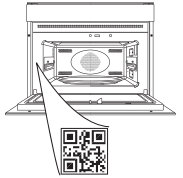




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

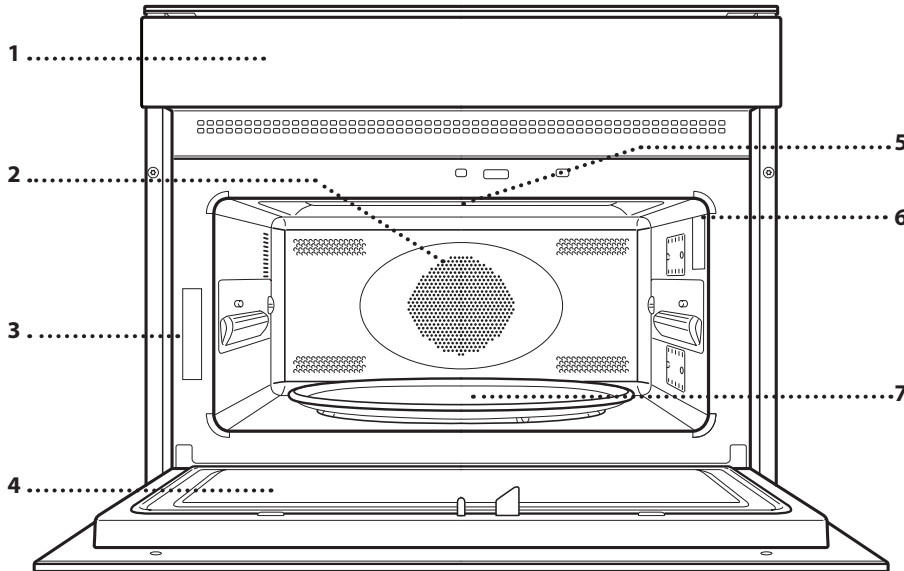
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



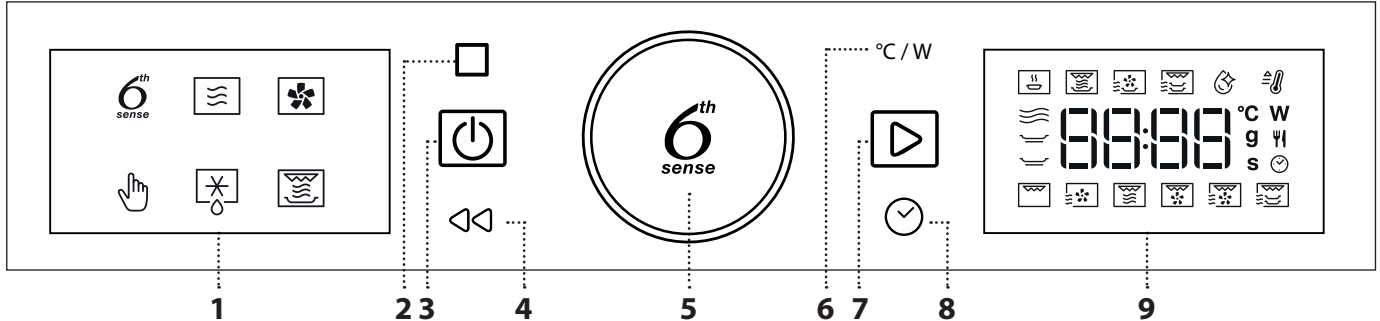
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. PAUSE

To pause a cooking cycle


3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous step. A long press (5s) enable/disable the Keylock function.

5. ROTARY KNOB / 6th SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press  to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. POWER/TEMPERATURE

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

7. START

For starting functions and confirming settings

8. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

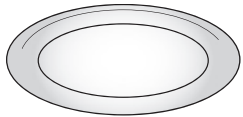
Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

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

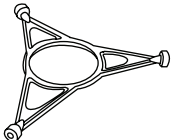
TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or

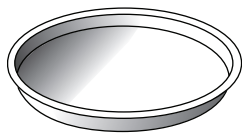
accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

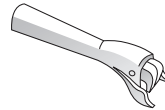


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack (or both in "Double Crisp" functions) and can

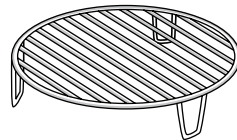
be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



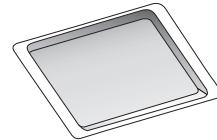
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry"

functions and to place the second crisp plate in "Double Crisp" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally,

resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

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.

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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Plated Meal	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna	400 g - 1 kg
3*	Frozen Portion	250 - 800 g
4	Milk/Water	100 - 500 g
5	Soup	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Chicken Parts	400 g - 1.2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Chicken Nuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Fish Fingers	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

6th SENSE CRISP FRY

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	French Fries	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Breaded Chicken Fillet	100 - 500 g
4	Peppers Strips	100 - 500 g
5*	Fried Seafood	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, wire rack, handle for crisp plate.

6th SENSE DOUBLE CRISP

This unique function allows to use two crisp plates at the same time to double the amount of food to cook or have a complete meal with a single cooking. The weights in the table are intended for a single crisp plate.

PIZZA DOUBLE

Selectable weight refers to one pizza; both pizzas should have similar weight.

QUICHE DOUBLE

Both quiches may have different filling, but similar weight. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each quiche must have.

SAUSAGES & FRENCH FRIES

Pierce the sausages with a fork to prevent bursting and put on the upper crisp plate and frozen french fries on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN

Cut vegetables, season with oil and spices as you prefer and put on the upper crisp plate. Put fish on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

AUBERGINES & PEPPERS

Cut vegetables in pieces, season with oil and spices as you prefer. Put aubergines on the upper crisp plate and peppers on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Sausages & Frozen French Fries	500 - 600 g
4	Fish Fillet & Vegetables Gratin	500 - 600 g
5	Aubergine & Peppers	500 - 600 g

Required accessories: Two crisp plate, wire rack, handle for crisp plate.

MW SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into microwave proof container and activate the function.

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks. Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
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	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1kg	900	10 - 12
Defrost	Minced meat 500g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20

FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods. To achieve best results this function have a preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Cookies	160 - 170	20 - 30

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack

MANUAL 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.

GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Toast	High	5 - 6*
Prawns	Medium	18 - 22

*For thick bread slices preheat the empty microwave with grill high for 3 minutes

Recommended accessories: Wire rack

FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

FOOD	POWER (W)	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Required accessories: wire rack

GRILL + MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacked potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

TURBO GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Chicken kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

TURBO GRILL + MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Cannelloni frozen	650	High	25 - 35
Pork chops	350	High	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack

DOUBLE CRISP

This exclusive Whirlpool function allows you to use two crisp plates at once, doubling the amount of food that can be cooked. It can be used to cook the same food or two different foods. Place the first crisp plate directly on the glass turntable then place the second one on the wire rack. Feel free to experiment with different food combinations. Place the food that requires more intense cooking or that needs to be crispier on the upper crisp plate. Place the most delicate foods in the lower crisp plate.

Required accessories: Two crisp plates, wire rack, handle for crisp plate

DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

CRISP BREAD DEFROST

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	Timed Defrost	-
2*	Meat	100 g - 2 kg
3*	Poultry	100 g - 3 kg
4*	Fish	100 g - 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

CRISP

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

FOOD	DURATION (MIN.)
Leavened cake	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Turn food halfway through cooking.


Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

FIRST TIME USE



1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.





The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and then press  to confirm.




The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press  to confirm. Please note: To change the time at a later point, press and hold  for at least one second while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press . The function currently in selection will blink, and will stop blinking after the press of the knob (i.e. after its selection).



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press  to confirm. The sub-function in selection will blink until its confirmation.

2. SET A FUNCTION

. AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

FOOD CLASS



Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.

2. 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, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air"). 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.





When the  icon flashes, turn the knob to select the category you require and then press  to confirm. Categories are shown on the stickers applied on the inner door frame.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions (and Jet Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the  icon flashes, turn the knob to set the weight and then press  to confirm.

. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE

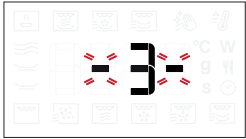


When the **W** icon flashes on the display, turn the *knob* to adjust the power setting and then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing **c/w** to access the settings menu, then turning the *knob* to change the setting.

GRILL POWER

There are three defined power levels for grilling: 1 (low), 2 (mid), 3 (high). The default value is displayed between two flashing “-” symbols.



Turn the knob to set the desired grill level, then press to confirm.

DURATION



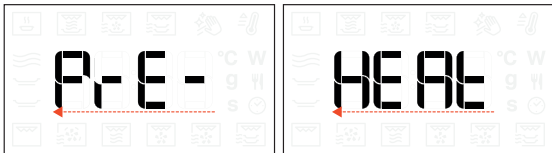
When the icon flashes on the display, use the *knob* to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the *knob*; each time you press , the cooking time increases by 30 seconds.

PREHEAT

Select the function, then use the *knob* to set the target temperature you require and press to confirm and start the function.



When the oven reaches the target temperature the buzzer plays a sound and the display shows "Add Food".

Please note: it is advisable not to put the food into the oven until it reaches the target temperature.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (for Functions using Microwaves) or 5 minutes (for Functions not using Microwaves).

Please note: You can press at any time to stop the function that is currently active.

. JET START

When the oven is turned off, it is possible to start a microwave cycle by pressing the Start button. Each additional press of the button will increase the time by an additional 30 seconds. For example, it is possible to run a microwave function lasting 90 seconds, by pressing the button three times, without even needing to turn on the oven.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being activated on accidentally.



Open and close the door, then press to start the function.

4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.




Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing to continue with cooking.

5. COOKING END TIME

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the *knob* to set a new cooking time and press .


. COOLING DOWN

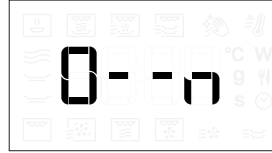
When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure. The display shows "Cool On":




After this procedure, the oven automatically switches off.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND 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.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "MW Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
Keypad does not work as foreseen. The display shows a strange visualization.	Keylock has been activated (see Keylock section).	Disable the keylock by following the indications within Keylock section.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	To exit DEMO mode, follow this procedure: press °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in sequence (6 taps in total). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

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.

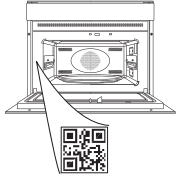




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

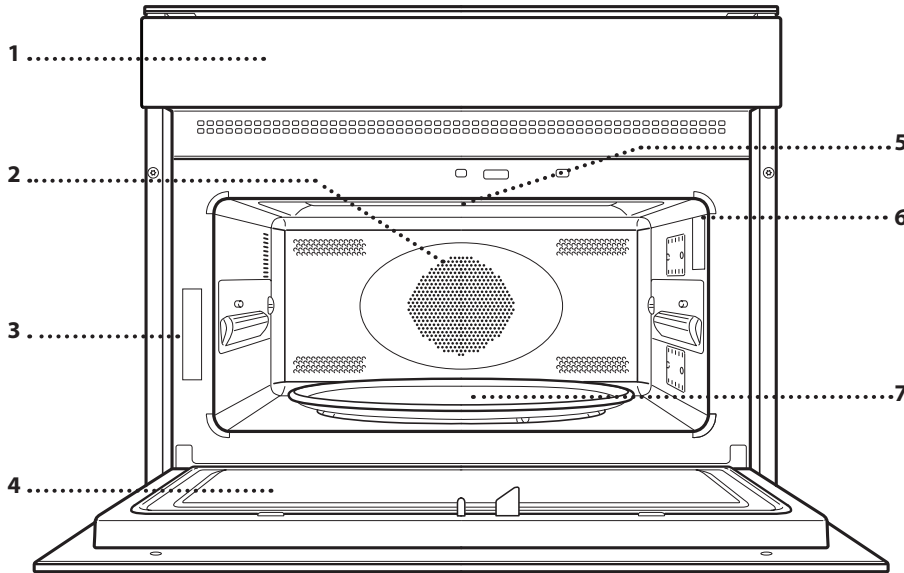
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an

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



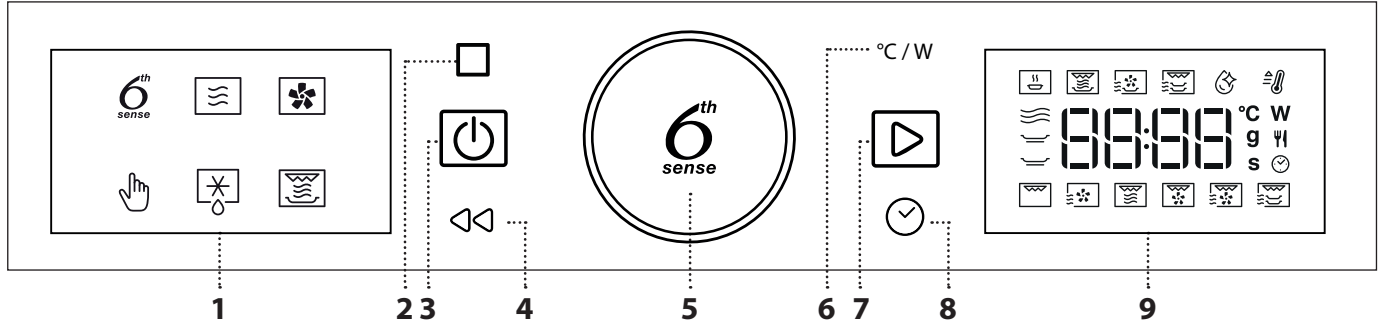
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBE SCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Typenschild (nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Licht
7. Drehteller

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus


3. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

4. ZURÜCK

Um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Durch langes Drücken (5 Sek.) wird die Tastensperre aktiviert/deaktiviert.

