) a Kruhové vyhrievacie teleso (nie je viditeľné)
3. Rebrinové mriežky (úroveň je vyznačená na prednej časti 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

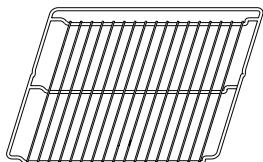
Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na

prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

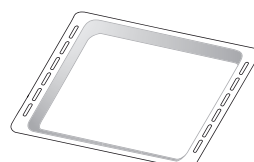
Príslušenstvo počas funkcie mikrovlnnej rúry môže dosiahnuť vyššiu teplotu. Na konci cyklu sa odporúča používať ochranu na manipuláciu s príslušenstvom.

DRÔTENÝ ROŠT



Drôtený rošt je vhodný na všetky režimy prípravy jedál, aj na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. Pri používaní mikrovlnnej rúry vždy umiestnite drôtený rošt na úroveň 1 (spodnú) tak, aby drôtená vyčnievala 3 cm smerom k dvierkam. 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 nie je vhodný na prípravu pokrmov pomocou funkcií „Mikrovlnný ohrev“ a „Crisp“. Na plech na pečenie môžete potraviny umiestniť buď do ďalšej nádoby, alebo priamo bez nej. Toto príslušenstvo je možné použiť na všetky tradičné spôsoby prípravy jedál. Môžete ho použiť na zachytávanie šťavy z varenia tým, že ho umiestnite pod drôtený rošt. Na dosiahnutie rovnomerného zhnednutia by mal byť plech na pečenie umiestnený vo vodiacej lište až po vyhlisovaný doraz.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

*Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

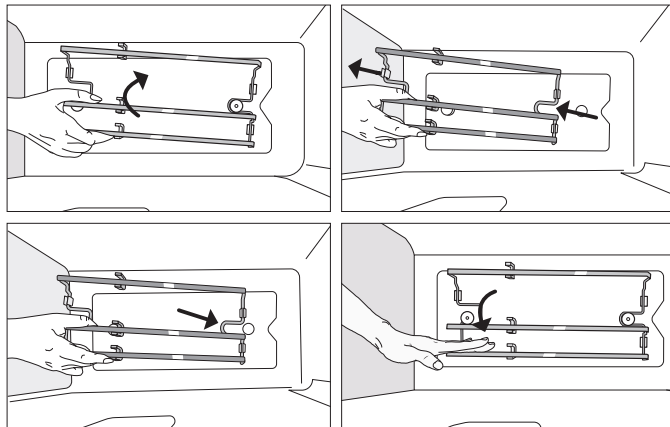
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt. Príslušenstvo zasunúť úplne dovnútra a dbajte na to, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

DEMONTÁŽ A OPĽTOVNÁ MONTÁŽ MRIEŽOK RÚRY

Na oboch stranách vnútorného priestoru rúry sú dve rebrinové mriežky, ktoré sú ukotvené na dvoch podperách v tvare gombíkov. Rebrinové mriežky sú odnímateľné, aby bolo čistenie jednoduchšie.

1. Ak chcete mriežky vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť vodiaceho prvku a potiahnutím smerom nahor ho vyberte z prednej podpory, pričom ho otočíte na zadnej podpore, a potom celú časť vysunúť von z priestoru.

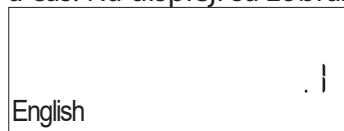
2. Ak chcete mriežky premiestniť, nasuňte zadnú časť na zadnú podporu. Potom po ukotvení zatlačte zostavu nadol, kým sa mriežka nezasunie do prednej podpory.



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.



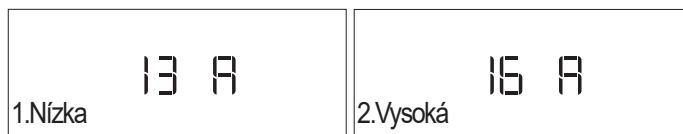
Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potom stlačte **✓**:

Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením **+** alebo **-** a potvrdíte stlačením **✓**.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení **⚙**.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 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. Jedlo položte na tanier alebo do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry a odolnej voči teplu priamo na rošt na úrovni 1.

Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka
Jedlo na tanieri	250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak po zohrievaní necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok.
Lasagne [mrazené]	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.

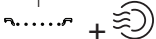
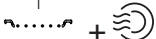
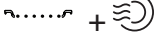
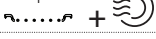
6th SENSE MELT & SOFT (ROZTÁPANIE A ZMÄKČOVANIE)

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	Príslušnosť
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.	1 
	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.	1 
	Bravčové rebierka	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte do nádoby s kosťou smerom nadol.	1 
	Pečené kurča	800 g – 2,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor.	1 
RYBY	Celá pečená ryba	400 g – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1 
	Pečený rybí steak	200 – 800 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte.	1 
ZELENINA	Plnená zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydľabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	1 
	Gratinované zemiaky	400 g – 1,5 kg	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom.	1 
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový bochník chleba	400 g – 1,0 kg	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kypý 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 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Hotové cesto naplňte podľa svojho obľúbeného receptu.	1 
SLADKÉ PEČIVO	Píškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Prípravte si cesto na piškótový koláč bez tuku. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie.	1 
	Mafiny	1 dávka	Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech na pečenie.	2 
	Cookies (Sušienky)	1 dávka	Prípravte 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 
	Brownie sušienky	1 dávka	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Cesto rozotrite na pekáč vystlaný papierom na pečenie.	1 

PRÍSLUŠENSTVO				
	Rošť	Teplu odolný pekáč na drôtenom roštie	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW

Kategória	Jedlo	Hmotnosť/porcie/kusy	Poznámka	Príslušenstvo
VAJCIA	Pukance	90 – 100 g	Vrečko položte vždy priamo na drôtený rošt. Naraz pripravujte iba jedno vrečko.	1
	Praženica	2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby.	1 +

PRÍSLUŠENSTVO				
	Rošt	Teplu odolný pekáč na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na pečenie	Nádoba odolná voči teplu a MW



GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opečanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 3

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6



MIKROVLŇNÝ

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.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (min)
Ohrev	2 šálky	950	1 – 2
Varenie	Piškótový koláč	600	9 – 10
Varenie	Vajíčkový krém	500	10 – 12
Varenie	Sekaná	600	18 – 20



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

TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Odporúčané príslušenstvo: rošt

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

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

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

FUNKCIE MW COMBI

GRIL + MIKROVLŇNÝ

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 vháňaného vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (min)
Pečené kurča	350	Stredná	20 – 30

* V polovici prípravy jedlo obráťte

STATICKÝ OHREV + 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, statického ohrevu a prúdenia vzduchu.

Potrebné príslušenstvo: rošt na úrovni 1, nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a odolná voči teplu.



STATICKÝ OHREV

Na dokonalú prípravu a zapečenie akéhokoľvek jedla zvrchu aj zo spodnej strany len na jednej polici. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

Potrebné príslušenstvo: plech na pečenie alebo rošt a

tepluvzdornú nádobu.

Odporúčané nastavenie varenia: jedna vrstva na úrovni 2

JEDLO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)
Koláčky v košíčkoch / malé koláčky	150 – 160	20 – 30
Cookies	150 – 165	15 – 30



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.

Odporúčané nastavenie varenia: dvojité vrstvy na úrovni 2 a 3, jedna vrstva na úrovni 2. Odporúča sa používať oba plechy na pečenie z tohto aktuálneho technického modelu.



ROZMRAZOVANIE SO 6TH SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych druhov jedál. Na dosiahnutie najlepších výsledkov vždy umiestňujte jedlo v nádobe priamo na drôtený rošt. Následne nechajte jedlo 5 minút odstáť.

