

JT469

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEX

INSTALAREA

- 3 Instalarea

SIGURANȚA

- 4 Instrucțiuni importante privind siguranța
- 5 Ghid de depanare
- 6 Măsuri de precauție

ACCESORIILE ȘI ÎNTREȚINEREA

- 7 Accesorii
- 8 Întreținere și curățare

PANOU DE CONTROL

- 9 Panou de control

UTILIZAREA GENERALĂ

- 10 Mod Stand-by
- 10 Protecție pornire/blocare acces copii
- 10 Suspendarea sau oprirea gătitului
- 11 Adăugare/întoarcere/amestecare alimente
- 11 Setare ceas
- 12 Oprire placă rotativă
- 12 Cronometru

FUNCȚIA DE GĂTIT

- 13 Microunde
- 14 Pornire jet
- 14 Grătar
- 15 Crocant
- 16 Aer forțat
- 17 Reîncălzire al 6^{-lea} simț
- 18 Decongelare al 6^{-lea} simț
- 19 Aburi al 6^{-lea} simț
- 20 Grătar + microunde
- 21 Aer forțat + microunde
- 22 Decongelare pâine al 6^{-lea} simț
- 23 Meniu al 6^{-lea} simț (Rețete automate)

SUGESTII PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

- 28 Sugestii pentru protecția mediului
- 28 Specificații tehnice

INSTALAREA

-ÎNAINTE DE CONECTARE

Poziționați cuptorul la distanță față de alte surse de încălzire. Pentru ventilație suficientă, trebuie să existe un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra cuptorului.

Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap. Acest cuptor nu este destinat pentru a fi poziționat sau utilizat pe o suprafață de lucru mai joasă de 850 mm deasupra podelei.

Verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

Nu scoateți plăcile de protecție de admisie a microundelor situate pe partea laterală a peretelui cavității cuptorului. Acestea previn intrarea particulelor de alimente și a grăsimii în canalele de admisie a microundelor.

Poziționați cuptorul pe o suprafață stabilă, uniformă, care este suficient de puternică pentru a susține cuptorul și ustensilele de bucătărie pe care le introduceți în cuptor. Manipulați cu grijă.

Asigurați-vă că spațiul de dedesubt, de deasupra și din jurul cuptorului este gol, pentru a permite fluxul de aer adecvat.

Asigurați-vă că aparatul nu este deteriorat. Verificați ca ușa cuptorului să se închidă bine pe suportul ușii și ca garnitura interioară a ușii să nu fie deteriorată. Goliți cuptorul și curățați interiorul acestuia cu o cârpă moale, umedă.

Nu folosiți acest aparat dacă are un cablu de alimentare sau ștecher deteriorat, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat sau a căzut. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă. Păstrați cablul la distanță de suprafețe fierbinți. Ar putea rezulta șocuri electrice, incendiu sau alte pericole.

Nu utilizați cablul prelungitor:

În cazul în care cablul de alimentare este prea scurt, apelați la un electrician sau la un tehnician calificat pentru a instala o priză aproape de aparat.

AVERTIZARE: Utilizarea necorespunzătoare a ștecherului de împământare poate duce la risc de electrocutare. Consultați un electrician calificat sau un tehnician în cazul în care nu ați înțeles în totalitate instrucțiunile de împământare sau dacă există neclarități cu privire la realizarea corectă a împământării cuptorului cu microunde.

-DUPĂ CONECTARE

Cuptorul poate fi utilizat numai dacă ușa cuptorului este bine închisă.

Pot rezulta recepții TV necorespunzătoare și interferențe radio, în cazul în care cuptorul se află aproape de un televizor, de un aparat radio sau de o antenă.

Împământarea acestui aparat este obligatorie. Producătorul nu își va asuma nicio responsabilitate pentru rănirea persoanelor, a animalelor sau daune materiale care decurg din nerespectarea acestei cerințe.

Producătorii nu sunt responsabili pentru problemele cauzate de nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTĂRI VIITOARE

Dacă materialul din interiorul/exteriorul cuptorului se aprinde și iese fum, țineți închisă ușa cuptorului și opriți cuptorul. Deconectați cablul de alimentare sau închideți alimentarea electrică de la siguranță sau panoul întrerupătorului de circuit.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat, mai ales atunci când se utilizează hârtie, plastic sau alte materiale combustibile în procesul de gătire. Hârtia se poate carboniza sau arde și unele obiecte din plastic se pot topi dacă sunt utilizate la încălzirea alimentelor.

AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire din cuptor. Copiii mai mici de opt ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați în permanență.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau a rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor de casă, a bureților, a hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență, doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea sigură a aparatului și care să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Curățarea și întreținerea efectuată de utilizator nu va fi realizată de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta mai mare de opt ani și sunt supravegheați.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de opt ani.

AVERTIZARE: Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a încălzi alimente în containere sigilate ermetic. Presiunea crește și poate provoca daune la deschidere sau acestea pot exploda.

AVERTIZARE: Garniturile ușii și suprafețele pentru garniturile ușii trebuie să fie inspectate periodic pentru daune. Dacă aceste suprafețe sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să funcționeze, până când nu este reparat de un tehnician calificat.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru gătitul sau încălzirea ouălor întregi, cu sau fără coajă, deoarece acestea pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aparatul nu se pune în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă utilizați multă grăsime sau mult ulei, deoarece acestea se pot supraîncălzi și provoca un incendiu!

Nu încălziți sau folosiți materiale inflamabile în sau lângă cuptor. Vaporii pot crea pericol de incendiu sau explozie.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru uscarea textilelor, a hârtiei, a mirodeniilor, a ierburilor, a lemnului, a florilor sau a altor materiale combustibile. Pericol de incendiu.

Nu folosiți substanțe chimice corozive sau vapori în acest aparat. Acest tip de cuptor este destinat în mod specific încălzirii sau preparării alimentelor. Acesta nu este conceput pentru utilizarea industrială sau în laboratoare.

Nu suspendați sau puneți obiecte grele pe ușă, deoarece acest lucru poate deteriora deschiderea cuptorului și balamalele. Mânerul ușii nu trebuie să fie utilizat pentru a suspenda obiecte.

GHID DE DEPANARE

În cazul în care cuptorul nu funcționează, nu efectuați un apel de service până când nu efectuați următoarele verificări:

- Placa rotativă de sticlă și suportul plăcii rotative sunt montate.
- Ștecherul este introdus corect în priza de perete.
- Ușa este închisă corect.
- Verificați siguranțele fuzibile și asigurați-vă că puterea este disponibilă.
- Verificați dacă cuptorul are ventilație puternică.
- Așteptați 10 minute, apoi încercați să folosiți cuptorul încă o dată.
- Deschideți și închideți ușa, înainte de a încerca din nou.

Acest lucru pentru a evita apelurile inutile pentru care veți fi taxat.

Atunci când sunați la Service, furnizați numărul de serie și numărul tipului de cuptor (consultați eticheta de Service). Consultați broșura de garanție pentru alte informații.

În cazul în care cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare electrică original, care este disponibil în centrele noastre de service. Cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit doar de către un tehnician de service instruit.

AVERTIZARE: Service-ul va fi efectuat de către un tehnician de service instruit. Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are instruirea necesară este periculoasă.

Nu înlăturați niciun capac.

PRECAUȚII

- GENERAL

Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic!

Aparatul nu trebuie utilizat fără alimente în cuptor, atunci când se utilizează microundele. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.

Orificiile de ventilare de pe cuptor nu trebuie să fie acoperite. Blocarea orificiilor de admisie sau de evacuare a aerului poate cauza deteriorarea cuptorului și rezultate slabe de gătit.