5. DREHKNOPF/6th SENSE-KNOPF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie  für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

6. LEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen

8. ZEIT

Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

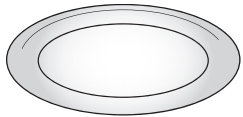
Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

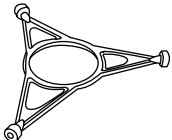
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

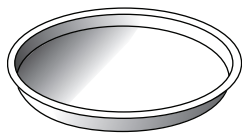
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLERAUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

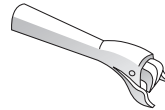
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte muss immer in der Mitte des Glasdrehtellers oder des Gitterrosts (oder beides bei der Funktion „Double Crisp“) platziert

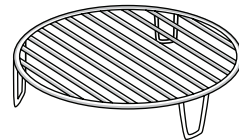
werden und kann im leeren Zustand nur mit der dafür vorgesehenen Funktion vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

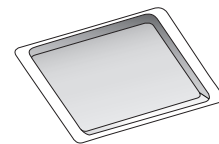
GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Sie muss bei einigen „Crisp Fry“-Funktionen als Unterlage für die

Crisp-Platte und bei „Double Crisp“-Funktionen für die zweite Crisp-Platte verwendet werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH



Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

FUNKTIONEN

6th SENSE-FUNKTIONEN

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

6th SENSE AUFWÄRMEN

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1	Tellerportion	250–800 g
2*	Tiefkühl-Lasagne	400 g–1 kg
3*	Tiefkühlkost	250–800 g
4	Milch/Wasser	100–500 g
5	Suppe	200–800 g

6th SENSE CRISP

Zum schnellen Aufwärmen und Garen von tiefgekühlten Speisen für eine goldene Farbe und knusprige Oberfläche. Diese Funktion nur mit der mitgelieferten Crisp-Platte verwenden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1	Hähnchenteile	400 g–1,2 kg
2*	Hamburger	100–500 g
3*	Chicken Nuggets	100–500 g
4*	Pizza	350–600 g
5*	Fischstäbchen	100–500 g

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

6th SENSE CRISP FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Pommes frites	100–500 g
2*	Fisch und Chips	100–500 g
3	Paniertes Hühnerfilet	100–500 g
4	Paprika-Streifen	100–500 g
5*	Gebratene Meeresfrüchte	100–500 g

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

Diese einzigartige Funktion ermöglicht es, zwei Crisp-Platten gleichzeitig zu verwenden, um die Menge der zu kochenden Speisen zu verdoppeln oder eine komplette Mahlzeit mit einem einzigen Kochvorgang zuzubereiten. Die Gewichte in der Tabelle sind für eine einzelne Crisp-Platte vorgesehen.

DOPPEL-PIZZA

Das wählbare Gewicht bezieht sich auf eine Pizza; beide Pizzen sollten ein ähnliches Gewicht haben.

DOPPEL-QUICHE

Beide Quiches können eine unterschiedliche Füllung haben, sollten aber ein ähnliches Gewicht haben. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jede Quiche haben muss.

WÜRSTCHEN UND POMMES FRITES

Die Würstchen mit einer Gabel einstecken, damit sie nicht platzen, und auf die obere Crisp-Platte und die tiefgefrorenen Pommes frites auf die untere Crisp-Platte legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

FISCHFILET UND GEMÜSE-GRATIN

Das Gemüse schneiden, nach Belieben mit Öl und Gewürzen würzen und auf die obere Crisp-Platte legen. Den Fisch auf die Crisp-Platte darunter legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

AUBERGINEN UND PAPRIKA

Gemüse in Stücke schneiden, mit Öl und Gewürzen nach Belieben würzen. Auberginen auf die obere Crisp-Platte und Paprika auf die untere Crisp-Platte legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Doppel-Pizza	350–600 g
2	Doppel-Quiche	700–900 g
3	Bratwurst und Pommes frites	500–600 g
4	Fischfilet und Gemüsegratin	500–600 g
5	Aubergine und Paprika	500–600 g

Erforderliche Zubehörteile: Zwei Crisp-Platten, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte.

MW-SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Eine Tasse Trinkwasser in einen mikrowellenfesten Behälter gießen und die Funktion aktivieren.



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken. Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (MIN)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1–2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10–12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15–16
Garen	Biskuitkuchen	750	7–8
Garen	Eierpudding	500	13–16
Garen	Hackbraten	750	17–20



HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorwärmphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

SPEISE	TEMP. (°C)	DAUER (MIN)
Cupcake/Kleingebäck	160	20–30
Plätzchen	160–170	20–30

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost



MANUELLE FUNKTIONEN



SCHNELLAUFHEIZEN

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



GRILL

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Toast	Hoch	5–6*
Garnelen	Mittel	18–22

*Für dicke Brotscheiben die leere Mikrowelle 3 Minuten lang auf höchster Stufe vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMP. (°C)	DAUER (MIN)
Braten	350	170	35–40
Fleischpastete	160	180	25–35

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Kartoffelgratin	650	Mittel	20–22
Pellkartoffeln	650	Hoch	10–12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25–35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Cannelloni (tiefgekühlt)	650	Hoch	25–35
Schweinekoteletts	350	Hoch	30–40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



DOPPEL-CRISP

Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion können Sie zwei Crisp-Platten auf einmal verwenden und so die Menge der zu garenden Speisen verdoppeln. Er kann zum Garen desselben Lebensmittels oder zweier verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Die erste Crisp-Platte direkt auf den Glasdrehteller stellen und dann die zweite auf den Gitterrost. Experimentieren Sie ruhig mit verschiedenen Lebensmittelkombinationen. Legen Sie die Speisen, die intensiver gegart werden oder knuspriger sein sollen, auf die obere Crisp-Platte. Legen Sie die empfindlichsten Lebensmittel auf die untere Crisp-Platte.

Erforderliche Zubehörteile: Zwei Crisp-Platten, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte

AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller.

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Zeitgesteuertes Auftauen	-
2*	Fleisch	100 g–2 kg
3*	Geflügel	100 g–3 kg
4*	Fisch	100 g–2 kg
5*	Knäckebrot Auftauen	50–800 g

CRISP

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

LEBENSMITTEL	DAUER (MIN)
Hefekuchen	7–8
Hamburger	8–10*

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.


Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT


Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken. Den Knopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und  zur Bestätigung drücken.





Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und  zur Bestätigung drücken.


Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem

TÄGLICHER GEBRAUCH


1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken. Die aktuell gewählte Funktion blinkt und hört nach dem Drücken des Knopfes (d. h. nach der Auswahl) auf zu blinken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drücken, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und mit  bestätigen. Die ausgewählte Unterfunktion blinkt, bis sie bestätigt wird.

2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/JET DEFROST

LEBENSMITTELKATEGORIE

Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.



Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen. Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Heizen Sie den Backofen etwa eine Stunde lang auf 200 °C auf, am besten mit einer Funktion mit Umluft (z. B. „Forced Air“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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





Wenn das Symbol  blinkt, den Knopf drehen, um die gewünschte Kategorie auszuwählen und mit  bestätigen. Die Kategorien sind auf den Aufklebern am inneren Türrahmen angegeben.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen (und Jet Defrost) das Gewicht des Lebensmittels eingeben, das Sie unter den werkseitigen Einstellungen auswählen können: der Ofen berechnet die ideale Zeitdauer für die zu verwendende Funktion für jede Lebensmittelkategorie.



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol  blinkt, den Knopf drehen, um das Gewicht einzustellen und mit  bestätigen.

. MANUELLE FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR



Wenn das Symbol **W** auf dem Display blinkt, den **Knopf** drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch Drücken von **°C/W**, um das Einstellungsmenü aufzurufen, dann den **Knopf** drehen, um die Einstellung zu ändern.

GRILLSTUFE

Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch). Der Standardwert wird zwischen zwei blinkenden „- 3 -“ Symbolen angezeigt.



Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Grillstufe einzustellen. Drücken Sie **OK** zum Bestätigen.

DAUER



Wenn das Symbol **⌚** auf dem Display blinkt, den **Knopf** zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie **▶** zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Hinweis: Während dem Garen können Sie die Garzeit durch Drehen des **Knopfes** anpassen; Bei jedem Drücken von **▶** wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

VORHEIZEN

Wählen Sie die Funktion an und verwenden Sie den **Knopf**, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Dann auf **▶** drücken, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu starten.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „Add Food“ angezeigt.

Bitte beachten: Es ist ratsam, die Speisen erst dann in den Ofen zu schieben, wenn er die gewünschte Temperatur erreicht hat.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **▶** drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Jedes Mal, wenn die Taste **▶** erneut gedrückt wird, verlängert sich die Garzeit um weitere 30 Sekunden (bei Funktionen mit Mikrowellen) oder 5 Minuten (bei Funktionen ohne Mikrowellen).

Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von **⏸** gestoppt werden.

. JET START

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, kann ein Mikrowellenzyklus durch Drücken der Taste **Start** gestartet werden, wobei jeder weitere Druck auf die Taste **▶** die Zeit um weitere 30 Sekunden verlängert. So ist es zum Beispiel möglich, durch dreimaliges Drücken der Taste **▶** die Mikrowelle für 90 Sekunden zu starten, ohne dass der Backofen überhaupt eingeschaltet werden muss.

. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um zu verhindern, dass der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend **▶** zum Start der Funktion drücken.

4. PAUSE

Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z. B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.

Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und **▶** drücken.

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

Gewisse Funktionen halten den Garvorgang an, damit Sie die Speise wenden oder umrühren können.




Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen, bevor Sie die Tür erneut schließen und **▶** drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

5. ENDE DER GARZEIT

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



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den *Knopf* zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.


. ABKÜHLEN

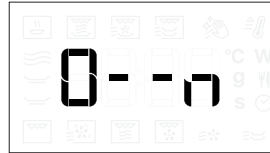
Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“:



Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab..

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und Halten der Taste  ausgeschaltet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „MW Self Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖR

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

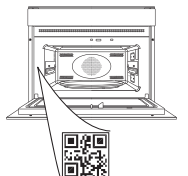
Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Warten Sie, bis der Kühlvorgang abgeschlossen ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Das Tastenfeld funktioniert nicht wie vorgesehen. Das Display zeigt eine seltsame Darstellung.	Die Tastensperre wurde aktiviert (siehe Abschnitt „Tastensperre“).	Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt „Tastensperre“ befolgen.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ (insgesamt 6-mal drücken). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

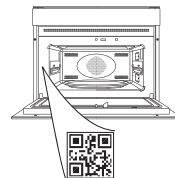
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website docs.whirlpool.eu/docs
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





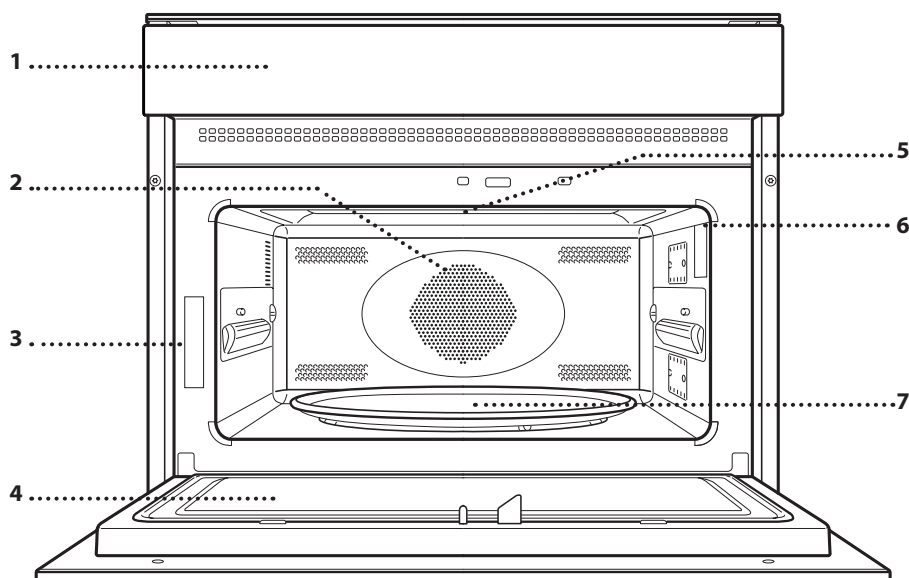
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

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



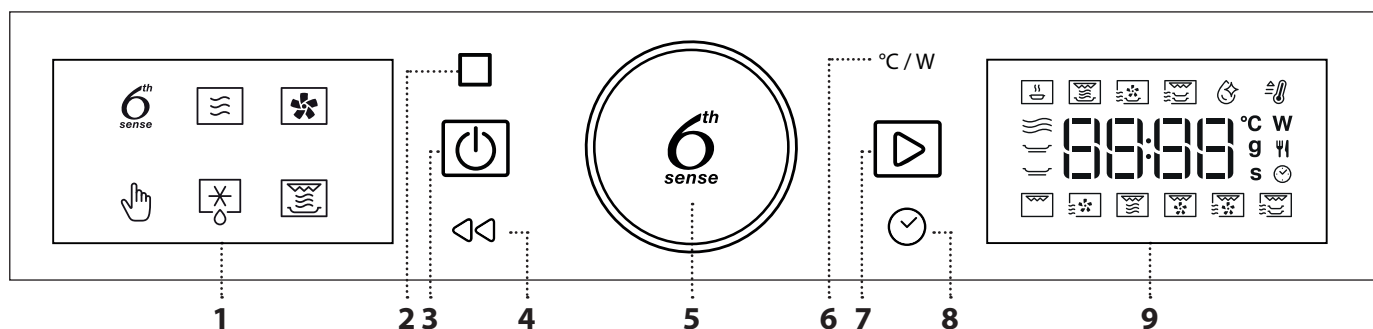
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson


3. MARCHÉ/ARRÊT

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

4. RETOUR

Pour retourner à l'étape précédente. Une pression longue (5s) permet d'activer/désactiver la fonction Keylock.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6th SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez  pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. PUISSANCE / TEMPÉRATURE

Pour régler la température, la puissance du gril ou du micro-ondes.