JEDLO	HMOTNOSŤ
Časované rozmrazovanie	–
Mäso	100 g – 2,0 kg
Hydina	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg

SPECIÁLNE 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 použite na prípravu troch plechov podobných koláčov, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

PIZZA (mrazená)

Túto funkciu použite na prípravu troch plechov podobných druhov mrazenej pizze, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Funkcia zahŕňa predohrev. Všetky tri plechy vyberte z rúry naraz.

PEČENIE 3 PONUKA 1

Tento cyklus je určený na prípravu kompletného mäsového pokrmu a dezertu. Rúru je potrebné predohriať.

Príklad kompletného jedla Pripravte 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 Pripravte ovocný koláč podľa svojich preferencií v okrúhlej forme, ktorú umiestnite na rošt na úrovni 3. Pripravte si lasagne s pestom alebo zapečené cestoviny cannelloni podľa svojich preferencií (1,5 – 2 kg) v kovovom alebo pyrexovom sklenenom pekáči, ktorý umiestnite na rošt na druhej úrovni. Pripravte si rybie filé vo fólii (700 – 900 g) s nakrájanou zeleninou (600 – 900 g) priamo na plechu na pečenie, ktorý umiestnite na úroveň 1. Po predhriatí pečte všetky jedlá súčasne. Po 45-55 minútach vyberte koláč, po 55-65 minútach vyberte lasagne, po 60-70 minútach vyberte rybu so zeleninou.

OSTATNÉ FUNKCIE



MINUTEMINDER (ČASOVAČ)

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 9 obľúbených funkcií.



NASTAVENIA

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

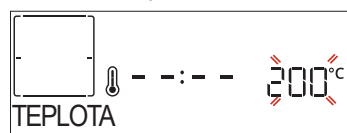
Stlačte , čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu. Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Funkciu z menu môžete vybrať stlačením **+** alebo **-** a potom potvrdiť stlačením **✓**.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

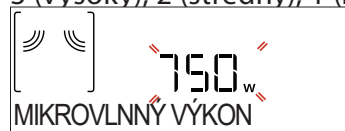
Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **◀**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

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.

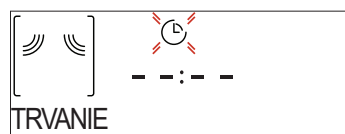
Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).



Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu zmeniť pomocou **+** alebo **-**.

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 (NESKÔR ŠTARTU)

Pri funkciách, ktoré neaktivujú mikrovlny, ako sú

a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolíte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

„Statický ohrev“ a „Horúci vzduch“, keď už ste nastavili čas prípravy jedla, môžete odložiť začiatok funkcie naprogramovaním času ukončenia. Pri mikrovlnných funkciách sa čas ukončenia rovná trvaníu. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  blíkajú.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením **+** alebo **-**, potvrdíte ho stlačením **✓** a aktivujete 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 potvrdíte 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 počkať 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. PREDHRIEVANIE

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.

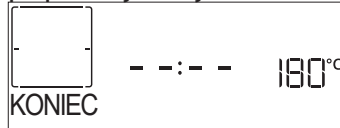


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení  alebo  bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením  tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

7. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

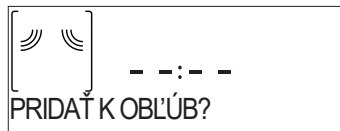
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



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 zachovávajú.

8. FAVORITES (OBLÚBENÉ)

Aby sa uľahčilo používanie rúry, môže uložiť až 20 obľúbených funkcií. Po skončení prípravy jedla váš displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 20 na vašom zozname obľúbených.

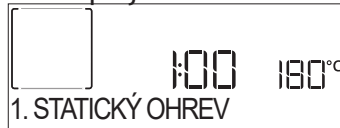


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď ako bolo stlačené , stlačením  alebo  zvolíte číselnú pozíciu a potvrdíte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Pomocou  alebo  zvolíte funkciu, potvrdíte stlačením  a potom aktivujete stlačením .

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.

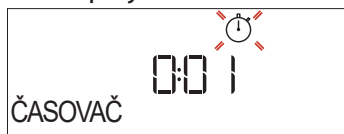
Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

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

Ovládací panel zamknete stlačením a podržaním aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu ovládací panel 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.