Dacă testați utilizarea cuptorului, puneți un pahar de apă în interiorul acestuia. Apa va absorbi energia microundelor și cuptorul nu va fi deteriorat.

Nu depozitați sau folosiți aparatul în aer liber.

Nu utilizați acest produs lângă o chiuvetă de bucătărie, într-un subsol umed sau lângă un bazin de înot sau alte-le similare.

Nu utilizați cavitatea pentru depozitare.

Scoateți sârmele plastificate pentru legat din pungile de hârtie sau plastic înainte de a le introduce în cuptor.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjirea în baie de ulei, întrucât temperatura uleiului nu poate fi controlată.

După gătit, utilizați planșete pentru vase fierbinți sau mănuși pentru cuptor pentru a preveni arsurile, când atingeți recipiente, părți ale cuptorului și vasul.

-LICHIDE

De exemplu, băuturi sau apă. Supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere poate avea loc fără formarea de bule. Din acest motiv, se poate produce o revărsare bruscă a lichidului fierbinte.

Pentru a preveni această eventualitate, trebuie luate următoarele măsuri:

1. Evitați folosirea recipientelor cu laturi rectilinii și cu gât îngust.
2. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și lăsați lingurița în recipient.
3. După încălzire, lăsați să stea pentru o perioadă scurtă de timp, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

-ATENȚIE

După ce încălziți alimente pentru copii sau lichide într-un biberon sau într-un borcan cu alimente pentru copii, amestecați întotdeauna și verificați temperatura înainte de servire. Acest lucru va asigura distribuția uniformă a căldurii și evitarea riscului de opărire sau arsuri.

Pentru detalii, consultați întotdeauna o carte de gătit cu microunde. Mai ales dacă gătiți sau reîncălziți alimente ce conțin alcool.

Tetina și capacul trebuie scoase înainte de încălzire!

ACCESORII

GENERAL

Există o serie de accesorii disponibile pe piață. Înainte de a cumpăra, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizare cu microunde.

Asigurați-vă că ustensilele pe care le utilizați sunt adecvate pentru cuptor și permit trecerea microundelor prin ele, înainte de gătire.

Când introduceți mâncare și accesorii în cuptorul cu microunde, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu partea interioară a cuptorului.

Acest lucru este deosebit de important pentru accesorii din metal sau piese metalice.

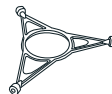
Dacă accesoriile care conțin metale intră în contact cu interiorul cuptorului, în timp ce cuptorul este în funcțiune, se pot produce scântei și cuptorul se poate deteriora.

Asigurați-vă întotdeauna că placa rotativă se rotește în mod liber înainte de a porni cuptorul. Dacă placa rotativă nu se poate roti în mod liber, ar trebui să utilizați un vas mai mic sau funcția de Oprire a plăcii rotative (consultați Vase mari).

Suportul plăcii rotative

Utilizați suportul plăcii rotative sub placa rotativă de sticlă. Nu puneți niciodată orice alte ustensile pe suportul plăcii rotative.

- Fixați suportul plăcii rotative în cuptor.



Placa rotativă

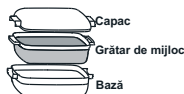
Utilizați placa rotativă de sticlă cu toate metodele de gătit. Aceasta colectează sucurile care curg și particulele de alimente care, altfel, ar păta și ar murdări interiorul cuptorului.

- Așezați placa rotativă de sticlă pe suportul plăcii rotative.



GENERATOR DE ABURI

Pentru a găti alimente la aburi cu ajutorul funcțiilor dedicate (Aburi). Puneți alimentele pe grătarul din mijloc atunci când gătiți alimente precum pește și legume. Nu utilizați grătarul din mijloc atunci când gătiți alimente precum paste, orez sau fasole. Puneți întotdeauna generatorul de aburi pe placa rotativă de sticlă.



SUPPORT METALIC

Utilizați suportul metalic de sus atunci când gătiți cu Grătar sau Grătar + microunde.

Utilizați suportul metalic de jos atunci când gătiți cu Grătar sau Grătar + microunde.



PLATOU PENTRU FUNCȚIA CROCANȚ

Puneți alimentele direct pe platoul pentru funcția Crocant. Platoul pentru funcția Crocant poate fi preîncălzit înainte de utilizare (max. 3 min.). Folosiți întotdeauna platoul rotativ de sticlă ca suport când utilizați platoul pentru funcția Crocant.



Nu poziționați ustensile pe platoul pentru funcția Crocant, deoarece va deveni foarte fierbinte și poate cauza deteriorarea ustensilei.

MÂNER PENTRU FUNCȚIA CROCANȚ

Utilizați mânerul pentru funcția Crocant pentru a scoate platoul pentru funcția Crocant din cuptor.



CAPAC PLACĂ (accesoriu comercializat separat)

Capacul este utilizat pentru a acoperi alimentele doar în timpul gătitului și reîncălzirii cu microunde și ajută la reducerea stropilor, la păstrarea umidității alimentelor, precum și la reducerea duratei necesare.



Utilizați capacul pentru reîncălzirea pe două niveluri.

TAVĂ DE COPT (accesoriu comercializat separat)

Utilizați tava de copt atunci când gătiți doar cu Aer forțat. Nu utilizați în combinație cu microunde.

- Poziționați tava de copt pe ghidajul pentru tava de copt din cavitate.



ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Dacă cuptorul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

Nu utilizați bureți care zgârie metalul, soluții de curățare abrazive, bureți din oțel-lemn, lavete aspre etc., deoarece acestea pot deteriora panoul de control și suprafețele interioară și exterioară ale cuptorului. Utilizați o lavetă cu un detergent slab sau un prosop din hârtie cu spray pentru curățarea sticlei. Aplicați spray pentru curățarea sticlei pe un prosop din hârtie.

La intervale regulate, mai ales dacă s-au vărsat lichide, scoateți placa rotativă, suportul acesteia și ștergeți baza cuptorului.

Utilizați o lavetă moale și umedă cu detergent slab pentru a curăța suprafețele interioară, partea frontală și posterioară a ușii și deschiderea ușii.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi atunci când curățați cuptorul cu microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Curățarea este singura întreținere necesară în mod obișnuit. Aceasta trebuie efectuată atunci când cuptorul cu microunde este deconectat.

Nu pulverizați lichid pe cuptor.

Acest cuptor este proiectat să funcționeze cu placa rotativă de sticlă montată.

Nu utilizați cuptorul cu microunde când placa rotativă de sticlă a fost eliminată pentru curățare.

Nu lăsați grăsimea sau resturile de alimente să se acumuleze în jurul ușii. Pentru petele persistente, fierbeți o cană de apă în cuptor timp 2 sau 3 minute. Aburul va înmuia petele.

Adăugați puțină zeamă de lămâie la o cană de apă, așezați-o pe placa rotativă de sticlă și fierbeți timp de câteva minute pentru a elimina mirosurile din interiorul cuptorului.

Elementul grătarului nu trebuie curățat, deoarece căldura intensă va arde toate lichidele vărsate, dar planșeul de sub acesta poate necesita curățare periodică. Aceasta trebuie efectuată cu o lavetă moale și umedă cu detergent slab.

Dacă grătarul nu este utilizat periodic, acesta trebuie folosit 10 minute pe lună pentru a arde orice lichide vărsate, pentru a reduce riscul de incendiu.

CURĂȚARE CU ATENȚIE:

Platoul pentru funcția Crocant trebuie curățat în apă cu detergent slab. Suprafețele foarte murdare pot fi curățate cu o lavetă abrazivă și o substanță de curățare ușoară.

Lăsați întotdeauna platoul pentru funcția Crocant să se răcească înainte de curățare.