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages

8. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

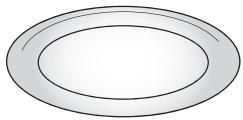
Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

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

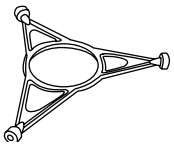
PLATEAU TOURNANT



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

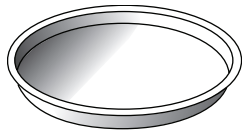
Le plateau tournant doit toujours être utilisé comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

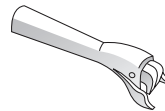


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau tournant en verre ou de la grille métallique (ou les deux dans les

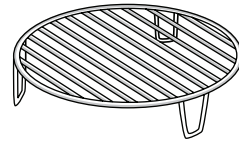
fonctions « Double Crisp ») et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE

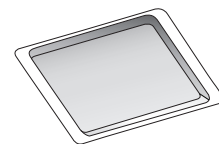


Elle vous permet de placer les aliments plus près du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Elle doit être utilisée comme base pour le plat Crisp dans certaines fonctions « Crisp Fry » et pour le deuxième plat Crisp dans les fonctions « Double Crisp ».

Placez la grille métallique sur le plateau tournant en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever le plateau tournant et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

FONCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS (FONCTIONS 6th SENSE)

Avec les fonctions 6^{ème} sens, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

6th SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	Repas dans un plateau	250 - 800 g
2*	Lasagne surgelée	400 g - 1 kg
3*	Plat surgelé	250 - 800 g
4	Lait/eau	100 - 500 g
5	Soupe	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	Morceaux de poulet	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Nuggets de poulet	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Bâtonnets de poisson	100 - 500 g

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

6th SENSE CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Frites	100 - 500 g
2*	Poisson-frites	100 - 500 g
3	Filet de poulet pané	100 - 500 g
4	Lamelles de poivrons	100 - 500 g
5*	Fruits de mer frits	100 - 500 g

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, grille métallique, poignée pour le plat Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Cette fonction unique permet d'utiliser deux plats Crisp en même temps pour doubler la quantité d'aliments à cuire ou obtenir un repas complet en une seule cuisson. Les poids indiqués dans le tableau sont prévus pour un seul plat Crisp.

PIZZA DOUBLE

Le poids sélectionnable se réfère à une pizza ; les deux pizzas doivent avoir un poids similaire.

QUICHE DOUBLE

Les deux quiches peuvent avoir une garniture différente, mais un poids similaire. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

SAUCISSES ET FRITES

Piquer les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent et les placer sur le plat crisp supérieur et les frites surgelées sur le plat crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

FILET DE POISSON ET GRATIN DE LÉGUMES

Couper les légumes, les assaisonner d'huile et d'épices selon vos préférences et les placer sur le plat crisp supérieur. Placer le poisson sur le plat crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

AUBERGINES ET POIVRONS

Couper les légumes en morceaux, les assaisonner avec de l'huile et des épices selon vos préférences. Placer les aubergines sur le plat Crisp supérieur et les poivrons sur le plat Crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Saucisses & Frites	500 - 600 g
4	Filet de poisson & Gratin de légumes	500 - 600 g
5	Aubergines & Poivrons	500 - 600 g

Accessoires nécessaires : Deux plats Crisp, grille métallique, poignée pour le plat Crisp.

AUTONETTOYAGE DU MO

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Versez une tasse d'eau potable dans un récipient résistant aux micro-ondes et activez la fonction.

MICRO-ONDES

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (MIN)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	13 - 16
Cuisson	Pain de viande	750	17 - 20

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou un autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Biscuits	160 - 170	20 - 30

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire



FONCTIONS MANUELLES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

GRILL

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

ALIMENTS

NIVEAU DU GRIL

DURÉE (MIN)

Rôtie	Élevée	5 - 6*
Crevettes	Moyen	18 - 22

*Pour les tranches de pain épaisses, préchauffer le four à micro-ondes vide à puissance maximale pendant 3 minutes

Accessoires recommandés : Grille métallique

CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires nécessaires : grille métallique

GRILL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en chemise	650	Élevée	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Kebab de poulet	Élevée	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Cannelloni congelés	650	Élevée	25 - 35
Côtelettes de porc	350	Élevée	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

DOUBLE CRISP

Cette fonction exclusive de Whirlpool vous permet d'utiliser deux plats Crisp en même temps, en doublant ainsi la quantité d'aliments qui peuvent être cuits. Elle peut être utilisée pour cuire le même aliment ou deux différents. Placer le premier plat Crisp directement sur le plateau tournant en verre puis placer le deuxième sur la grille métallique. N'hésitez pas à expérimenter différentes combinaisons d'aliments. Placez les aliments qui nécessitent une cuisson plus intense ou qui doivent

être plus croustillants sur le plateau crisp supérieur.
Placez les aliments les plus délicats sur le plat crisp inférieur.

Accessoires nécessaires : Deux plats Crisp, grille métallique, poignée pour plat crisp

DÉCONGÉLATION

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Dégivrage programmé	-
2*	Viande	100 g - 2 kg
3*	Volaille	100 g - 3 kg
4*	Poisson	100 g - 2 kg
5*	Pain croustillant surgelé	50 - 800 g



CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	DURÉE (MIN)
Gâteau au levain	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Tourner les aliments à mi-cuisson.


Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

PREMIÈRE UTILISATION


1. RÉGLAGE DE L'HEURE


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



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et ensuite appuyez sur  pour confirmer.





Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.


Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur . La fonction en cours de sélection clignote et s'arrête de clignoter après la pression du bouton (c'est-à-dire après sa sélection).



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer. La sous-fonction en cours de sélection clignote jusqu'à sa confirmation.

2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

. FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, de préférence en utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée »).

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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





Quand l'  icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer. Les catégories sont indiquées sur les autocollants apposés sur le cadre intérieur de la porte.

POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Jet Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'  icône clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur  pour confirmer.

. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant **W** clignote sur l'écran, tournez le **bouton** pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur **°C/W** pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le **bouton** pour modifier le réglage.

PUISSANCE DU GRIL

Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée). La valeur par défaut est affichée entre deux symboles "- -" clignotants.



Tournez le bouton pour régler le niveau de gril souhaité, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

DURÉE



Lorsque le voyant **🕒** clignote sur l'écran, utilisez le **bouton** pour régler le temps de cuisson désiré et ensuite appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur **▶** pour confirmer et lancer la fonction.

Note : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le **bouton** ; à chaque fois que vous appuyez sur **▶**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

PRÉCHAUFFAGE

Sélectionnez la fonction, utilisez ensuite le **bouton** pour régler la température désirée et appuyez sur **▶** pour confirmer et lancer la fonction.



Lorsque le four atteint la température cible, la sonnerie retentit et l'écran affiche « Add Food ».

Veillez noter : il est conseillé de ne pas enfourner les aliments avant que le four ait atteint la température cible.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **▶** pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche **▶**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes (pour les fonctions utilisant des micro-ondes) ou de 5 minutes (pour les fonctions n'utilisant pas de micro-ondes).

Veillez noter : Vous pouvez appuyer sur **🕒** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. JET START

Lorsque le four est éteint, il est possible de démarrer un cycle de micro-ondes en appuyant sur la touche Start. Chaque pression supplémentaire sur la touche **▶** augmentera le temps de 30 secondes supplémentaires. Par exemple, il est possible de lancer une fonction micro-ondes pendant 90 secondes, en appuyant trois fois sur la touche **▶**, sans même avoir besoin d'allumer le four.

. VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **▶** pour lancer la fonction.

4. PAUSE

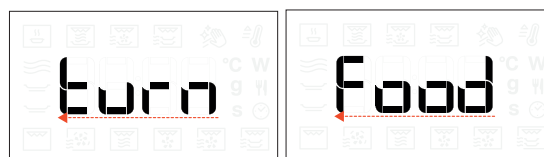
Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

INTERRUPTION AUTOMATIQUE

(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.




Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur **▶** pour continuer la cuisson.

5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .


. REFROIDISSEMENT

Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On » :



Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.


. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « MW Self Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Le grill n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp. Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

DÉPANNAGE

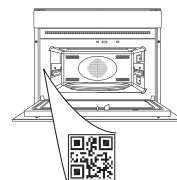
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Attendez la fin du processus de refroidissement.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
Le clavier ne fonctionne pas comme prévu. L'écran affiche une visualisation étrange.	Le verrouillage des touches a été activé (voir la section sur le verrouillage des touches).	Désactiver le verrou en suivant les indications de la section Verrouillage des touches.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Pour quitter le mode DEMO, suivez cette procédure : appuyez sur °C/W, ☺°C/W, ☺°C/W, ☺ dans l'ordre (6 pressions au total). Vous entendrez un signal sonore indiquant que l'opération s'est déroulée avec succès. L'horloge clignote en attendant le réglage de l'heure. À ce stade, le four est prêt à être utilisé.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

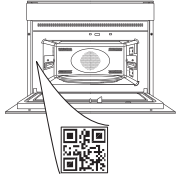
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu/docs
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

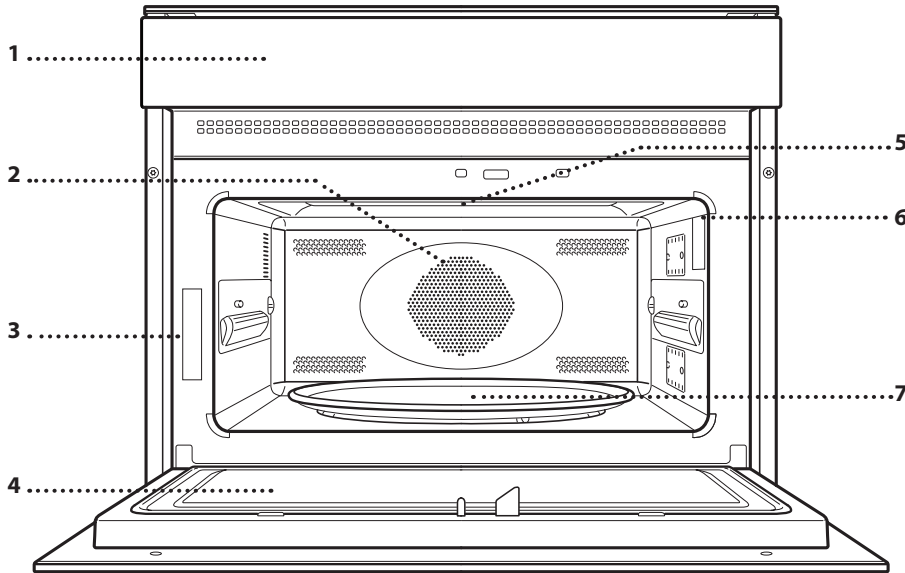
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



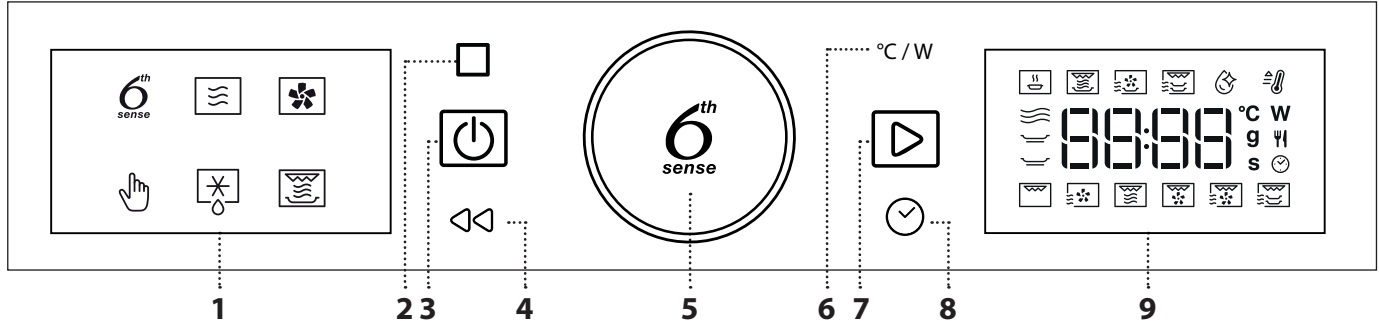
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Draaiplateau

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken


3. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar de vorige stap. Door lang indrukken (5 sec.) wordt de vergrendelingsfunctie in-/uitgeschakeld.