- Príslušenstvo vkladajte len do príslušných výšok.
- Mohli by sa vytvoriť iskry a poškodiť vnútorný priestor rúry.
- Spotrebič bude poškodený v dôsledku vzniku iskier.
- V spotrebiči nepoužívajte hliníkové plechy. Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore vedie k preťaženiu.
- Nikdy nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez toho, aby ste do nej predtým vložili jedlo. Jedinou povolenou výnimkou je krátka skúška riadov.

UŽITOČNÉ TIPY

TIPY PRE PRÍPRAVU JEDLA MIKROVLNAMI

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia 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 + MW), pričom mikrovlnku nastavte na maximálny výkon 160 W, aby pokrmy zostali mäkké a voňavé.

Pri funkciách „Forced Air“ (horúci vzduch) a „Convection Bake“ (konvekčné pečenie) použite tmavé kovové formy na koláče a umiestnite ich na dodaný drôtený rošt.

MÄSO A RYBY

Na perfektné rýchle zhnednutie povrchu, pričom vnútro mäsa alebo rýb zostane mäkké a šťavnaté, odporúčame používať funkcie, ktoré kombinujú konvekčný ohrev a mikrovlny.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 160 W.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
Noste ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z 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.

- Vnúterné 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.

Pri čistení sa vyhnite silnému pôsobeniu alebo otáčaniu podpery rebrinových mriežok.

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 zvolte „Vyp.“.
Vznik iskier vo vnútri dutiny počas používania mikrovlnnej rúry.	Kovové prvky v kontakte so stenami dutiny. Používanie mikrovlnných funkcií s prázdnu dutinou alebo minimálnym obsahom.	Skontrolujte, či je drôtená polica správne uložená v dutine a či nedochádza k jej otáčaniu, ktoré by mohlo viesť k dotyku alebo takmer k dotyku so stenami dutiny. Vyhňte sa používaniu plechov na pečenie alebo hliníkových nádob s funkciou mikrovlnnej rúry. Zvýšte množstvo potravín v dutine.

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/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