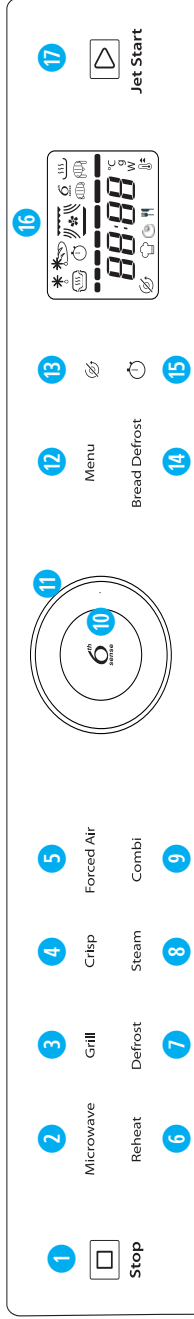
Nu scufundați sau clătiți cu apă în timp ce platoul pentru funcția Crocant este fierbinte. Răcirea rapidă îl poate deteriora.

Nu utilizați bureți din oțel-lemn. Aceștia vor zgâria suprafața.

LAVABIL ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

- | | | |
|-------------------------|----------------------|--|
| • Suport placă rotativă | • Suport metalic | • Mâner pentru funcția Crocant |
| • Suport placă rotativă | • Generator de aburi | • Tavă de copt (accesoriu comercializat separat) |

PANOU DE CONTROL



1 BUTON STOP (OPRIRE)

Apăsați pentru a opri sau a reseta oricare dintre funcțiile cuptorului.

2 BUTON MICROWAVE (MICROUNDE)

Utilizați pentru a selecta funcția Microunde.

3 BUTON GRILL (GRĂTAR)

Utilizați pentru a selecta funcția Grill (Grătar).

4 BUTON CRISP (CROCANȚ)

Utilizați pentru a selecta funcția Crocant al 6^{lea} simț.

5 BUTON FORCED AIR (AER FORȚAT)

Utilizați pentru a selecta funcția Aer forțat.

6 BUTON REHEAT (REÎNCĂLZIRE)

Utilizați pentru a selecta funcția Reîncălzire al 6^{lea} simț.

7 BUTON DEFROST (DECONGELARE)

Utilizați pentru a selecta funcția Decongelare al 6^{lea} simț.

8 BUTON STEAM (ABURI)

Utilizați pentru a selecta funcția Aburi al 6^{lea} simț.

9

BUTON COMBI (COMBINAT)

Utilizați pentru a selecta funcțiile Grătar + microunde/Ventilator + microunde.

10 BUTON DE CONFIRMARE

Produs PORNIT: confirmați parametrul de gătit și apoi începeți procesul de gătit.

Produs OPRIȚ: activați funcția Jet Start (Pornire jet).

11 BUTON ROTATIV

Conform funcțiilor diferite, rotiți pentru a selecta:

- nivelul de putere al microundelor;
- durata de gătit;
- greutatea;
- temperatura;
- tipul/categoria alimentelor.

12 Buton Menu (Menu) al 6^{LEA} SIMȚ

Utilizați pentru a accesa rețetele automate.

13

BUTON DE OPRIRE PLACĂ ROTATIVĂ

Utilizați această funcție atunci când doriți să utilizați vase foarte mari, care nu se pot roti liber în cuptor. Aceasta funcționează doar cu următoarele funcții de gătit:

- Aer forțat
- Grătar + microunde
- Aer forțat + microunde

14

BUTONUL BREAD DEFROST (DECONGELAREA PÂINEI)

Utilizați pentru a selecta funcția Decongelare pâine al 6^{lea} simț.

15 BUTON TEMPORIZATOR

Utilizați pentru a seta cronometrul de bucătărie.

16 AFIȘAJ DIGITAL

Afișajul include un ceas cu 24 de ore și simboluri indicatoare.

17 BUTON JET START (PORNIRE JET)

Produs PORNIT: confirmați parametrul de gătit și apoi începeți procesul de gătit.

Produs OPRIȚ: activați funcția Jet Start (Pornire jet).



MOD STAND-BY

După apăsarea butonului Stop (Oprire) sau dacă utilizatorul nu interacționează cu produsul pentru un anumit timp, cuptorul intră în modul Stand-by.

Atunci când produsul este în modul Stand-by, afișajul prezintă ceasul (sau gol, dacă ceasul nu a fost setat. Consultați capitolul Ceas pentru a descoperi cum să setați ceasul). Rotiți butonul rotativ sau apăsați orice buton pentru a ieși din modul Stand-by.



PROTECȚIE PORNIRE/BLOCARE ACCES COPII

Această funcție automată de siguranță este activată la un minut după ce cuptorul a revenit în „modul stand by”. (consultați capitolul Modul Stand-by pentru mai multe detalii).

Atunci când funcția de siguranță este activă, ușa trebuie să fie deschisă și închisă pentru a începe gătitul, altfel pe afișaj va apărea „door” (ușă).

Uă



SUSPENDAREA SAU OPRIREA GĂTITULUI

Pentru a întrerupe gătitul:

Gătitul poate fi întrerupt pentru a verifica, a întoarce sau a amesteca produsul alimentar prin deschiderea ușii. Setarea va fi păstrată timp de 10 minute.

Pentru a continua gătitul:

Închideți ușa și apăsați butonul Jet Start (Pornire jet) sau de confirmare O DATA. Gătitul este reluat de unde a fost întrerupt.

Dacă nu doriți să continuați gătitul, puteți:

Scoate mâncarea, închide ușa și apăsa butonul STOP (Oprire).

După terminarea gătitului:

Un bip va semnala o dată pe minut, timp de 10 minute, când se termină gătitul. Apăsați butonul STOP (Oprire) sau deschideți ușa pentru a anula semnalul.

Notă: Cuptorul va menține setările doar pentru 60 de secunde, dacă ușa este deschisă și apoi închisă după terminarea gătitului.



ADĂUGARE/ÎNTOARCERE/AMESTECARE ALIMENTE

Depinzând de funcția selectată, poate fi necesar să adăugați/amestecați/întoarceți alimentele în timpul gătitului. În aceste cazuri, cuptorul se va opri și vă va solicita să efectuați acțiunea necesară.

Atunci când este necesar, trebuie să:

- 1 Deschideți ușa.
- 2 Adăugați, amestecați sau întoarceți alimentele (în funcție de acțiunea necesară).
- 3 Închideți ușa și reporniți prin apăsarea butonului de confirmare/Jet Start (Pornire jet).

Note:

- Dacă ușa nu este deschisă în mai puțin de 2 minute de la solicitarea de adăugare a alimentelor, cuptorul va intra în modul Stand-by.

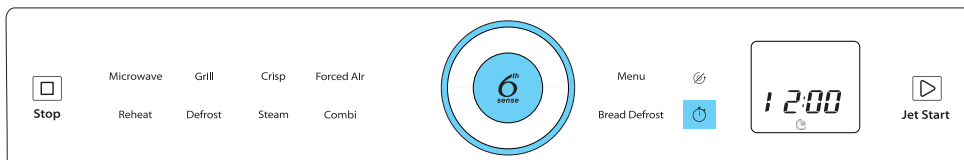
- Dacă ușa nu este deschisă în 2 minute de la solicitarea de a amesteca sau întoarce alimentele, cuptorul va continua procesul de gătit (în acest caz, rezultatele finale s-ar putea să nu fie cele optime).



CEAS

Atunci când cuptorul este alimentat cu energie pentru prima dată sau după o pană de curent, produsul va accesa setarea ceasului. Dacă ceasul nu este setat, afișajul va rămâne gol în locul ceasului.