5. DRAAIKNOP / 6th SENSE-KNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk op  om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang te krijgen tot en bevestig en start vervolgens het bereidingsprogramma.

6. VERMOGEN / TEMPERATUUR

Om de temperatuur, het grillniveau of het magnetronvermogen in te stellen.

7. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen

8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

Er is een aantal accessoires verkrijgbaar op de markt. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

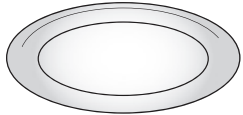
Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden

van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

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

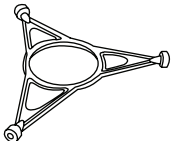
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

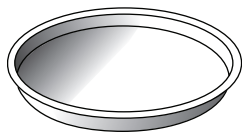
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

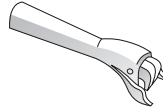
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaiplateau of het rooster worden geplaatst (of beide in "Double Crisp"-functies).

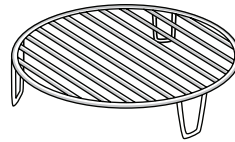
De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER

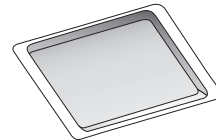


Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige "Crisp Fry"-functies en om de tweede crisperplaat te plaatsen in "Double Crisp"-functies.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

Het aantal en type.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidings tabel.

6th SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1	Kant-en-klare maaltijd	250 - 800 g
2*	Diepvrieslasagne	400 g - 1 kg
3*	Diepvriesmaaltijd	250 - 800 g
4	Melk/water	100 - 500 g
5	Soep	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1	Stukken kip	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Kipnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Vissticks	100 - 500 g

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

6th SENSE CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmelucht circulatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Frieten	100 - 500 g
2*	Vis en friet	100 - 500 g
3	Gepaneerde kipfilet	100 - 500 g
4	Paprikareepjes	100 - 500 g
5*	Gebakken zeevruchten	100 - 500 g

Benodigde accessoires: Crisperplaat, rooster, handgreep voor de crisperplaat.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Deze unieke functie maakt het mogelijk om twee crisperplaten tegelijk te gebruiken om de hoeveelheid voedsel te verdubbelen of een complete maaltijd te bereiden in één enkele bereiding. De gewichten in de tabel zijn bedoeld voor een enkele crisperplaat.

TWEE PIZZA'S

Selecteerbaar gewicht heeft betrekking op één pizza; beide pizza's moeten hetzelfde gewicht hebben.

TWEE HARTIGE TAARTEN

Beide quiches kunnen een andere vulling hebben, maar hetzelfde gewicht. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elke hartige taart moet hebben.

WORST & FRIET

Prik de worstjes in met een vork om te voorkomen dat ze barsten en leg ze op de bovenste crisperplaat en de bevroren friet op de crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

VISFILET & GEGRATINEERDE GROENTEN

Snijd de groenten, breng op smaak met olie en kruiden en leg ze op de bovenste crisperplaat. Leg de vis op de crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

AUBERGINES & PAPRIKA'S

Snijd de groenten in stukjes en breng op smaak met olie en kruiden. Leg de aubergines op de bovenste crisperplaat en de paprika's op crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Twee pizza's	350 - 600 g
2	Twee hartige taarten	700 - 900 g
3	Worst & diepvriesfriet	500 - 600 g
4	Visfilet & gegratineerde groenten	500 - 600 g
5	Aubergine & paprika	500 - 600 g

Benodigde accessoires: Twee crisperplaten, rooster, handgreep voor de crisperplaat.

ZELFREINIGING MAGNETRON

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kopje drinkwater in een magnetronbestendige bak en activeer de functie.



MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen. Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

HANDELING	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (MIN.)
Opwarmen	2 koppen	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 g	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	13 - 16
Bereiden	Gehaktbrood	750	17 - 20



TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van gerechten met resultaten die vergelijkbaar zijn met een conventionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (MIN.)
Cupcakes/cakejes	160	20 - 30
Koekjes	160 - 170	20 - 30

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster



HANDMATIGE FUNCTIES



SNEL VOORVERW.

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.



GRILL

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

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Toast	Hoog	5 - 6*
Garnalen	Gemiddeld	18 - 22

*Voor dikke sneden brood verwarmt u de lege magnetron gedurende 3 minuten voor met een hoge grillstand

Aanbevolen accessoires: Rooster



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

GERECHT	VERMOGEN (W)	TEMP. (°C)	DUUR (MIN.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Benodigde accessoires: rooster



GRILL + MAGN.

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

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Aardappelgratin	650	Gemiddeld	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	Hoog	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBO GRILL

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

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBOGRILL + MG

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

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Ingevroren cannelloni	650	Hoog	25 - 35
Varkenskarbonades	350	Hoog	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster



DOUBLE CRISP

Met deze exclusieve Whirlpool-functie kunt u twee crisperplaten tegelijk gebruiken, waardoor u twee keer zoveel voedsel kunt bereiden. U kunt er hetzelfde of twee verschillende soorten voedingsmiddelen mee bereiden. Plaats de eerste crisperplaat direct op het glazen draaiplateau en plaats de tweede plaat vervolgens op het rooster. Experimenteer gerust met verschillende voedselcombinaties. Plaats het voedsel dat intensiever gekookt moet worden of dat krokanter moet zijn op de bovenste crisperplaat. Plaats de meest delicate etenswaren op de onderste crisperplaat.

Benodigde accessoires: Twee crisperplaten, rooster, handgreep voor de crisperplaat

ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Getimedede ontdooiing	-
2*	Vlees	100 g - 2 kg
3*	Poultry (Gevogelte)	100 g - 3 kg
4*	Vis	100 g - 2 kg
5*	Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g



CRISP

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

GERECHT	DUUR (MIN.)
Gegiste cake	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen: Draai aan de knop om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de *knop* om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op . De functie die op dat moment geselecteerd is, knippert en stopt met knipperen na het indrukken van de knop (d.w.z. na selectie).



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de *knop* om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op om te bevestigen. De geselecteerde subfunctie knippert totdat deze wordt bevestigd.

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

VOEDINGSGROEP

Als u een van de automatische functies heeft gekozen, moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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



Draai aan de *knop* als het symbool knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op om te bevestigen. De categorieën staan op de stickers die op het binnenste deurframe zijn geplakt.

GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies (en Jet Defrost) het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



Draai aan de *knop* om het gewicht in te stellen en druk op om te bevestigen wanneer de standaardinstelling op het display wordt weergegeven en het symbool knippert.

. HANDMATIGE FUNCTIES

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



Wanneer het pictogram **W** knippert op de display, aan de *knop* draaien om de instelling te veranderen, daarna op drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met een druk op **c/w** te openen. Draai vervolgens aan de *knop* om de instelling te wijzigen.

GRILLVERMOGEN

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog). De standaardwaarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen "- -".



Draai de *knop* om het gewenste grillniveau in te stellen en druk op om te bevestigen.

DUUR



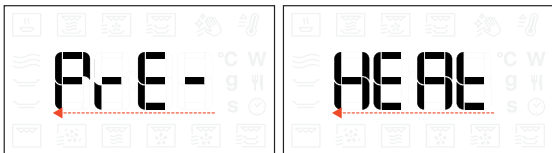
Wanneer het symbool knippert op de display, gebruik de *knop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk ter bevestiging op om de functie te starten.

Opmerking: Tijdens de bereiding kunt u de bereidingsduur aanpassen door aan de *knop* te draaien; bij elke druk op wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

VOORVERWARMEN

Selecteer de functie. Stel vervolgens met de *knop* de gewenste doeltemperatuur in met de *knop*. Druk ter bevestiging op om de functie te starten.



Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, klinkt er een geluid en verschijnt op het display "Voeg voedsel toe".

Let op: Het is raadzaam om het voedsel pas in de oven te plaatsen als deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, drukt u op om de functie te activeren.

Elke keer dat de *knop* opnieuw wordt ingedrukt, wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden (voor functies met magnetron) of 5 minuten (voor functies zonder magnetron) verlengd.

Let op: U kunt op elk gewenst moment op drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

. JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, is het mogelijk om een magnetroncyclus te starten door op de Start-*knop* te drukken. Elke extra druk op de *knop* verlengt de tijd met 30 seconden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk om een magnetronfunctie van 90 seconden te gebruiken door drie keer op de *knop* te drukken, zonder dat u de oven hoeft in te schakelen.

. VEILIGHEIDSSLOT

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op om de functie te starten.

4. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.




Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op om door te gaan met de bereiding.

5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de *knop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

. AFKOELEN


Als een warmeluchtfunctie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren.

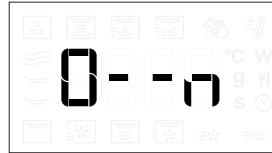
Het display toont "Cool On":



Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.


. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de toets  ingedrukt te houden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "MW Self clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat. De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Wacht tot het afkoelingsproces is voltooid.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".
Toetsenblok werkt niet zoals voorzien. Het scherm toont een vreemde visualisatie.	Vergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk Vergrendeling).	Schakel de vergrendeling uit door de aanwijzingen in het hoofdstuk Vergrendeling te volgen.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.	Volg deze procedure om de DEMO-modus te verlaten: druk achter elkaar op °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (6 keer tikken in totaal). U hoort een pieptoon als de bewerking is geslaagd. De klok knippert in afwachting van de uurinstelling. De oven is nu klaar voor gebruik.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

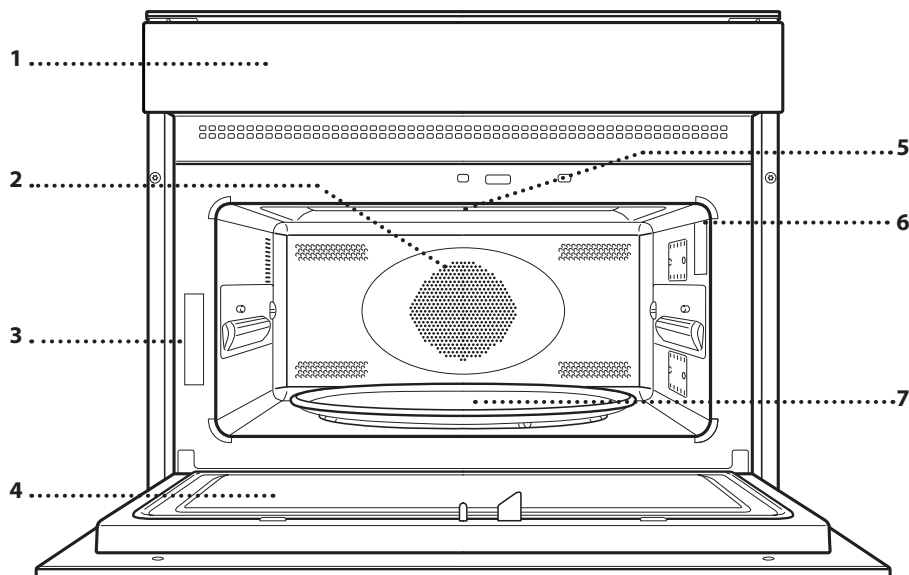
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



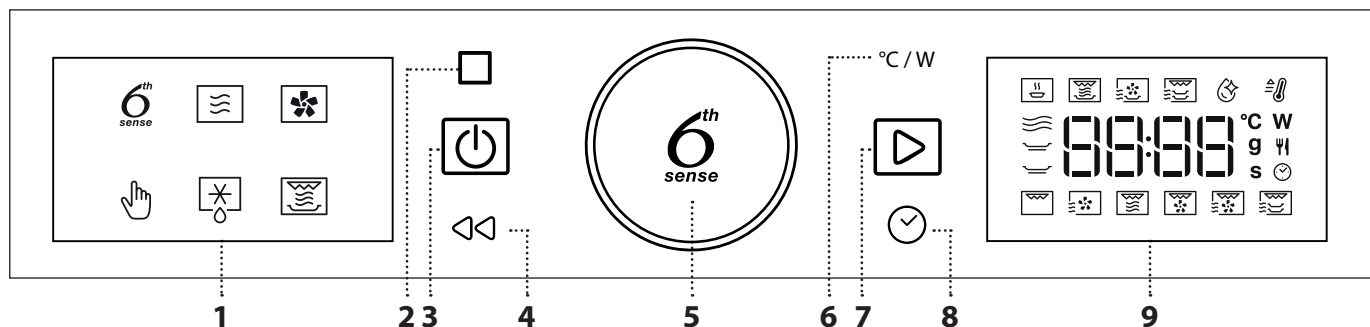
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

PANNELLO COMANDI



1. DISPLAY SINISTRA

2. PAUSA

Per sospendere il processo di cottura


3. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

4. INDIETRO

Per tornare al passo precedente. Una pressione prolungata (5s) abilita/disabilita la funzione di blocco dei tasti.

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6th SENSE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere  per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. POTENZA / TEMPERATURA

Per regolare la temperatura, la potenza del grill o l'intensità delle microonde.

7. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare i valori impostati

8. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

9. DISPLAY DESTRA

ACCESSORI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

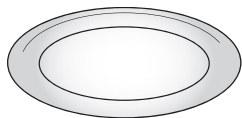
Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che

il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

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

PIATTO ROTANTE

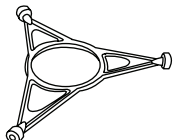


Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre

usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

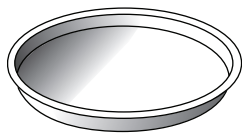
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

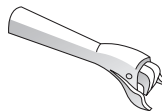


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre posizionato al centro del piatto girevole in vetro o della griglia (o di entrambi nelle funzioni "Double

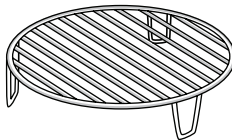
Crisp") e può essere preriscaldato vuoto, utilizzando l'apposita funzione. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



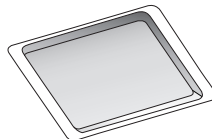
Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzato come base per il piatto Crisp in alcune

funzioni "Crisp Fry" e per posizionare il secondo piatto Crisp nelle funzioni "Double Crisp".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

TEGLIA RETTANGOLARE



Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Note: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

FUNZIONI

6th SENSE FUNCTIONS (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.

6th SENSE RISCALDAMENTO

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 il cibo su un piatto piano resistente al calore e alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Piatto pronto	250 - 800 g
2*	Lasagna surgelata	400 g - 1 kg
3*	Porzioni surgelate	250 - 800 g
4	Latte/acqua	100 - 500 g
5	Zuppa	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Pollo a pezzi	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburger	100 - 500 g
3*	Bocconcini di pollo	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Bastoncini di pesce impanati	100 - 500 g

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp.

6th SENSE CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Patate fritte	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Filetto di pollo impanato	100 - 500 g
4	Peperoni a strisce	100 - 500 g
5*	Frittura di frutti di mare	100 - 500 g

Accessori necessari: piatto Crisp, griglia, impugnatura per piatto Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Questa funzione unica permette di utilizzare due piatti Crisp contemporaneamente, per raddoppiare la quantità di cibo cucinato o preparare un pasto completo con una sola cottura. I pesi indicati in tabella si riferiscono a un solo piatto Crisp.

DOPPIA PIZZA

Il peso selezionabile si riferisce a una pizza; le due pizze devono avere un peso simile.

DOPPIA QUICHE

Le due quiche possono avere un ripieno diverso, ma peso simile. I pesi indicati nella tabella seguente non sono selezionabili e rappresentano il peso indicativo che deve avere ogni quiche.

SALSICCE E PATATINE FRITTE

Forare le salsicce con una forchetta per evitare che scoppino e metterle sul piatto Crisp superiore; aggiungere le patatine surgelate sul piatto Crisp inferiore. I pesi indicati nella tabella seguente non sono selezionabili e rappresentano il peso indicativo che ogni alimento deve avere.

FILETTO DI PESCE E VERDURE GRATINATE

Tagliare le verdure, condirle con olio e spezie a piacere e disporle sul piatto Crisp superiore. Mettere il pesce sul piatto Crisp inferiore. I pesi indicati nella tabella seguente non sono selezionabili e rappresentano il peso indicativo che ogni alimento deve avere.

MELANZANE E PEPERONI

Tagliare le verdure a pezzi, condirle con olio e spezie a piacere. Mettere le melanzane sul piatto Crisp superiore e i peperoni sul piatto Crisp inferiore. I pesi indicati nella tabella seguente non sono selezionabili e rappresentano il peso indicativo che ogni alimento deve avere.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Doppia pizza	350 - 600 g
2	Doppia quiche	700 - 900 g
3	Salsicce e patatine fritte surgelate	500 - 600 g
4	Filetto di pesce e verdure gratinate	500 - 600 g
5	Melanzane e peperoni	500 - 600 g

Accessori necessari: Due piatti Crisp, griglia, impugnatura per il piatto Crisp.

AUTO PULIZIA MW

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile nel contenitore per microonde e attivare la funzione.

MICROONDE

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

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati 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	ALIMENTI	POTENZA (W)	DURATA (MIN.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongelare	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (Pan di Spagna)	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	13 - 16
Cottura	Polpettone	750	17 - 20

TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

ALIMENTI	TEMP. (°C)	DURATA (MIN.)
Cupcake / pasticcini	160	20 - 30
Biscotti	160 - 170	20 - 30

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

MANUAL FUNCTIONS (FUNZIONI MANUALI)

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".

GRILL

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

ALIMENTI	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Pane tostato	Alto	5 - 6*
Gamberetti	Medio	18 - 22

*Per le fette di pane spesse, preriscaldare il microonde vuoto con grill alto per 3 minuti

Accessori consigliati: Griglia

VENTILATO + MICR.

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

ALIMENTO	POTENZA (W)	TEMP. (°C)	DURATA (MIN.)
Roasts (Arrosto)	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori necessari: griglia

GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

ALIMENTO	POTENZA (W)	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

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.

ALIMENTO	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

TURBOGRILL+MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

ALIMENTO	POTENZA (W)	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	25 - 35
Costolette di maiale	350	Alto	30 - 40

Accessori consigliati: Griglia

DOUBLE CRISP

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di utilizzare due piatti Crisp contemporaneamente, raddoppiando la quantità di cibo cucinato. Può essere utilizzato per cucinare lo stesso alimento o due alimenti diversi. Posizionare il primo piatto Crisp direttamente sul piatto girevole in vetro, quindi posizionare il secondo sulla griglia. Si possono sperimentare diverse combinazioni di alimenti. Collocare sul piatto Crisp superiore gli alimenti che richiedono una cottura più intensa o che devono essere più croccanti. Collocare gli alimenti più delicati sul piatto Crisp inferiore.

Accessori necessari: Due piatti Crisp, griglia, impugnatura per piatto Crisp



SCONGELAMENTO

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Sbrinamento temporizzato	-
2*	Carne	100 g - 2 kg
3*	Pollame	100 g - 3 kg
4*	Pesce	100 g - 2 kg
5*	Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g



CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (MIN.)
Torte lievitate	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola per impostare l'ora desiderata e premere per confermare.



Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno un secondo e ripetere le operazioni sopra descritte. dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio tenere premuto per accendere il forno. Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere per confermare. La funzione attualmente in selezione lampeggia e smette di lampeggiare dopo la pressione della manopola (ovvero dopo la relativa selezione).



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere per confermare. La sottofunzione selezionata lampeggerà fino alla relativa conferma.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI AUTOMATICHE / JET DEFROST

CATEGORIA DI ALIMENTO

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.

2. 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. Riscaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, idealmente utilizzando una funzione con circolazione d'aria (ad esempio, "Termoventilato").

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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



Quando l' icona lampeggia, ruotare la manopola per selezionare la categoria desiderata e premere per confermare. Le categorie sono indicate sugli adesivi applicati sul telaio interno della porta.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Jet Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.



Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l' icona lampeggia, ruotare la manopola per impostare il peso e premere per confermare.

. FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA



Quando l'icona **W** lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare il livello di potenza, quindi premere **OK** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (se possibile).

Note: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo **CC/W** per accedere al menu delle impostazioni e ruotando la *manopola* per cambiare il valore impostato.

POTENZA GRILL

Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 1 (basso), 2 (medio), 3 (alto). Il valore predefinito è visualizzato tra due icone "- -" lampeggianti.



Ruotare la *manopola* per selezionare la potenza del grill desiderata, quindi premere **OK** per confermare.

DURATA



Quando l'icona **🕒** lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere **▶** per confermare e avviare la funzione.

Note: dopo l'avvio del forno, il tempo di cottura può essere modificato ruotando la *manopola*; ad ogni pressione di **▶** il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

PRERISC.

Selezionare la funzione, quindi utilizzare la *manopola* per impostare la temperatura richiesta e premere **▶** per confermare e avviare la funzione selezionata.



Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "Agg. alimento".

Note: è consigliabile non inserire il cibo finché il forno non abbia raggiunto la temperatura desiderata.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione.

Ogni volta che si preme nuovamente il pulsante **▶**, il tempo di cottura aumenta di altri 30 secondi (per le funzioni che utilizzano le microonde) o di 5 minuti (per le funzioni che non utilizzano le microonde).

Note: premendo **▶** è possibile interrompere in qualsiasi momento la funzione in corso.

. JET START

Quando il forno è spento, è possibile avviare un ciclo di cottura premendo il pulsante Start. Ogni ulteriore pressione del pulsante **▶** aumenta il tempo di ulteriori 30 secondi. Ad esempio, è possibile eseguire una funzione di microonde della durata di 90 secondi, premendo tre volte il pulsante **▶**, senza nemmeno dover accendere il forno.

. BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per evitare che il forno si accenda accidentalmente.



Aprire e chiudere la porta, poi premere **▶** per avviare la funzione.

4. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere sportello, premere **▶**.

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.




Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere **▶** per riprendere al cottura.

5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la *manopola* per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

. RAFFREDDAMENTO


Al termine di una funzione con aria calda, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento.

Sul display viene visualizzato "Cool On":



Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.


. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Note: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, il forno può essere spento in qualsiasi momento premendo a lungo .

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Non utilizzare mai apparecchi a vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "MW Self Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

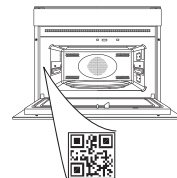
È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Attendere il termine del processo di raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".
La tastiera non funziona come previsto. Il display mostra una strana visualizzazione.	Il blocco tasti è stato attivato (vedere la sezione Blocco tasti).	Disattivare il blocco tasti seguendo le indicazioni della sezione Blocco tasti.
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.	Per uscire dalla modalità DEMO, eseguire questa procedura: premere °C/W, ⊙, °C/W, ⊙, °C/W, ⊙ in sequenza (6 tocchi in totale). Un segnale acustico indica che l'operazione è stata eseguita. L'orologio lampeggia, in attesa dell'impostazione dell'ora. A questo punto il forno è pronto per essere utilizzato.

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.



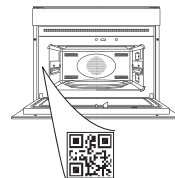
Whirlpool



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

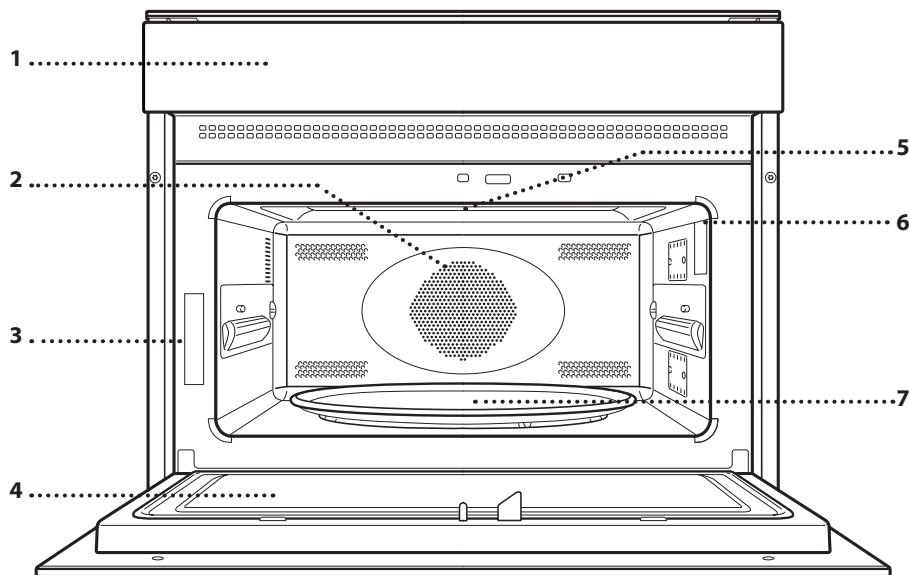
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD



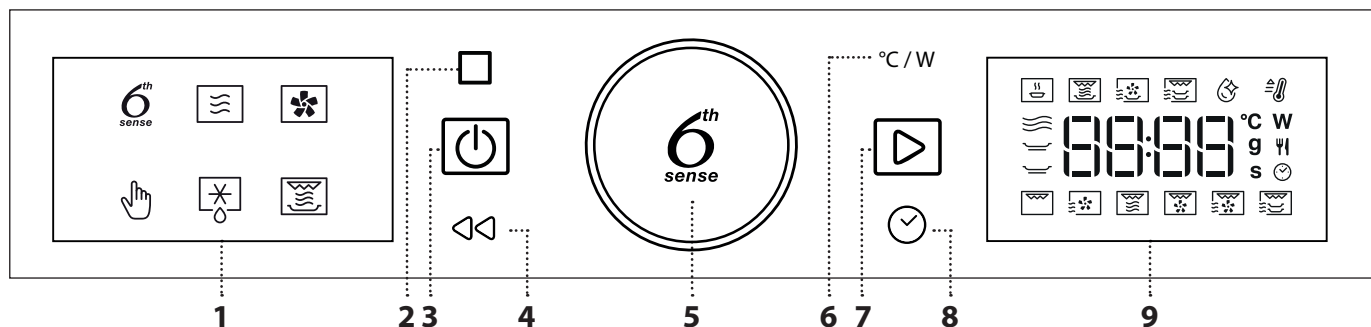
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



- 1. Juhtpaneel
- 2. kütteelement (pole nähtaval)
- 3. Andmeplaat (ärge eemaldage)
- 4. Uks
- 5. Ülemine kütteelement/grill
- 6. Light (valgustus)
- 7. Pöördalus

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. PAUS

Toiduvalmistustsükli peatamiseks


3. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

4. TAGASI

Tagasi eelmisse etappi minekuks. Pikk vajutus (5 s) lubab/keelab klahviluku funktsiooni.