Whirlpool

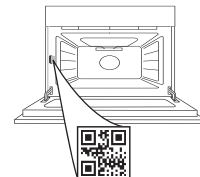


ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

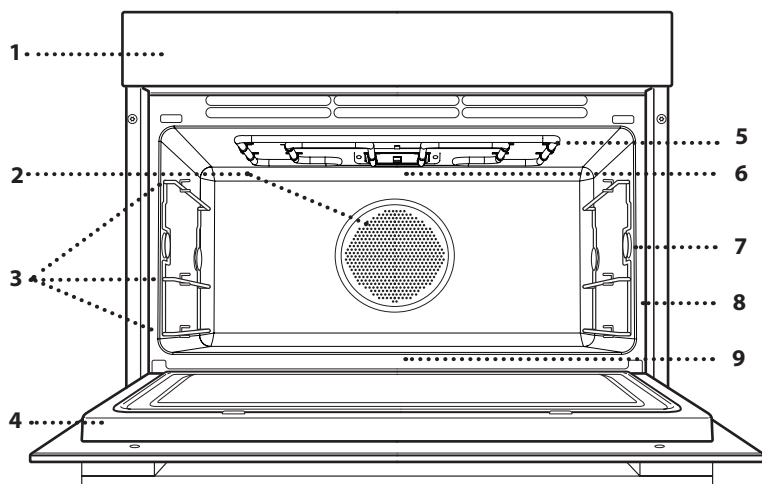


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

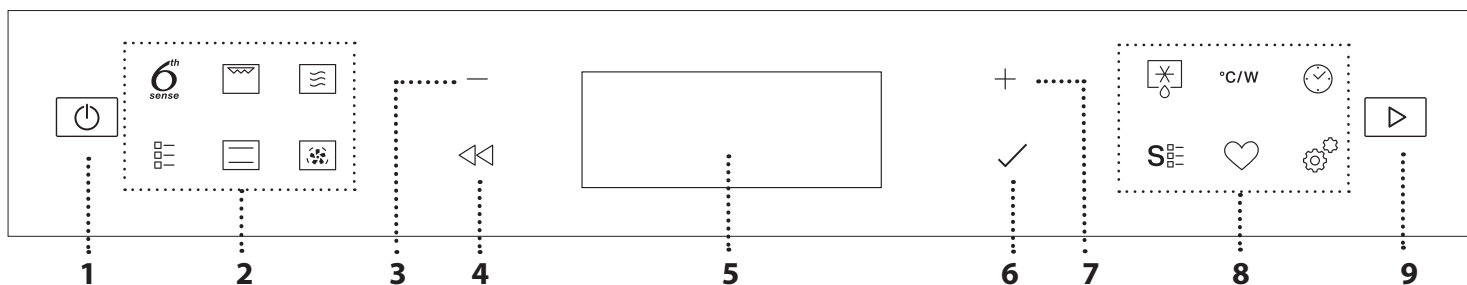


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор камери (не видно) і кільцевий нагрівальний елемент (не видно)
3. Напрямні для решітки (рівень вказано 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 НАВИГАЦІЇ «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 НАВИГАЦІЇ «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.

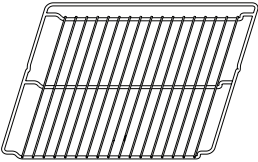
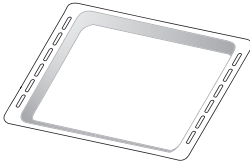
ПРИЛАДДЯ

Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі.

Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше

30 мм, щоб забезпечити достатній потік пари.

Акcesуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з акcesуарами в кінці циклу

РЕШІТКА	ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ
	
Решітка підходить для всіх режимів приготування, у тому числі для режиму мікрохвильової печі. У режимі мікрохвильової печі завжди розміщуйте решітку на рівні 1 (нижньому) так, щоб вона виступала на 3 см у бік дверцят. Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та деко для випікання або інший посуд стійкий до жару та мікрохвиль.	Це деко для випікання не підходить для приготування страв у режимі мікрохвильової печі та з використанням функції Crisp (для хрусткої скоринки). Продукти можна викладати безпосередньо на деко для випікання або в додатковому посуді. Цей прилад можна використовувати для всіх традиційних методів приготування. Розмістивши його під решіткою, ви можете збирати соки, що виділяються під час приготування. Щоб страва підрум'янилася рівномірно, деко слід розмістити на решітці відповідно до рельєфної позначки.

Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

* Інше приладдя можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

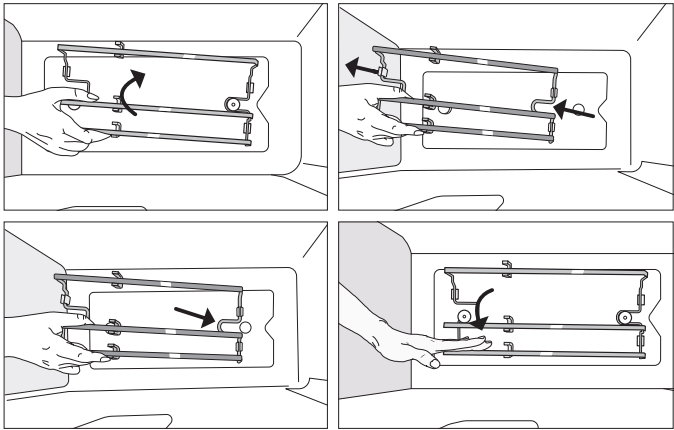
Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним. Повністю вставте приладдя і переконайтеся, що воно 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.

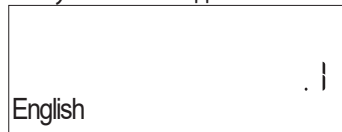
1. Щоб зняти стелажі, міцно візьміться за зовнішню частину прямої та потягніть її вгору, щоб витягнути з передньої опори, обертаючи її на задній опорі, а потім витягніть усю частину з камери.
2. Щоб переставити стелажі, насуньте задню частину на задню опору. Потім, після закріплення, штовхайте стелаж у зборі вниз, доки не вставите його 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.