De asemenea, puteți seta ceasul în orice moment: mențineți apăsat câteva secunde butonul Timer (Cronometru), atunci când produsul este în modul Stand-by (consultați capitolul Modul Stand-by).



- 1 Cifrele pentru ore clipească. Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 2 Apăsați butonul de confirmare: cifra pentru minute începe să clipească.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta minutele.
- 4 Apăsați din nou butonul de confirmare.

Ceasul este setat și în funcțiune.

Dacă apăsați STOP (Oprire) în modul de setare a ceasului, ceasul va fi dezactivat și pe afișaj va apărea gol.



OPRIRE PLACĂ ROTATIVĂ

Pentru a obține cele mai bune rezultate cu puțință, placa rotativă din sticlă trebuie să se rotească în timpul gătitului.

Oricum, dacă trebuie să utilizați vase foarte mari care nu se pot roti liber în cuptor, este posibil să opriți rotația plăcii rotative utilizând funcția Oprire placă rotativă.

Această funcție este activă doar cu următoarele funcții de gătit:

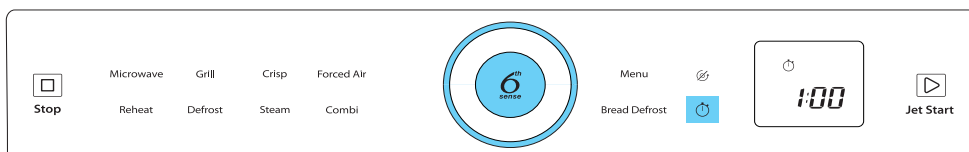
- aer forțat;
- grătar + microunde;
- aer forțat + microunde;



CRONOMETRU

Utilizați această funcție atunci când aveți nevoie de un cronometru de bucătărie pentru a calcula timpul exact pentru diverse scopuri, precum a lăsa aluatul să crească înainte de coacere etc.

Rețineți că cronometrul de bucătărie NU activează niciun ciclu de gătit.



- 1 Când produsul este în modul Stand-by (consultați capitolul Modul Stand-by), apăsați butonul Timer (Cronometru).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta minutele pentru a măsura.
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Timer (Cronometru). Funcția va fi activată.

Un semnal sonor se va auzi atunci când cronometrul a terminat număratoarea inversă.

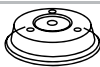
Notă: după pornirea cronometrului, este posibil să începeți o funcție de gătit. În acest caz, la apăsarea butonului Timer (Cronometru), afișajul va prezenta pentru câteva secunde timpul rămas din funcția Cronometru.



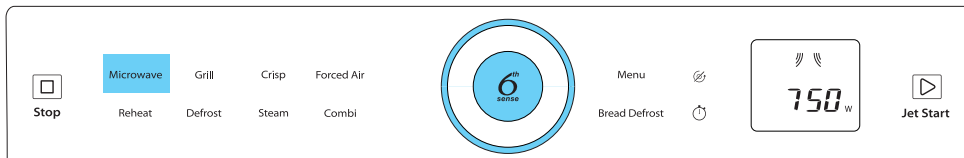
MICROWAVE (MICROUNDE)

Funcția Microunde vă permite să gătiți rapid sau să reîncălziți alimentele și băuturile.

Accesoriu su-
gerat:



Capac platou
(comercializat separat)



- 1 Apăsați butonul Microwave (Microunde).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta alimentarea (consultați tabelul de mai jos).
- 3 Apăsați butonul de confirmare.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

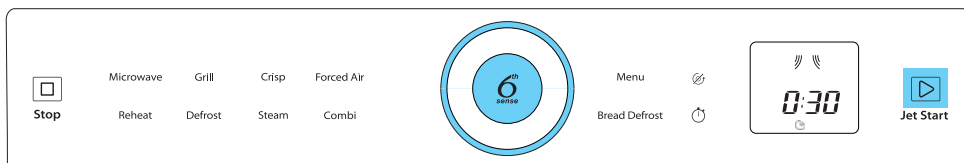
Pentru a regla puterea: apăsați butonul Microwave (Microunde) și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.
Pentru a prelungi/reduce timpul: rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
950 W	Reîncălzirea băuturilor, a apei, a supelor, a cafelei, a ceaiului sau a oricărui alt aliment cu conținut ridicat de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână, alegeți o putere mai mică.
750 W	Gătire pește, carne, legume etc.
650 W	Gătire mâncăruri, imposibil de amestecat.
500 W	Gătitul care necesită atenție specială, de exemplu, sosuri bogate în proteine, preparate cu brânză și ouă și finalizarea gătitului la caserolă.
350 W	Tocănițe la foc mic, topire unt.
160 W	Decongelare.
90 W	Înmuierea untului, a brânzeturilor, a înghețatei și a ciocolatei.




JET START (PORNIRE JET)

Această funcție este utilizată pentru reîncălzirea rapidă a produselor alimentare cu un conținut ridicat de apă, cum ar fi supe, cafea sau ceai.



- 1 Apăsați butonul Jet Start (Pornire jet).

Apăsând butonul Jet Start (Pornire jet),  funcția Microunde va începe la putere maximă timp de 30 de secunde, iar fiecare presiune suplimentară a butonului Jet Start (Pornire jet) va crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

După pornirea funcției, puteți utiliza, de asemenea, butonul rotativ pentru a prelungi sau a reduce timpul de gătit.



GRILL (GRĂTAR)

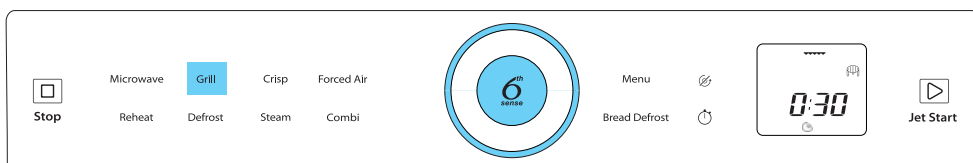
Această funcție utilizează un grătar puternic cu cuarț pentru a rumeni alimentele, creând un efect de grătar sau de graten.

Funcția Grătar permite rumenirea alimentelor precum: pâine prăjită cu brânză, sandvișuri calde, crochete din cartofi, cârnați, legume.


Accesorii de-
dicat:



Suportul su-
perior



- 1 Apăsați butonul Grill (Grătar).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

 Sfaturi și sugestii:

- Pentru alimente precum brânză, pâine prăjită, fripturi și cârnați, puneți alimentele pe suportul metalic înalt.
- Asigurați-vă că ustensilele folosite sunt rezistente la căldură atunci când utilizați această funcție.
- Nu folosiți ustensile din plastic pentru prăjirea alimentelor. Acestea se vor topi. Nici produsele din lemn sau din hârtie nu sunt potrivite.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul grătarului.



CRISP (CROCANT)

Această funcție exclusivă Whirlpool permite rumenirea perfectă, atât pe suprafața superioară, cât și pe cea inferioară a alimentelor. Alegând gătitul cu microunde și grătar, placa pentru funcția Crocant va ajunge rapid la temperatura potrivită și va începe să rumenească și să încălzească alimentele până când devin crocante.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu funcția Crocant:

- platoul pentru funcția Crocant;
- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant.

Utilizați această funcție pentru a încălzi și a găti pizza, gustări și alte produse alimentare cu aluat. De asemenea, aceasta este potrivită pentru prăjirea costiței și a ouălor, a cărnaților, a cartofilor, a cartofilor prăjiți, a hamburgerilor și a altor cămuri etc. fără adăugare de ulei (sau prin adăugarea unei cantități foarte mici de ulei).