5. PÖÖRDNUPP / 6th SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage , et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.

6. VÕIMSUS / TEMPERATUUR

Temperatuuri, grillimistaseme või mikrolainete võimsuse seadmiseks.

7. START

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks

8. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

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

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

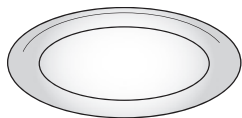
Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.

Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus

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

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

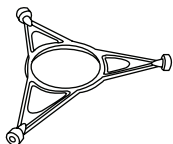
PÖÖRDALUS



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

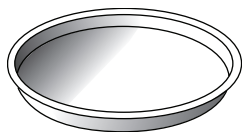
nelinurkne küpsetusplaat.

PÖÖRDALUSE TUGI



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

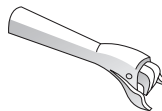
PRUUNISTUSPLAAT



Kasutage seda ainult koos vastava funktsiooniga. Pruunistusplaadi peab alati asetama klaasist pöördaluse või traatrestikeskele (Double Crispi funktsioonidega mõlemale) ja seda

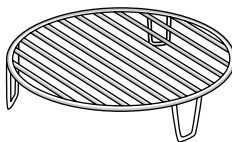
võib tühjalt eelsoojendada, kasutades vaid selleks eesmärgiks mõeldud spetsiaalset funktsiooni. Asetage toit otse pruunistusplaadile.

PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAAREST

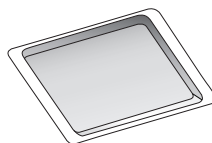


See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne.

Seda tuleb osaga Crisp Fry funktsioonidest kasutada

pruunistusplaadi alusena ja Double Crispi funktsioonidega teise pruunistusplaadi jaoks. Asetage traatrest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT



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

Lükake küpsetusplaat rõhvalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

FUNKTSIOONID

6th SENSE FUNCTIONS (6th SENSE FUNKTSIOONID)

Parima tulemuse saavutamiseks valige funktsioonidega 6th Sense lihtsalt toidu tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt optimaalsed seaded ja muudab neid küpsetamise ajal. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid.

6th SENSE SOOJENDAMINE

Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineaju ja kuumuskindlale taldrikule või nõusse.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
1	Plated Meal (Taldrikul toit)	250–800 g
2*	Frozen Lasagna (Sügavkülmutatud lasanje)	400 g kuni 1 kg
3*	Frozen Portion (Külmutatud portsjon)	250–800 g
4	Milk/Water (Piim/vesi)	100–500 g
5	Supp	200–800 g

6th SENSE PRUUNISTAMINE

Külmutatud toidu kiireks soojendamiseks ja küpsetamiseks nii, et see jääks pealt kuldne ja krõbe. Seda funktsiooni kasutage ainult koos kaasasoleva pruunistusplaadiga. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
1	Chicken Parts (Kana osad)	400 g–1,2 kg
2*	Kotletid	100–500 g
3*	Chicken Nuggets (Kananagitsad)	100–500 g
4*	Pitsa	350–600 g
5*	Paneeritud kalapulc	100–500 g

Nõutud tarvikud: pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

6th SENSE PRUUNISTAMINE PRAADIMISEGA

See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsava ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõnede retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Sellega on võimalik erinevate eelnevalt määratletud värskete ja külmutatud toitide praadimine.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
1*	Friikartulid	100–500 g
2*	Kala ja sipsid	100–500 g
3	Breaded Chicken Fillet (Paneeritud kanafilee)	100–500 g
4	Peppers Strips (Paprika ribad)	100–500 g
5*	Fried Seafood (Praetud mereannid)	100–500 g

Nõutud tarvikud: pruunistusplaat, traatrest, pruunistusplaadi käepide.

6th SENSE DOUBLE CRISP

See ainulaadne funktsioon võimaldab kasutada korrakaht pruunistusplaati, et valmistatava toidu kogus kahekordistada või kogu toit ühe küpsetamisega valmis teha. Tabelis toodud kaalud on mõeldud ühe pruunistusplaadi jaoks.

PIZZA DOUBLE (PITSA, TOPELT)

Valitav kaal käib ühe pitsa kohta, pitsad peaksid olema sarnase kaaluga.

QUICHE DOUBLE (SOOLASED KOOGID, TOPELT)

Soolased koogid võivad olla erineva täidisega, aga peavad olema sarnase kaaluga. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks soolane kook.

SAUSAGES & FRENCH FRIES (VORSTID JA FRIIKARTULID)

Torgake vorstid kahvliga läbi, et need ei lõhkeks, ja asetage ülemisele pruunistusplaadile, asetage külmutatud friikartulid alumisele pruunistusplaadile. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks toit.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN (KALAFILÉE JA KÖÖGIVILJAGRATÄÄN)

Tükeldage köögiviljad, maitsestage need oma eelistuse järgi õli ja vürtsidega ning asetage ülemisele pruunistusplaadile. Pange kala alumisele pruunistusplaadile. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks toit.

AUBERGINES & PEPPERS (BAKLAŽAAN JA PAPRIKA)

Tükeldag köögivilja, maitsestage need oma eelistuse järgi õli ja vürtsidega. Pange baklažaanid ülemisele pruunistusplaadile ja paprika alumisele pruunistusplaadile. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks toit.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
1*	Pizza Double (Pitsa, topelt)	350–600 g
2	Quiche Double (Soolased koogid, topelt)	700–900 g
3	Sausages & Frozen French Fries (Vorstid ja külmutatud friikartulid)	500–600 g
4	Fish Fillet & Vegetables Gratin (Kalafilee ja köögiviljagrataän)	500–600 g
5	Aubergine & Peppers (Baklažaan ja paprika)	500–600 g

Nõutud tarvikud: kaks pruunistusplaati, traatrest, pruunistusplaadi käepide.



MW AUTOMAATPUHASTUS

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage tassitäis joogivett mikrolainekindlasse anumasse ja aktiveerige funktsioon.



MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks. Kasutage mikrolainefunktsiooni ainult siis, kui ahjus on toit või jook, et säilitada toote tööseisukord.

VÕIMSUS (W)	SOOVIATAV KASUTUS
900	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine.
750	Köögililjade valmistamine.
650	Liha ja kala valmistamine.
500	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või ahjupasta viimistlemine.
350	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks.
160	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmemdamine.
90	Jäätise pehmemdamine.

TOIMING	TOIT	VÕIMSUS (W)	KESTUS (MIN)
Soojendamine	2 tassi	900	1 - 2
Soojendamine	Kartulipuder 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Hakkliha 500 g	160	15 - 16
Küpsetamine	Biskviitkook	750	7 - 8
Küpsetamine	Munakreem	500	13 - 16
Küpsetamine	Meat loaf (Pikkpoiss)	750	17 - 20



SUNDÕHK

Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjukõlblikke nõusid saab kasutada eri toitude valmistamiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

TOIT	TEMP. (°C)	KESTUS (MIN)
Tassikoogid / väikesed koogid	160	20 - 30
Küpsised	160 - 170	20 - 30

Soovitatavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / rest



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)



EELKUUMUTUS

Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk.



GRILL

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

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (MIN)
Toast (Röstleib ja -sai)	Kõrge	5 - 6*
Prawns (Krevetid)	Keskmine	18 - 22

*Paksude leivaviilude korral eelsoojendage tühja mikrolaineahju suure võimsusega grillifunktsiooniga 3 minutit

Soovitatavad tarvikud: Traatrest



SUNDÕHK + MIKROLAINED

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Õhuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

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

Nõutud tarvikud: rest



GRILL + MIKRO

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

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (MIN)
Kartuligratään	650	Keskmine	20 - 22
Täidetud kartulid	650	Kõrge	10 - 12

Soovitatavad tarvikud: Traatrest



TURBO GRILL

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

TOIT	GRILLIMISE TASE	KESTUS (MIN)
Kanakebab	Kõrge	25 - 35

Soovitatavad tarvikud: Traatrest



TURBO GRILL + ML

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

TOIT	VÕIMSUS (W)	GRILLIMISE TASE	KESTUS (MIN)
Külmutatud kannelloonid	650	Kõrge	25 - 35
Sealihakotletid	350	Kõrge	30 - 40

Soovitatavad tarvikud: Traatrest



DOUBLE CRISP

See ainulaadne Whirlpooli funktsioon võimaldab kasutada korraga kaht pruunistusplaati, et valmistatava toidu kogus kahekordistada. Seda saab kasutada samasuguste või erinevate toitude valmistamiseks. Asetage esimene pruunistusplaat otse klaasist pöördalusele, seejärel asetage teine traatrestile.

Võite vabalt katsetada erinevate toidukombinatsioonidega. Asetage toit, mis vajab intensiivsemat küpsetamist või mis peab olema krõbedam, ülemisele pruunistusplaadile. Asetage õrnemad toidud alumisele pruunistusplaadile.

Nõutud tarvikud: kaks pruunistusplaati, traatrest, pruunistusplaadi käepide.



ÜLESSULATAMINE

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

CRISP LEIVA SULATAMINE

See Whirlpooli eksklusiivne funktsioon võimaldab sulatada külmutatud leiba. Ühendades sulatamise ja pruunistamise tehnoloogia, saate parema maitsega leiva, mis tundub olevat värskelt küpsetatud.

Kasutage seda funktsiooni külmutatud saiakeste, baguette'ide ja sarvesaiade kiireks sulatamiseks ja soojendamiseks. Selle funktsiooniga tuleb kasutada pruunistusplaati.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
1*	Ajastatud sulatamine	—
2*	Liha	100 g - 2 kg
3*	Poultry (Linnuliha)	100 g kuni 3 kg
4*	Kala	100 g - 2 kg
5*	Crisp leiva sulatamine	50–800 g



CRISP

Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni võib kasutada vaid spetsiaalse pruunistusplaadiga.

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

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutud tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele: Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid. Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake *nuppu*, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage . Hetkel valitav funktsioon vilgub ja lõpetab vilkumise pärast nupu vajutamist (pärast funktsiooni valimist).



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake *nuppu*, et valida parempoolsel näidikul saadaolevate alamfunktsioonide hulgast ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu . Valitav alamfunktsioon vilgub kuni kinnitamiseni.

2. FUNKTSIOONI SEADISTAMINE

. AUTOMAATFUNKTSIOONID / JET DEFROST

TOIDUKLASS

Teatud automaatfunktsioonide kasutamisel tuleb valida küpsetatava toidu kategooria.

2. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlusega funktsiooniga (nt Sundõhk). Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid. Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.



Kui ikoon vilgub, keerake soovitud kategooria valimiseks *nuppu* ja vajutage seejärel kinnitamiseks nuppu . Kategooriad on näidatud ukse siseraamile kinnitatud kleebistel.

KAAL

Parimate tulemuste saamiseks nõuavad automaatfunktsioonid (ja Jet Defrost) toidu kaalu sisestamist, mida saab valida vaikeseadistuste hulgast: ahi arvutab kasutatava funktsiooni ja iga toidukategooria jaoks ideaalse kestuse.



Kui näidikule ilmub vaikeseadistus ja ikoon vilgub, keerake kaalu seadmiseks *nuppu* ja vajutage seejärel kinnitamiseks nuppu .

. KÄSIFUNKTSIOONID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

MIKROLAINE VÕIMSUS/TEMPERATUUR



Kui ikoon **W** ekraanil vilgub, keerake võimsusseade muutmiseks *nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Pange tähele: Kui funktsioon on sisse lülitatud, saab muuta võimsust, kui nupu **°C/W** vajutamise teel avada seadistuste menüü ja seejärel pöörata seadistuse muutmiseks *nuppu*.

GRILLI VÕIMSUSASTE

Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 1 (madal), 2 (keskmine), 3 (kõrge). Vaikeväärtus kuvatakse kahe vilkiva „-“ sümboli vahel.



Keerake nuppu, et määrata soovitud grillimistase ja vajutage kinnitamiseks .

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata *nupuga*, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Märkus. Küpsetamise ajal saate küpsetusaega reguleerida *nupu* keeramise teel; nupu iga täiendav vajutus pikendab küpsetusaega 30 sekundi võrra.

EELSOOJENDUS

Valige funktsioon, seejärel kasutage *nuppu* vajaliku sihttemperatuuri seadistamiseks ja vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks.



Kui ahi saavutab sihttemperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse tekst „Lisage toit“.

Pange tähele: soovitatav on toitu mitte ahju panna enne, kui ahi on saavutanud sihttemperatuuri.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Igal kord, kui vajutatakse nuppu , pikendatakse küpsetusaega 30 sekundit (mikrolainefunktsioonide korral) või 5 minutit (mikrolaineteta funktsioonide korral).

Pange tähele: Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage .

. JET START

Kui ahi on välja lülitatud, on võimalik käivitada mikrolainetsüklit, vajutades nuppu Start. Iga järgmine nupu vajutus pikendab aega 30 sekundi võrra. Näiteks on võimalik käivitada 90 sekundit kestev mikrolaineahjufunktsioon, vajutades kolm korda nuppu , ilma et oleks vaja ahju sisse lülitada.