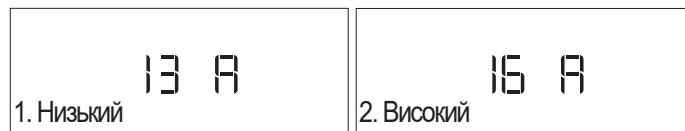
Натисніть **+** або **-**, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть **✓**:

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 **⚙**.

3. УСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

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.

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 подовжувати 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»).

6th SENSE РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть їжу на придатну для мікрохвильової печі та термостійку мілку тарілку або посуд прямо на дротяну полицю на рівні 1.

Продукт	Вага / порції / шматочки	Примітка
Страва на тарілці	250 - 800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Після повторного розігрівання 1–2 хвилини відстоювання завжди покращують результат.
Заморожена лазанья	400 г – 1,5 кг	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.
Суп	100 - 800 г	Нагрівайте без кришки в одному контейнері.
Вода	100 - 500 г	Нагрівайте без кришки в одному контейнері.

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
Розм'якшення масла	100 - 500 г	Для досягнення найкращих результатів покладіть масло в контейнері безпосередньо на решітку.
Розм'якшення морозива	100 - 500 г	Перш ніж поставити контейнер із морозивом безпосередньо в духову шафу, переконайтеся, що він придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Розтоплення шоколаду	100 - 500 г	Для найкращого результату поріжте шоколад на шматочки. Наприкінці перемішайте шоколад, щоб він повністю розтопився.
Розплавлення сиру	100 - 500 г	Для найкращого результату поріжте сир на шматочки. Наприкінці 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	Приладдя
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.	 + 
	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.	 + 
	Жарена курятина	800 г - 2,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудинкою догори.	 + 
FISH (РИБА)	Запечена ціла риба	400 г - 1,5 кг	Змастіть олією і приправте за бажанням.	 + 
	Запечений рибний стейк	200 - 800 г	Змастіть олією і приправте за бажанням.	 + 
ОВОЧІ	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.	 + 
	Картопляна паніровка	400 г - 1,5 кг	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.	 + 
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 духової шафи для підймання тіста.	 + 
	Піца	400 г - 1,2 кг	Приготуйте тісто для піци за своїм улюбленим рецептом. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку на свій смак.	
	Солоний пиріг	800 г - 1,5 кг	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколійте її виделкою. Заправте тістечко згідно з улюбленим рецептом.	 + 
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	400 г - 1,2 кг	Приготуйте нежирне тісто для бісквіта. Викладіть його на вкрите й змащене жиром деко для випікання.	 + 
	Мафіни	1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деці для випікання.	
	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.	
	ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ	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.	 + 
	Брауні	1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деку для випікання, накриту папером для випікання.	

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Жаростійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Жаростійкий контейнер, придатний для мікрохвильової печі

Категорія	Продукт	Вага / порції / шматочки	Примітка	Приладдя
ЯЙЦЯ І ЗАКУСКИ	Попкорн	90 - 100 г	Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз.	1
	Омлет	2 - 10 шт.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері.	1 +

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Жаростійке деко на решітці	Піддон/лист для випікання	Жаростійкий контейнер, придатний для мікрохвильової печі

ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка
Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 3

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЮ	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Тост	Високий	5—6

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)	РЕКОМЕНДОВАНІ ПРОЦЕСИ
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.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Підігрівання	2 чашки	950	1 - 2
Готування	Бісквітний торт	600	9 - 10
Готування	Яєчний крем	500	10 - 12
Готування	М'ясний рулет	600	18 - 20

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

ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Рекомендується перевертати їжу під час готування.

Рекомендоване приладдя: решітка
Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

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
Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

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.)
Запечена курка	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.