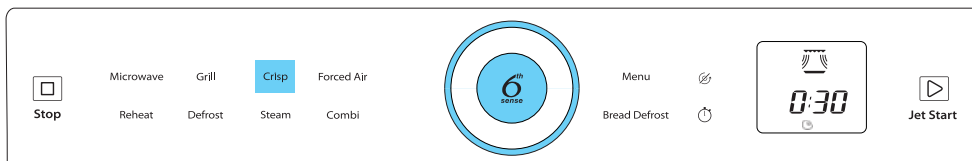
Accesorii
dedicate:



Platou pentru
funcția Crocant



Mâner pentru
funcția Crocant



- 1 Apăsați butonul Crisp (Crocant).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta timpul de gătit.
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Utilizați platoul pentru funcția Crocant numai cu această funcție. Alte platouri disponibile pe piață pentru funcția Crocant nu vor oferi rezultatul corect când utilizați această funcție.

Sfaturi și sugestii:

- Asigurați-vă că platoul pentru funcția Crocant este plasat corect în mijlocul plăcii rotative de sticlă.
- Cuptorul și platoul pentru funcția Crocant devin foarte fierbinți atunci când utilizați această funcție.
- Nu puneți platoul pentru funcția Crocant pe orice suprafață susceptibilă la căldură.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul Grătarului.
- Utilizați mănuși pentru cuptor sau mânerul pentru funcția Crocant atunci când scoateți platoul fierbinte pentru funcția Crocant.
- Înainte de a găti alimente care nu necesită un timp îndelungat de gătit (pizza, prăjituri etc.), vă recomandăm să preîncălziți platoul pentru funcția Crocant cu 2 - 3 minute înainte.

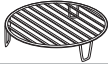


FORCED AIR (AER FORȚAT)

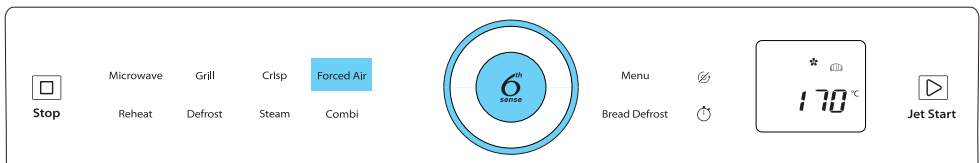
Această funcție vă permite să obțineți preparate la cuptor. Utilizând un element de încălzire puternic și un ventilator, ciclul de gătit este similar ciclului unui cuptor tradițional. Utilizați această funcție pentru a găti bezele, aluat franțuzesc, prăjituri, suflouri, carne de pasăre și fripturi.

Este posibil să utilizați funcția Aer forțat cu sau fără o fază de Preîncălzire. Faza de Preîncălzire utilizează atât ventilatorul, cât și Grătarul pentru a preîncălzi rapid cuptorul înainte de a începe gătitul, pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit posibile.

Accesorii dedicate:



Suport inferior



■ 1: CU PREÎNCĂLZIRE:

- 1 Apăsăți butonul Forced Air (Aer forțat).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Afișajul va indica textul „Pre” (Preîncălzire): apăsând butonul de confirmare, veți începe ciclul de Preîncălzire (afișajul va afișa textul „Pre-Heat” (Preîncălzire)). Când temperatura a fost atinsă, un mesaj vă informează să adăugați alimentul.
- 4 Introduceți alimentele, apoi rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pomire jet). Funcția va fi activată.

■ 2: FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE:

- 1 Apăsăți butonul Forced Air (Aer forțat).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Afișajul va indica textul „Pre” (Preîncălzire): pentru a ignora ciclul de Preîncălzire, NU apăsați pe butonul de confirmare și rotiți butonul pentru a seta timpul de gătit.
- 4 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pomire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla temperatura: apăsați butonul Forced air (Aer forțat) și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.
Pentru a prelungi/reduce timpul: rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pomire jet)/de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.



Sfaturi și sugestii:

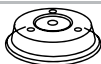
- Utilizați suportul metalic de jos pentru a pune alimentele și a lăsa aerul să circule corect în jurul alimentelor.
- Asigurați-vă că ustensilele utilizate sunt adecvate pentru cuptor, atunci când utilizați această funcție.
- Utilizați platoul pentru funcția Crocant ca tavă de copt atunci când coaceți preparate mici, precum fursecuri și brișe. Așezați platoul pe suportul metalic de jos.



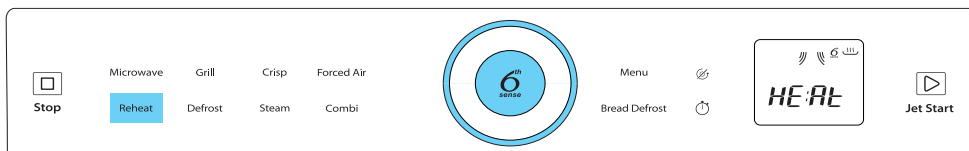
6TH SENSE REHEAT (AL 6^{LEA} SIMȚ REÎNCĂLZIRE)

Această funcție vă permite să reîncălziți automat preparatele. Cuptorul cu microunde va calcula automat nivelul necesar de putere a microundelor și timpul de atingere a celui mai bun rezultat posibil, în cel mai scurt timp. Utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimentele semipreparate congelate, răcite sau la temperatura camerei. Puneți alimentele pe farfurie sau pe un vas rezistent la microunde și termorezistent.

Accesoriu su-
gerat:



Capac platou
(comercializat separat)



- 1 Apăsați butonul Reheat (Reîncălzire) al 6^{lea} simț. Pe ecran va fi afișat mesajul „Heat” (Căldură).
- 2 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Sfaturi și sugestii:

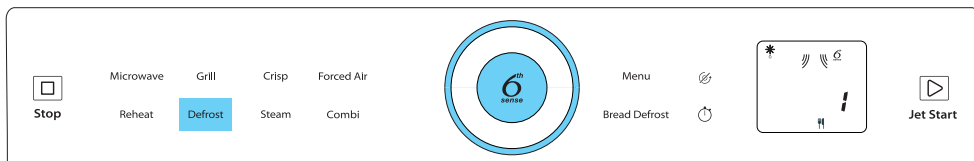
- Greutatea netă va fi menținută între 250g și 600g atunci când utilizați această funcție.
- Asigurați-vă că cuptorul este la temperatura camerei înainte de a utiliza această funcție pentru a obține cel mai bun rezultat.
- Aranjați alimentele mai groase și mai dense spre exteriorul farfuriei și alimentele mai subțiri sau mai puțin dense în mijloc.
- Puneți feliile subțiri de carne una peste alta sau amestecați-le.
- Feliile mai groase, precum drobul și cârnații, trebuie puse mai aproape unele de celelalte.
- Așteptați 1 - 2 minute înainte de a servi alimentele reîncălzite pentru a îmbunătăți rezultatele, în special pentru preparatele congelate.
- Folia de plastic trebuie zgâriată sau înțepată cu furculița pentru a elibera presiunea și pentru a preveni explozia, deoarece aburii se acumulează în timpul gătitului.



6TH SENSE DEFROST (DECONGELARE AL 6-LEA SIM)

Această funcție vă permite să decongețați rapid alimentele în mod automat.

Utilizați această funcție pentru a decongeala carne, pasăre, pește, legume sau pâine.