. TURVALUKK

See funktsioon aktiveeritakse automaatselt, et takistada ahju tahtmatut sisselülitamist.



Avage ja sulgege uks ja seejärel vajutage funktsiooni käivitamiseks .

4. PAUS

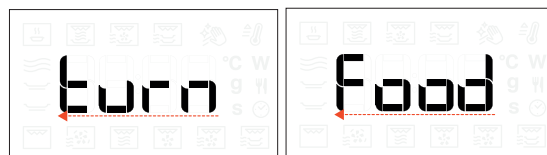
Aktiivse funktsiooni peatamiseks (nt selleks, et toitu segada) avage lihtsalt uks.

Jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

AUTOMAATNE PAUS

(SEGAGE VÕI PÖÖRAKE TOITU)

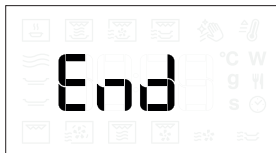
Teatud automaatfunktsioonid teevad pausi, et oleks võimalik toitu segada või pöörata.




Kui ahi on küpsetamise peatanud, avage uks ja sooritage tegevus, mida teil palutakse teha, seejärel sulgege uks ning vajutage küpsetamisega jätkamiseks .

5. KÜPSETAMISE LÕPUAEG

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



Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks *nuppu* ja vajutage .


. JAHUTAMINE

Kui kuum õhu funktsioon on töö lõpetanud, võib seade sooritada jahutustoimingu. Ekraanil on kuvatud „Cool On“ (Jahutus sees).



Pärast seda toimingut lülitub ahi automaatselt välja.


. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele: Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui toiduvalmistamine on pooleli.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, hoides all nuppu .

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

SISE- JA VÄLISPINNAD

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

TARVIKUD

Kõiki lisatarvikuid väljaarvatud pruunistusplaat, võib nõudepesumasinas pesta. Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuainelahusega. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

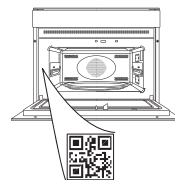
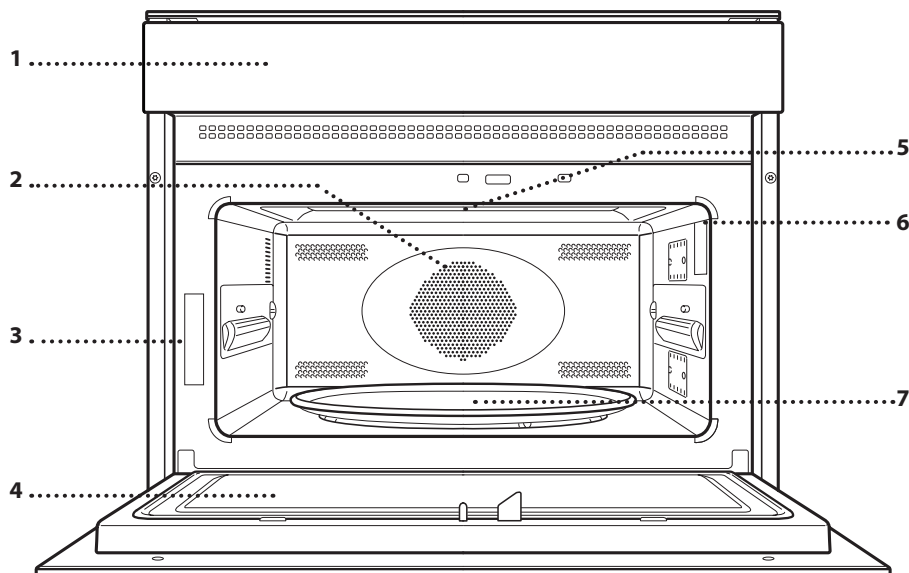
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Oodake, kuni jahutusprotsess on lõppenud.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel täht või number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.
Klaviatuur ei tööta nii, nagu ette nähtud. Ekraanil kuvatakse kummaline visuaal.	Klahvilukk on aktiveeritud (vt klahviluku jaotist).	Lülitage klahvilukk välja, järgides juhtnööre klahviluku jaotises.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene.	Režiimist DEMO väljumiseks toimige järgmiselt: vajutage järjest nuppe °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (kokku 6 vajutust). Kuulete piiksumist, mis näitab, et toiming õnnestus. Kell vilgub tunniseade ootel. Nüüd on ahi kasutusvalmis.

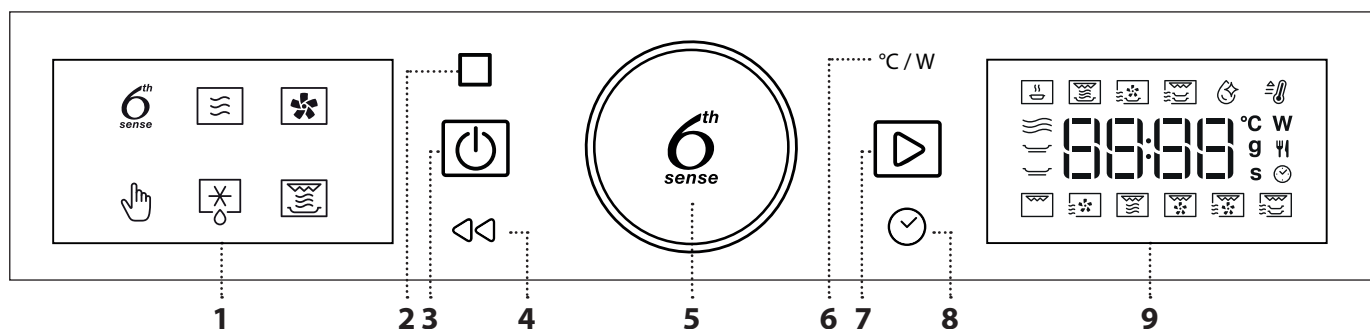
Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu/docs
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register**LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.****PRODUKTA APRAKSTS**

1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Datu plāksnīte (nenonēmi)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojums
7. Rotējošā plate

VADĪBAS PANELIS**1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ****2. APTURĒT**


Lai apturētu gatavošanas ciklu

3. IESL./IZSL.

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos iepriekšējā darbībā. Ilgi nospiežot (5s), iespējo/atspējo taustiņu bloķēšanas funkciju.

5. GROZĀMĀ POGA / 6th SENSE POGAPagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.**6. JAUDA / TEMPERATŪRA**

Lai pielāgotu temperatūru, cepšanas līmeni vai mikroviļņa jaudu.

7. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus

8. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī pielāgotu gatavošanas laiku.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms iegādes pārlicinieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.

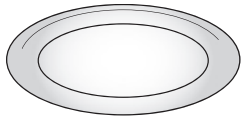
Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus, kas paredzēti ēdienam vai dzērieniem.

Vienmēr pārlicinieties, ka produkti un piederumi nenonāk saskarē ar cepeškrāsns iekšējām sienām.

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas vienmēr pārlicinieties, ka rotējošā plāksne var brīvi griezties. Pārlicinieties, ka brīdī, kad ieliekat vai izņemat citus piederumus, rotējošā plāksne netiek izkustināta no vietas.

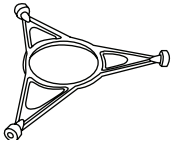
Piederumi mikroviļņu funkcijas laikā var paaugstināt temperatūru. Cikla beigās ir ieteicams izmantot aizsargierīces, lai darbotos ar piederumiem.

ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE



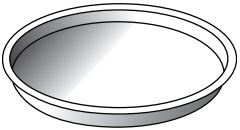
Izmantojiet rotējošo stikla plāksni visiem gatavošanas veidiem, novietojiet to uz īpašās pamatnes. Rotējošā plāte vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem traukiem un piederumiem, izņemot taisnstūra formas cepešpannu.

ROTĒJOŠĀS PLĀKSNES PAMATNE



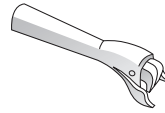
Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla plātei. Nenovietojiet uz pamatnes citus piederumus.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



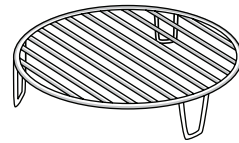
Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām. Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vai režģa plaukta vidū (vai uz abiem, izmantojot funkciju "Divkārša apgrauzdēšana"), un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu plates.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

STIEPĻU REŽĢIS



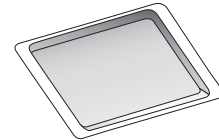
Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Dažās "Apgrauzdēšanas" funkcijās tas ir jāizmanto kā pamatne

kraukšķu šķīvim, bet otrā kraukšķu šķīvja novietošanai "Divkāršas apgrauzdēšanas" funkcijās.

Novietojiet stieplu režģi uz rotējošās plāksnes un pārlicinieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA



Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā.

levietojiet pannu horizontāli,

atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

Lūdzu, ņemiet vērā: Neizmantojiet rotējošo plāksni un tās pamatni, ja tiek izmantota taisnstūra formas cepešpanna.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus, kas nav iekļauti komplektā, varat iegādāties pēcpārdošanas servisa centrā.

FUNKCIJAS

6th SENSE FUNCTIONS ("6th SENSE" FUNKCIJAS)

Izmantojot 6th Sense funkcijas, vienkārši izvēlieties ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu vislabākos rezultātus. Cepeškrāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas gaitā. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galdā.

6th SENSE UZSILDĪŠANA

Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsnim paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka.

KATEGORIJA	PRODUKTI	SVARS
1	GATAVĀ MALTĪTE	250–800 g
2*	Saldēta lazanja	400 g–1 kg
3*	SALDĒTU PRODUKTU PORCIJA	250–800 g
4	PIENS/ŪDENS	100–500 g
5	Zupa	200–800 g

6th SENSE CRISP

Lai ātri uzsildītu vai pagatavotu sasaldētus ēdienus un iegūtu zeltainu, kraukšķīgu garozu. Šai funkcijai lietojiet tikai komplektācijā esošo kraukšķu plati. Kad norādīts, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

KATEGORIJA	PRODUKTI	SVARS
1	Vistas gabaliņi	400 g–1,2 kg
2*	Hamburgeri	100–500 g
3*	Vistas nageti	100–500 g
4*	Pica	350–600 g
5*	Zivju pirkstiņi rīvmaizē	100–500 g

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu šķivis, kraukšķu šķīvja rokturis.

6th SENSE CRISP FRY

Šis veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrūnināšanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār. Ir iespējams pagatavot dažādus iepriekš iestatītus ēdienus — gan svaigus, gan saldētus.

KATEGORIJA	PRODUKTI	SVARS
1*	Frī	100–500 g
2*	Zivs ar ceptiem kartupeļiem	100–500 g
3	Panēta vistas fileja	100–500 g
4	Piparu strēmelītes	100–500 g
5*	Ceptas jūras veltes	100–500 g

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu šķivis, režģa plaukts, kraukšķu šķīvja rokturis.

6th SENSE DIVKĀRŠĀ APGRAUZDĒŠANA

Šī unikālā funkcija ļauj vienlaikus izmantot divus kraukšķu šķīvjus, lai dubultotu ēdiena daudzumu vai pagatavotu pilnu maltīti vienā gatavošanas reizē. Tabulā norādītie svāri ir paredzēti vienam kraukšķu šķīvim.

DIVKĀRŠĀ PICA

Izvēlamais svārs attiecas uz vienu picu; abām picām ir jābūt līdzīga svāra.

DIVKĀRŠAS SĀLĀS KŪKAS

Abām sāļajām kūkām var būt atšķirīgs pildījums, bet jābūt līdzīgam svāram. Zemāk esošajā tabulā norādītos svārus nevar izvēlēties, un tas ir orientējošais svārs, cik ir jāsvāra katrai sāļajai kūkai.

DESIŅAS UN FRĪ KARTUPEĻI

Sadurkstiet desiņas ar dakšu, lai tās nesaplīst, un lieciet uz augšējā kraukšķu šķīvja un saldētus frī kartupeļus uz apakšējā kraukšķu šķīvja. Zemāk esošajā tabulā norādītos svārus nevar izvēlēties, un tas ir orientējošais svārs, cik ir jāsvāra katram produktam.

ZIVS FILEJA UN DĀRŽEŅU SACEPUMS

Sagrieziet dārzeņus, pēc gaumes pievienojiet eļļu un garšvielas un lieciet uz augšējā kraukšķu šķīvja. Novietojiet zivi uz apakšējā kraukšķu šķīvja. Zemāk esošajā tabulā norādītos svārus nevar izvēlēties, un tas ir orientējošais svārs, cik ir jāsvāra katram produktam.

BAKLAŽĀNI UN PIPARI

Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, pēc gaumes pievienojiet eļļu un garšvielas. Novietojiet baklažānus uz augšējā kraukšķu šķīvja un piparus uz apakšējā kraukšķu šķīvja. Zemāk esošajā tabulā norādītos svārus nevar izvēlēties, un tas ir orientējošais svārs, cik ir jāsvāra katram produktam.

KATEGORIJA	PRODUKTI	SVARS
1*	DIVKĀRŠĀ PICA	350–600 g
2	Divkāršas sāļās kūkas	700–900 g
3	Desiņas un frī kartupeļi	500–600 g
4	Zivs fileja un dārzeņu sacepumi	500–600 g
5	Baklažāni un pipari	500–600 g

Nepieciešamie piederumi: divi kraukšķu šķīvji, režģa plaukts, kraukšķu šķīvja rokturis.