Рекомендований режим приготування: один шар на рівні 2

ПРОДУКТ	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)
Кекс / тістечко	150 - 160	20 - 30
Печиво	150 - 165	15-30



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.

Рекомендований режим приготування: два шари на рівні 2 і 3, один шар на рівні 2. Рекомендується використовувати обидва деко для випікання із цієї технічної моделі.



6TH SENSE – РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування різних типів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди кладіть їжу в контейнері безпосередньо на решітку. У кінці дайте страві постояти протягом 5 хвилин.

ПРОДУКТ	ВАГА
Розморожування з таймером	-
М'ясо	100 г – 2,0 кг
Птиця	100 г - 3,0 кг
Риба	100 г – 2,0 кг

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 духовка 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 духовка 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 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної м'ясної страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви: приготуйте фруктовий тарт відповідно до своїх уподобань у круглій формі та поставте її на решітку на рівні 3. Готуйте лазанью відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) у піддоні на решітці на рівні 2. Готуйте 6–10 курячих гомілок із нарізаною кубиками картоплею (500–800 г) безпосередньо в деко для випікання на рівні 1. Після прогрівання всі страви випікаються одночасно. Через 50–60 хвилин вийміть пісочний пиріг, через 60–70 хвилин — лазанью, через 80–90 хвилин — курку з картоплею.

МЕНЮ 2 COOK 3

Цей цикл призначений для приготування повноцінної рибної або вегетаріанської страви та десерту. Необхідне прогрівання духової шафи.

Приклад повноцінної страви

Готуйте фруктовий пісочний пиріг відповідно до своїх уподобань у круглomu піддоні на решітці на рівні 3. Приготуйте лазанью з песто або канелоні відповідно до своїх уподобань (1,5–2 кг) у металевому або пірексовому деку та поставте його на решітку 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.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

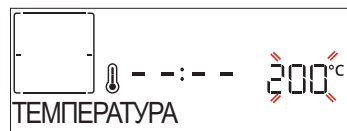
Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій, або шляхом прокручування меню. Щоб вибрати функцію, що міститься в меню, натисніть $\pm$ або $\mp$ для вибору потрібної функції, потім натисніть $\checkmark$ для підтвердження.

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 по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши $\leftarrow$ можна знову змінити попереднє налаштування.

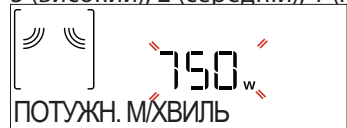
ТЕМПЕРАТУРА / ПОТУЖНІСТЬ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку $\pm$ або $\mp$, а потім натисніть кнопку $\checkmark$ для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо).

Потужність мікрохвиль або рівень грилю можна встановити таким же чином.

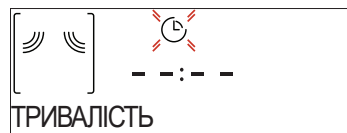
Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).



Зверніть увагу. Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою $\pm$ або $\mp$.

Якщо підключені інші функції, потужність мікрохвиль буде зменшена макс. до 500 Вт.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , натискайте кнопку $\pm$ або $\mp$, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку $\checkmark$ для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : натискайте $\pm$ або $\mp$, щоб змінити його, а потім натисніть $\checkmark$ для підтвердження.

Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть $\checkmark$ 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 $\pm$ або $\mp$, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть $\checkmark$ 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 фазу 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 $\pm$ або $\mp$, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути $\leftarrow$, 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.

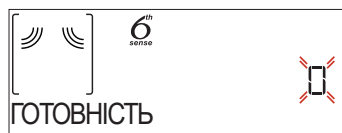
ВАГА / ПОРЦІЇ / ПАРТІЯ / ШМАТКИ



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь відповідних вказівок на дисплеї, і натисніть $\pm$ або $\mp$, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть $\checkmark$, щоб підтвердити.

ГОТОВНІСТЬ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть $\pm$ або $\mp$, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть $\checkmark$ 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 [D].