- 1 Apăsați butonul Defrost (Decongelare) al 6-lea simț.
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta tipul de alimente (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta greutatea alimentelor de decongelat și apăsați butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

CATEGORIE ALIMENT		GREUTATE
1	Carne	100g - 2kg
2	Pui	100g - 2kg
3	Pește	100g - 2kg
4	Legume	100g - 2kg
5	Pâine	100g - 2kg

Sfaturi și sugestii:

- Pentru cel mai bun rezultat, vă recomandăm să decongețați direct pe placa rotativă de sticlă. Dacă este necesar, puteți folosi un recipient din plastic ușor, adecvat pentru microunde.
- Pentru produsele alimentare care nu sunt menționate în acest tabel și în cazul în care greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să utilizați funcția Microunde la 160 W.
- În cazul în care alimentul este mai cald decât temperatura de congelare (-18 °C), alegeți o greutate mai mică a produsului alimentar.
- În cazul în care alimentul este mai rece decât temperatura de congelare (-18 °C), alegeți o greutate mai mare a produsului alimentar.
- Alimentele fierte, tocanele și sosurile cu carne se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării.
- Separați bucățile în timp ce se dezgheață. Feliile individuale se decongelează mai ușor.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.



6TH SENSE STEAM (ABURI AL6^{-LEA} SIMȚ)

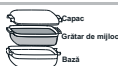
Această funcție vă permite să obțineți preparate sănătoase și cu gust natural prin gătirea lor cu aburi. Utilizați această funcție pentru a găti la aburi alimente precum legumele și peștele.

Accesoriu generator de aburi furnizat trebuie să fie utilizat întotdeauna cu această funcție.

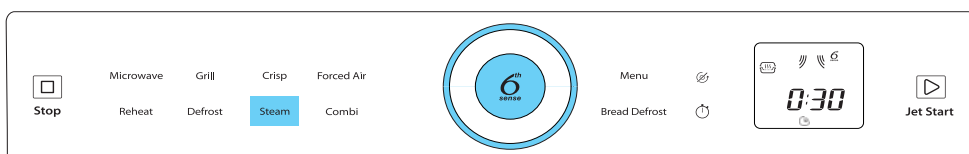
Această funcție este efectuată în două faze.

- Prima fază aduce rapid apa la temperatura de fierbere.
- A doua fază reglează la temperatură cu foc mic pentru a evita fierberea excesivă. Afișajul va indica timpul de gătit cu aburi și va efectua numărătoarea inversă în acest pas.

Accesoriu de-
dicat:



Generator de aburi



- 1 Apăsați butonul Steam (Aburi) Al 6^{-lea} simț.
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a seta timpul de gătit. (Dacă ora nu este setată, programul va funcționa doar până la punctul de fierbere, înainte de oprire).
- 3 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pomire jet). Funcția va fi activată.

■ Prepararea legumelor:

Puneți legumele pe grătarul din mijloc. Turnați 50 - 100 ml de apă în partea inferioară. Acoperiți cu capacul și setați ora.

Legumele moi, precum broccoli și prazul, necesită un timp de gătire de 2 - 3 minute.

Legumele mai tari, precum morcovii și cartofii, necesită un timp de gătire de 4 - 5 minute.

■ Gătirea peștelui:

Turnați apă până la nivelul „Steam” (Aburi) din partea inferioară (baza) generatorului de aburi (aproximativ 100 ml).

Puneți peștele pe grătarul din mijloc, acoperiți cu capacul și setați timpul de gătire.

Sfaturi și sugestii:

- Dispozitivul pentru aburi este proiectat pentru a fi utilizat numai cu microunde!
- Nu utilizați niciodată generatorul de aburi cu orice altă funcție. Utilizarea dispozitivului pentru aburi cu orice altă funcție poate provoca daune.
- Puneți întotdeauna dispozitivul pentru aburi pe placa rotativă de sticlă.



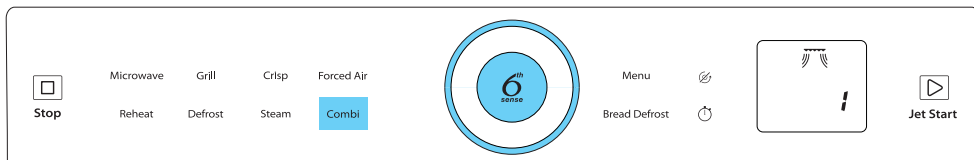
COMBI GRILL + MICROWAVE (GRĂȚAR + MICROUNDRE)

Această funcție combină încălzirea cu Microundre și Grățar, ceea ce vă permite să gătiți la grățar într-un timp mai scurt.

Accesoriu dedicat:



Suportul superior



- 1 Apăsați butonul Combi (Combinat).
- 2 Afișajul va indica numărul „1”, corespunzător funcției Grățar + microundre. Apăsați butonul de confirmare.
- 3 Rotiți butonul rotativ pentru a seta alimentarea (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare.
- 4 Rotiți butonul rotativ pentru a seta ora.
- 5 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla puterea microundrelor: apăsați butonul Microwave (Microundre) și rotiți butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Pentru a prelungi/reduce timpul: rotiți butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/butonul de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
650 W	Legume
500 W	Carne de pasăre și lasagne
350 W	Pește
160 W	Carne
90 W	Fruite gratinate



Sfaturi și sugestii:

- Nu lăsați ușa cuptorului deschisă pentru perioade lungi de timp atunci când grățarul funcționează, deoarece acest fapt va cauza scăderea temperaturii.
- Dacă gătiți preparate gratinate mari, care necesită oprirea rotirii plăcii rotative, rotiți vasul după aproximativ jumătate din timpul de gătit. Acest lucru este necesar pentru obținerea culorii pe întreaga suprafață superioară.
- Asigurați-vă că ustensilele folosite sunt adecvate pentru cuptorul cu microundre atunci când utilizați această funcție.
- Nu folosiți ustensile din plastic pentru prăjirea alimentelor. Acestea se vor topi. Nici produsele din lemn sau din hârtie nu sunt potrivite.
- Aveți grijă să nu atingeți plafonul sub elementul grățarului.



COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT + MICROUNDĂ)

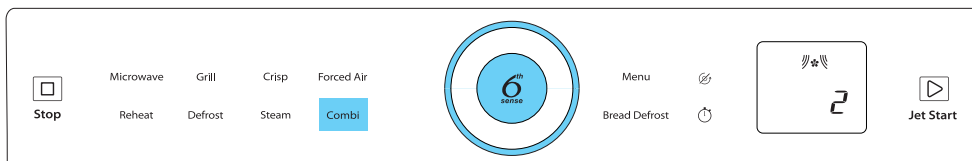
Această funcție combină gătitul cu Microunde și Aer forțat, ceea ce vă permite să preparați la cuptor într-un timp mai scurt.

Aer forțat + Microunde vă permite să gătiți preparate precum friptură, carne de pasăre, cartofi copti în coajă, semipreparate congelate, pește, prăjituri și pateuri.

Accesoriu dedicat:



Suport inferior



- 1 Apăsați butonul Combi (Combinat).
- 2 Afișajul va indica numărul „1”, corespunzător funcției Grătar + microunde. Rotați butonul rotativ pentru a selecta numărul „2”, corespunzător funcției Aer forțat + microunde, apoi apăsați butonul de confirmare.
- 3 Rotați butonul rotativ pentru a seta temperatura și apăsați butonul de confirmare.
- 4 Rotați butonul rotativ pentru a seta puterea (consultați tabelul de mai jos) și apăsați butonul de confirmare.
- 5 Rotați butonul rotativ pentru a seta ora.
- 6 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

ODATĂ CE PROCESUL DE GĂTIT A ÎNCEPUT:

Pentru a regla temperatura/puterea: apăsați butonul Forced air (Aer forțat) și rotați butonul rotativ pentru a regla valoarea.