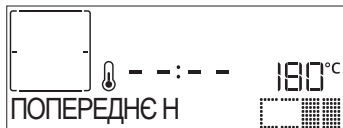
Якщо духова шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть < , щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

JET START

Коли духова шафа вимкнута, натисніть кнопку [D], 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 [D].

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

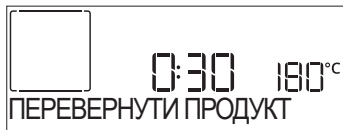
ПАУЗА

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята і натисніть [D].

Зверніть увагу: Під час виконання функцій «6th Sense» відкривайте дверцята лише тоді, коли з'явиться відповідне запрошення.

ДОДАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ ПРОДУКТ

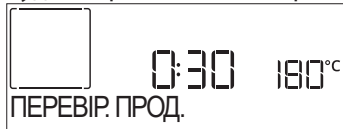
Згідно з деякими рецептами «6th Sense готування» необхідно додавати продукти після фази прогрівання або додавати інгредієнти для завершення готування. Таким же чином, під час готування з'явиться повідомлення про необхідність перевертання або розмішування продуктів.



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 [D], 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.

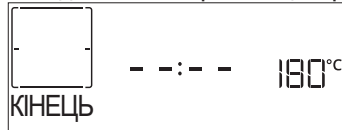


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть [D] або ✓, щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: Натисніть [D], щоб пропустити ці дії. Інакше після певного часу, якщо не буде вжито жодних дій, духова шафа продовжить готування.

7. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

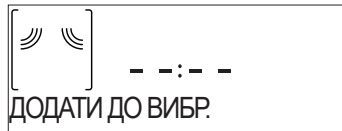
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть [D], 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. УЛЮБЛЕНЕ

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.

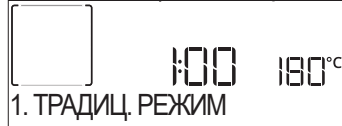


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓, в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть <.

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.

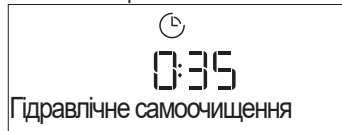
Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть ♥ : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Натисніть + або - , щоб вибрати функцію, підтвердьте вибір, натиснувши ✓, а потім натисніть [D] для активування.

9. ФУНКЦІЯ ГІДРАВЛІЧНОГО САМООЧИЩЕННЯ

Натисніть S⁺ і виберіть функцію «Гідравлічне самоочищення».



Натисніть [D], 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 [D] 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 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 панель керування, натисніть і утримуйте щонайменше три секунди. 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.
 - Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті.
 - Можуть утворитися іскри та пошкодити робочу

камеру.

- Утворення іскор може призвести до пошкодження пристрою.
- Не використовуйте алюмінієві дека із цим приладом. Експлуатація приладу без продуктів у робочій камері призводить до перевантаження.
- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, не поклавши в неї їжу. Єдиний виняток — перевірка посуду протягом короткого періоду часу.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ. Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру. Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування. Видаляйте будь-які перекурені дріоти 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 википання 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», установивши мікрохвильову піч на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти продукти м'якими та ароматними.

З функціями «Конвекція» та «Випікання з конвекцією» використовуйте форми для випікання 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. Користуйтеся захисними рукавичками.

Не використовуйте металеві, абразивні губки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволоконна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню 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 «Гідралічне самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Під час чищення не слід застосовувати надмірне зусилля до опор стелажів або повертати їх.

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».
Поява іскор усередині камери під час роботи мікрохвильової печі.	Металеві елементи, що контактують зі стінками камери.	Переконайтеся, що решітка правильно встановлена в камеру й не обертається, оскільки це може призвести до появи точок контакту або близького контакту зі стінками камери. Не використовуйте деко для випікання або алюмінієві контейнери з функцією мікрохвильової печі.
	Використання функцій мікрохвильової печі з порожньою камерою або мінімальним завантаженням.	Збільште кількість їжі в камері.

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/© 2026 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