Pentru a prelungi/reduce timpul: rotați butonul rotativ sau apăsați butonul Jet Start (Pornire jet)/de confirmare pentru a crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

Putere	Utilizare recomandată:
350 W	Gătire carne de pasăre, cartofi în coajă, lasagna și pește
160 W	Gătire friptură și prăjituri cu fructe
90 W	Gătire prăjituri și pateuri



Sfaturi și sugestii:

- Utilizați suportul metalic de jos pentru a pune alimentele și a lăsa aerul să circule corect în jurul alimentelor.
- Asigurați-vă că ustensilele utilizate sunt adecvate pentru cuptorul cu microunde când utilizați această funcție.



6TH SENSE BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE AL 6-LEA SIM)

Această funcție Whirlpool exclusivă vă permite să decongeleți pâine congelată. Combinând tehnologiile Decongelare și Crocant, pâinea va avea gust și aspect de pâine proaspăt coaptă.

Utilizați această funcție pentru a decongeala și a încălzi rapid chifle, baghete și croașanți.

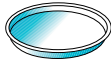
Decongelare pâine al 6-lea simț poate fi folosită numai în cazul în care greutatea netă este cuprinsă între 50 și 400 g.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu această funcție:

- platoul pentru funcția Crocant;

- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant.

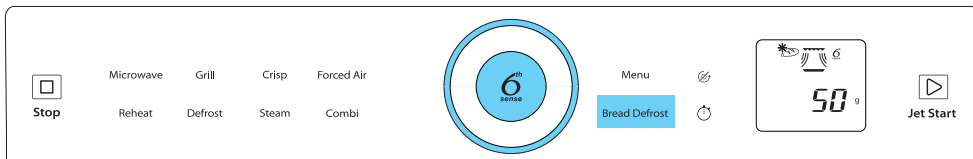
Accesorii dedi-
cate:



Platou pentru
funcția Crocant



Mâner pentru
funcția Crocant



- 1 Introduceți platoul pentru funcția Crocant gol și apăsați butonul Bread Defrost (Decongelare pâine).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta greutatea pâinii de decongelat.
- 3 Apăsați butonul de confirmare. Apăsați butonul de confirmare. Ciclul de Preîncălzire va începe și va fi afișat textul „Pre-Heat” (Preîncălzire). Atunci când temperatura a fost atinsă, va fi afișat textul „Add Food” (Adăugare alimente) pentru a vă informa că trebuie să introduceți pâinea pentru decongelare. Puneți pâinea pe platoul preîncălzit pentru funcția Crocant.
- 4 Apăsați butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Sfaturi și sugestii:

- Asigurați-vă că platoul pentru funcția Crocant este plasat corect în mijlocul plăcii rotative de sticlă.
- Cuptorul și platoul pentru funcția Crocant devin foarte fierbinți atunci când utilizați această funcție.
- Nu puneți platoul pentru funcția Crocant pe orice suprafață susceptibilă la căldură.
- Utilizați mănuși pentru cuptor sau mânerul pentru funcția Crocant atunci când scoateți platoul fierbinte pentru funcția Crocant.
- Utilizați numai platoul pentru funcția Crocant furnizat. Alte platouri disponibile pe piață pentru funcția Crocant nu vor oferi rezultatul corect când utilizați această funcție.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.



6TH SENSE MENU (MENIU AL 6^{LEA} SIMȚ)

Meniul al 6^{lea} simț este un ghid simplu și intuitiv, oferind rețete automate care garantează rezultate perfecte de fiecare dată.







Utilizați acest meniu pentru a găti preparate listate în tabelele următoare. Selectați o rețetă și urmați instrucțiunile de pe afișaj: Meniul al 6^{lea} simț va regla automat parametrii de gătit pentru a obține cele mai bune rezultate.

- 1 Apăsăți butonul Menu (Meniu).
- 2 Rotiți butonul rotativ pentru a selecta numărul rețetei (consultați tabelul de mai jos).
- 3 Apăsăți butonul de confirmare pentru a confirma.
- 4 În funcție de rețeta selectată, se poate afișa să setați ora/cantitatea/greutatea. Utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a seta valorile solicitate.
- 5 Apăsăți butonul de confirmare/butonul Jet Start (Pornire jet). Funcția va fi activată.

Sfaturi și sugestii:

- Pentru cantități/bucăți mari de alimente, precum friptura și peștele la cuptor, este recomandat un timp de așteptare de 8 - 10 minute.
- Pentru alimente precum legume, hot dog și pește la aburi, timpul de așteptare recomandat este de 2 - 3 minute.
- Pentru detaliile solicitate la adăugarea/amestecarea/întoarcerea alimentelor, consultați tabelul de la pagina 11.

ACCESORII

 Vas rezistent la microunde și termorezistent	 Platou pentru funcția Crocant	 Generator de aburi	 Generator de aburi (parte inferioară și capac)	 Suport inferior	 Suportul superior
---	--	--	---	---	--



6TH SENSE MENU (MENIU AL 6-LEA SIM)

CATEGORIE ALIMENT	ACCESORII	TIPUL ALIMENTULUI	CANTITATE	PREGĂTIRE
 CARNE		1. Vită [Friptură]	800g - 1500g	Condimentați friptura și puneți-o în cuptor atunci când este preîncălzită. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează.
		2. Miel [Friptură]	1000g - 1500g	Condimentați friptura și puneți-o în cuptorul rece. Întoarceți friptura atunci când cuptorul vă avertizează.
		3. Entrecote [Grilled] (Antricot [Grătar])	2 buc. - 4 buc.	Ungeți cu ulei și puneți în cuptorul rece. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează. Condimentați.
 PUI		4. Aripioare [Crocant]	400g - 1000g	Condimentați aripioarele de pui. Ungeți platoul pentru funcția Crocant. Adăugați aripioarele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit, întoarceți-le atunci când cuptorul vă avertizează.
		5. Fileuri [Crocant]	300g - 1000g	Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Condimentați și adăugați fileurile atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează.
 PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE		6. Fileuri de pește [Aburi]	300g - 800g	Condimentați și puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac.
		7. Graten congelat [Cuptor] *	600g - 1200g	Scoateți folia de aluminiu.
		8. Fileuri pane congelate [Crocant] *	200g - 600g	Ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant. Adăugați alimentele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți alimentele atunci când cuptorul vă avertizează.
		9. Creveți [Aburi]	100g - 400g	Puneți 100 - 400 g de alimente în partea de jos, adăugați 400 - 700 ml de apă în partea de jos, acoperiți cu capacul.
 LEGUME		10. Cartofi [Cuptor]	200g - 1000g	Adecvat pentru cartofi: 200 - 300 g fiecare. Spălați și străpungeți. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează.
		11. Roșii [Cuptor]	300g - 800g	Tăiați în jumătăți, condimentați și presărați brânză deasupra.
		12. Morcovi [Aburi]	200g - 500g	Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac.
		13. Broccoli [Aburi]	200g - 500g	Puneți în grătarul pentru aburi. Adăugați 100 ml de apă în partea de jos și acoperiți cu un capac.
		14. Cartofi wedges [Crocant]	300g - 800g	Curățați și tăiați cartofii. Condimentați și ungeți ușor platoul pentru funcția Crocant, stropiți cu ulei. Amestecați atunci când cuptorul vă avertizează.



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)











Suport inferior



Suportul superior



6TH SENSE MENU (MENIU AL 6-LEA SIM)

CATEGORIE ALIMENT	ACCESORII	TIPUL ALIMENTULUI	CANTITATE	PREGĂTIRE
 PIZZA ȘI TARTE		15. Pizza de casă [Crocant]	1 serie	Pregătiți un aluat cu 150 ml de apă, 15 g de drojdie proaspătă, 200 - 225 g de făină, sare și ulei. Lăsați la dospit. Întindeți pe un platou pentru funcția Crocant uns și înțepați. Asezonați cu roșii, brânză mozzarella și șuncă.
		16. Quiche Lorraine [Crocant]	1 serie	Pregătiți aluatul (250 g de făină, 150 g de unt + 2½ linguri de apă) sau folosiți aluat gata preparat (400 - 450 g). Acoperiți platoul pentru funcția Crocant cu aluatul. Înțepați-l. Coaceți aluatul. Atunci când cuptorul vă solicită să adăugați umplutura, adăugați 200 g de șuncă și 175 g de brânză, peste care turnați 3 ouă bătute și 300 ml de smântână. Introduceți înapoi în cuptor și continuați gătitul.
		17. Pizza congelată cu blat gros [Crocant] *	300g - 800g	Scoateți ambalajul.
		18. Pizza congelată cu blat subțire [Crocant] *	250g - 500g	Scoateți ambalajul.
		19. Quiche congelată semipreparată [Crocant]	200g - 800g	Scoateți ambalajul.
 OREZ		20. Orez [Aburi]	1 - 4 porții	Puneți 1 până la 4 porții de orez pe partea inferioară (baza) generatorului de aburi, având în considerare că fiecare porție reprezintă 100 g. Adăugați apă cu sare până la nivelul adecvat indicat pe interiorul generatorului de aburi, sub textul „Rice + Water” (Orez + apă) (1 = 1 porție, 2 = 2 porții etc.). Acoperiți cu capacul pentru generatorul de aburi. Nu utilizați grătarul din mijloc al generatorului de aburi. Conform textului afișat, selectați numărul de porții care vor fi gătite (L1 = 1 porție, L2 = 2 porții etc.).



Vas rezistent la
microunde și ter-
morezistent



Platou pentru
funcția Cro-
cant



Generator de
aburi



Generator de
aburi
(parte inferioară
și capac)













Suport inferior



Suportul su-
perior



6TH SENSE MENU (MENIU AL 6-LEA SIM)

CATEGORIE ALIMENT	ACCESORII	TIPUL ALIMENTULUI	CANTITATE	PREGĂTIRE
 PASTE ȘI CARNE LA-SAGNA		21. Paste [Aburi]	1 - 3 porții	Puneți 1 până la 3 porții de paste pe partea inferioară (baza) generatorului de aburi, având în considerare că fiecare porție reprezintă 70 g. Adăugați apă cu sare până la nivelul adecvat indicat pe interiorul generatorului de aburi, sub textul „Paste + Water” (Paste + apă) (1 = 1 porție, 2 = 2 porții etc.). Acoperiți cu capacul pentru generatorul de aburi. Nu utilizați grătarul din mijloc al generatorului de aburi. Conform textului afișat, selectați numărul de porții care vor fi gătite (L1 = 1 porție, L2 = 2 porții etc.).
		22. Carne lasagna	4 - 8 porții	Pregătiți rețeta preferată sau respectați rețeta de pe pachetul de lasagna.
		23. Lasagna congelată *	500g - 1200g	Scoateți folia de aluminiu.
 DESERT		24. Cremă de zahăr ars	2 - 6 porții	Pentru 4 porții, încălziți 100 ml de smântână și 200 ml de lapte. Bateți 2 ouă și 2 gălbenușuri, împreună cu 3 linguri de zahăr și 1 lingură de vanilie. Amestecați lichidul fierbinte și ouăle. Turnați amestecul în 4 vase (rezistente la microunde și termorezistente) și poziționați-le în platoul pentru funcția Crocant. Fierbeți ½ litri de apă și turnați lângă vasele din platoul pentru funcția Crocant. Gătiți și lăsați amestecul să se răcească. Presărați zahăr brun sau utilizați zahăr alb și arzător pentru a rumeni zahărul.
 PRĂJITURI ȘI PATEURI		25. Tartă de casă cu fructe	O serie	Faceți un aluat din 180 g de făină, 125 g de unt și 1 ou (sau utilizați aluat semipreparat). Puneți aluatul pe platoul pentru funcția Crocant, înțepați-l și umpleți cu 700g - 800 g de felii de mere amestecate cu zahăr și scorțișoară.
		26. Biscuiți [Crocant]	O serie	Formați o bucată mare sau bucăți mai mici pe platoul uns pentru funcția Crocant.
		27. Pandișpan	O serie	Faceți o rețetă cu greutatea totală de 700g - 800 g. Adăugați prăjitura atunci când cuptorul este pre-încălzit.



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)







Suport inferior



Suportul superior



6TH SENSE MENU (MENIU AL 6-LEA SIM)

CATEGORIE ALIMENT	ACCESORII	TIPUL ALIMENTULUI	CANTITATE	PREGĂTIRE
 GUSTĂRI ȘI SEMIPREPARATE		28. Alune prăjite [Crocant]	50g - 200g	Adăugați alunele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Amestecați atunci când cuptorul vă avertizează.
		29. Bulete congelate [Crocant] *	250g - 600g	Adăugați bulelele atunci când platoul pentru funcția Crocant este preîncălzit. Întoarceți atunci când cuptorul vă avertizează.
		30. Cartofi prăjiți [Crocant]	300g - 600g	Presărați sare înainte de gătit.



Vas rezistent la
microunde și ter-
morezistent



Platou pentru
funcția Cro-
cant



Generator de
aburi



Generator de
aburi
(parte inferioară
și capac)



Suport inferior



Suportul su-
perior

SUGESTII PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Ambalajul poate fi reciclat complet, după cum este confirmat de simbolul de reciclare. Urmați reglementările de eliminare locale. Nu lăsați ambalajele potențial periculoase (pungi, polistiren etc.) la îndemâna copiilor.

Acest aparat este marcat conform Directivei europene 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Prin asigurarea evacuării corecte la deșeurile a acestui produs, veți contribui la prevenirea consecințelor potențial negative pentru mediu și sănătatea umană, care ar putea deriva din tratarea inadecvată la deșeurile a acestui produs.

Simbolul de pe produs sau de pe documentele care însoțesc produsul indică faptul că acest aparat nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile menajere. În schimb, trebuie dus la punctele de colectare destinate reciclării echipamentelor electrice și electronice.

Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu reglementările de mediu locale pentru eliminarea deșeurilor.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de evacuare a deșeurilor menajere sau unitatea de la care ați achiziționat produsul.

Înainte de eliminare, tăiați cablul de alimentare electrică, astfel încât aparatul să nu poată fi conectat la rețeaua electrică.



În conformitate cu IEC 60705 ediția 4. 2010-04

Comisia electrotehnică internațională a dezvoltat un standard pentru testarea comparativă a performanței încălzirii pentru diferite cuptoare cu microunde. Recomandăm următoarele pentru acest cuptor:

Test	Cantitate	Timp aprox.	Nivel de putere	Recipient
12.3.1	1000 G	14 MIN	750 W	PYREX 3,227
12.3.2	475 G	6,5 MIN	750 W	PYREX 3,827
12.3.3	900 G	13 MIN	750 W	PYREX 3,838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	AER FORȚAT 200 °C + 350 W	PYREX 3,827
12.3.5	700 G	25 MIN	AER FORȚAT 200 °C + 90 W	PYREX 3,827
12.3.6	1000 G	30 - 35 MIN	AER FORȚAT 200°C + 350 W	PYREX 3,827
13,3	500 G	2 MIN 12 s	DECONGELARE CU JET	

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiunea de alimentare	230 V/50 Hz
Putere nominală consumată	2200 W
Puterea de ieșire a microundelor	1000 W
Grătar	1200 W
Aer forțat	1500 W
Puterea în așteptare	< 2,0 W
Energie în modul oprit	< 0,5 W
Dimensiuni exterioare (l x L x A)	379 x 491 x 540
Dimensiuni interioare (lxLxA)	210 x 395 x 370