MW PAŠTĪRĪŠANA

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ielejiet tasi dzeramā ūdens mikroviļņu krāsnī drošā traukā un aktivizējiet funkciju.



MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai. Izmantojiet mikroviļņu funkciju tikai ar pārtiku vai dzērieniem, lai saglabātu produkta pareizu funkcionalitāti.

JAUDA (W)	IETEICAMĀS IZMANTOŠANAS IESPĒJAS
900	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens.
750	Dārzeņu gatavošana.
650	Lai pagatavotu gaļu un zivis.
500	Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pīrāgu vai makaronu sacepumu pabeigšanai.
350	Lēnai, vienmērīgai gatavošanai. Ideāla iespēja sviesta vai šokolādes kausēšanai.
160	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai.
90	Saldējuma kausēšanai.

DARBĪBA	ĒDIENS	JAUDA (W)	ILGUMS (MIN)
Uzsildīšana	2 krūzes	900	1 - 2
Uzsildīšana	Kartupeļu biezenis 1 kg	900	10 - 12
Atlaidināt	Malta gaļa 500 g	160	15 - 16
Gatavošana	Biskvītkūka	750	7 - 8
Gatavošana	Olu krēms	500	13 - 16
Gatavošana	Gaļas šķēle	750	17 - 20



FORC.CIRKUL.

Lai gatavotu ēdienu un sasniegtu līdzīgus rezultātus, kā izmantojot tradicionālo cepeškrāsnī. Cepešpannu un citu aprīkojumu, kas paredzēts izmantošanai cepeškrāsnī, var izmantot noteiktu ēdienu pagatavošanai. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzsildīšanas fāze: pagaidiet uzsildīšanas beigās, lai ievietotu ēdienu.

ĒDIENS	TEMP. (°C)	ILGUMS (MIN)
Kēksiņi / mafini	160	20 - 30
Cepumi	160 - 170	20 - 30

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stiepļu plaukts



MANUAL FUNCTIONS (MANUĀLĀS FUNKCIJAS)



ĀTRA IESILDĪŠANA

Ātrai mikroviļņu krāsns priekšsildīšanai pirms gatavošanas sākuma. Uzgaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu mikroviļņu krāsnī. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc. Cirkul.".



GRILL

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

ĒDIENS

GRILĒŠANAS LĪMENIS

ILGUMS (MIN)

Graudzēta maize	High	5 - 6*
Garneles	Vidējs	18 - 22

*Biezām maizes šķēlēm uzkaršējiet tukšo mikroviļņu krāsnī ar grilu 3 minūtes

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA + MIKROVIĻŅU REŽĪMS

Lai ātri pagatavotu ēdienus cepeškrāsnī. Ieteicams izmantot režģi, lai uzlabotu gaisa cirkulāciju.

PRODUKTI	JAUDA (W)	TEMP. (°C)	ILGUMS (MIN)
Cepetis	350	170	35 - 40
Gaļas pīrāgs	160	180	25-35

Nepieciešamie piederumi: stiepļu režģis



GRILL+MW

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

PRODUKTI	JAUDA (W)	GRILĒŠANAS LĪMENIS	ILGUMS (MIN)
Kartupeļu gratēns	650	Vidējs	20 - 22
Pildīti kartupeļi	650	High	10 - 12

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



TURBO GRILL (TURBO GRILĒŠANA)

Izciliem rezultātiem apvienojiet grila un konvekcijas funkcijas. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt.

PRODUKTI	GRILĒŠANAS LĪMENIS	ILGUMS (MIN)
Vistas kebabs	High	25-35

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



TURBO GRILL + MW (TURBO GRILĒŠANA UN MIKROVIĻŅU REŽĪMS)

Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, apvienojot mikroviļņu, grila un cepeškrāsns gaisa konvekciju.

PRODUKTI	JAUDA (W)	GRILĒŠANAS LĪMENIS	ILGUMS (MIN)
Kaneloni (saldēti)	650	High	25-35
Cūkgaļas karbonāde	350	High	30-40

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



DIVKĀRŠA APGRAUZDĒŠANA

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj vienlaikus izmantot divas kraukšķu šķīvjus, dubulējot pagatavojamā ēdiena daudzumu. To var izmantot, lai pagatavotu vienu un to pašu ēdienu vai divus dažādus ēdienus. Novietojiet pirmo kraukšķu šķīvi tieši uz stikla grozāmās plāksnes, pēc tam novietojiet otro uz režģu plaukta.

Droši eksperimentējiet ar dažādām ēdienu kombinācijām. Ēdienu, kam nepieciešama intensīvāka gatavošana vai kam jābūt kraukšķīgākam, novietojiet uz augšējā kraukšķu šķīvja. Novietojiet smalkākus ēdienus uz apakšējā kraukšķu šķīvja.

Nepieciešamie piederumi: divi kraukšķu šķīvji, režģa plaukts, kraukšķu šķīvja rokturis

DEFROST (ATKAUSĒŠANA)

Lai ātri atkausētu dažādu veidu ēdienus, norādot tikai to svaru. Lai panāktu labāko rezultātu, vienmēr novietojiet ēdienu tieši uz rotējošās stikla plāksnes.

MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj atkausēt saldētu maizi. Apvienojot atkausēšanas un apbrūnināšanas tehnoloģijas jūsu maize garšos kā svaigi cepta.

Izmantojiet šo funkciju, lai ātri atkausētu un uzsildītu apaļmaizītes, bagetes un kruasānus. Kraukšķu plate jāizmanto ar šo funkciju.

KATEGORIJA	PRODUKTI	SVARS
1*	ATKAUSĒŠANA NOTEIKTĀ LAIKĀ	-
2*	Gaļa	100 g–2 kg
3*	Mājputni	100 g–3 kg
4*	Zivs	100 g–2 kg
5*	MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI	50–800 g



CRISP

Piemērots, lai perfekti apbrūninātu ēdienus gan no augšpuses, gan apakšpuses. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu šķīvi.

PRODUKTI	ILGUMS (MIN)
Rauga kūka	7 - 8
Hamburgers	8 - 10*

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.


Nepieciešamie piederumi: kraukšķu plate, kraukšķu plates rokturis

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


1. LAIKA IESTATĪŠANA


Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet slēdzi lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.





Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.


Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu  vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

IKDIENAS LIETOŠANA


1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. Pagrieziet *slēdzi*, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet . Pašlaik izvēlētā funkcija mirgos un pārtrauks mirgot pēc pogas nospiešanas (t.i., pēc tās izvēles).



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet *slēdzi*, lai atlasītu kādu no labās puses displejā pieejamajām apakšfunkcijām un nospiediet , lai apstiprinātu. Izvēlētā apakšfunkcija mirgos, līdz tā tiks apstiprināta.

2. IESTATIET FUNKCIJU

. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS / JET DEFROST



PĀRTIKAS VEIDS

Tiklīdz būsit izvēlējis kādu no automātiskajām funkcijām, jums būs nepieciešams atlasīt ēdiena kategoriju, ko plānojat gatavot.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul."). Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi. Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.



Ja mirgo ikona , pagrieziet pielāgošanas *slēdzi*, lai iestatītu vēlamu kategoriju, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kategorijas ir norādītas uz uzlīmēm, kas uzlīmētas uz iekšējā durvju rāmja.

SVARS

Lai sasniegtu labāko rezultātu, lielākajai daļai automātisko funkciju (un Jet Defrost) būs nepieciešams norādīt arī ēdiena svaru, izvēloties to noklusējuma iestatījumos: krāsns aprēķinās ideālo laiku, kas funkcijas darbībai nepieciešama katrai ēdiena kategorijai.



Ja displejā parādās noklusējuma iestatījumi un mirgo ikona , pagrieziet pielāgošanas *slēdzi*, lai iestatītu vēlamu svaru, un nospiediet , lai apstiprinātu.


. MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsit secīgi mainīt.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS JAUDA / TEMPERATŪRA



Kad displejā mirgo **W** ikona, pagrieziet *slēdzi*, lai pielāgotu jaudas iestatījumu, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, jaudu iespējams mainīt, nospiežot **°C/W**, lai piekļūtu iestatījumu izvēlei; pēc tam pagrieziet *slēdzi*, lai mainītu iestatījumu.

GRILA JAUDAS LĪMENIS



Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 1 (zems), 2 (vidējs), 3 (augsts). Noklusētā vērtība būs redzama starp diviem mirgojošiem “-” simboliem.





Pagrieziet slēdzi lai iestatītu vēlamo grilēšanas līmeni, un nospiediet , lai apstiprinātu.

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo  ikona, izmantojiet *slēdzi*, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Piezīme. Gatavošanas laikā varat pielāgot iestatījumus, pagriežot *slēdzi*; katru reizi, kad nospiežat , gatavošanas laiks palielinās par 30 sekundēm.


PRIEKŠSILDĪŠANA


Atlasiet funkciju, izmantojiet *slēdzi*, lai iestatītu vēlamo temperatūru un nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.



Kad cepeškrāsns sasniedz mērķa temperatūru, atskan skaņas signāls un displejā parādās “Pievienot ēdienu”. Lūdzu, ņemiet vērā: vēlams nelikt ēdienu cepeškrāsnī, kamēr tā nav sasniegusi mērķa temperatūru.



3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Ikreiz, kad vēlreiz nospiežat pogu , gatavošanas laiks tiks palielināts vēl par 30 sekundēm (funkcijām, kas izmanto mikroviļņus) vai par 5 minūtēm (funkcijām, kas neizmanto mikroviļņus).

Lūdzu, ņemiet vērā: Jūs varat jebkurā laikā nospiegt , lai apturētu aktīvo funkciju.

. JET START

Kad cepeškrāsns ir izslēgta, ir iespējams sākt mikroviļņu ciklu, nospiežot pogu **Sākt**. Katra nākamā pogas  nospiešana pagarinās laiku vēl par 30 sekundēm. Piemēram, ir iespējams darbināt mikroviļņu funkciju, kas ilgst 90 sekundes, trīs reizes nospiežot pogu , pat neieslēdzot cepeškrāsnsi.


. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Šī funkcija tiek aktivizēta automātiski, lai krāsns nebūtu iespējams ieslēgt nejauši.



Lai palaistu funkciju, atveriet durvis, aizveriet tās un nospiediet .


4. APTURĒT

Ja vēlaties apturēt palaisto funkciju, lai, piemēram, samaisītu vai apgrieztu ēdienu, atveriet durvis. Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis un nospiediet .

AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS PAUZE (APMAISIET VAI APGRIEZIET ĒDIENU)

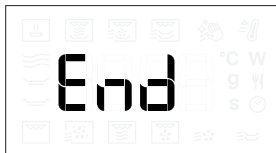
Atsevišķas automātiskās funkcijas uz īsu brīdi pārtrauks darboties, lai ļautu jums apmaisīt ēdienu.




Kad krāsns ir apturējusi gatavošanu, atveriet durvis un veiciet nepieciešamo darbību, bet pēc tam aizveriet durvis un nospiediet , lai atsāktu gatavošanu.

5. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet *slēdzi* uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .


. DZESĒŠANA

Kad karstā gaisa funkcijas darbības laiks ir beidzies, ierīce var uzsākt atdzesēšanas procedūru. Displejā ir redzams "Cool On" (notiek dzesēšana).




Pēc šīs procedūras krāsns automātiski izslēdzas.

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

Lūdzu, ņemiet vērā: taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad notiek gatavošana. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot un turot .

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbiem vai tīrīšanas tā ir atdzisusi.

Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrītājus.

Nelietojiet metāla sūkļus, abrazīvus ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Ik pa laikam vai gadījumos, kad kaut kas ir izšļakstījies, noņemiet rotējošo plati un tās pamatni, lai iztīrītu cepeškrāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.
- Ieslēdziet funkciju "MW Self Clean", lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.
- Grīls nav jātīra, jo lielais karstums izdedzina visus netīrumus. Lietojiet šo funkciju regulāri.

PIEDERUMI

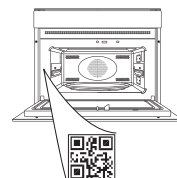
Visus piederumus, izņemot kraukšķu šķīvi, var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Kraukšķu plate jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Pagaidiet, līdz dzesēšanas process ir beidzies.
Displejā redzams burts „F”, kam seko skaitlis.	Programmatūras kļūme.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.
Tastatūra nedarbojas, kā paredzēts. Displejs parāda divainu vizualizāciju.	Taustiņu atslēga ir aktivizēta (skatiet sadaļu Taustiņu atslēga).	Atspējojiet taustiņu atslēgu, ievērojot norādījumus sadaļā Taustiņu atslēga.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst.	Lai izietu no DEMO režīma, rīkojieties šādi: secīgi nospiediet °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (kopā 6 pieskārieni). Jūs dzirdēsiet pīkstieni, kas apstiprina, ka darbība ir bijusi veiksmīga. Pulkstenis mirgo, gaidot stundu iestatījumu. Šajā brīdī cepeškrāsns ir gatavs izmantošanai.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

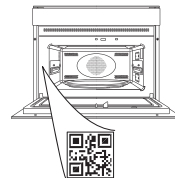
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatīņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

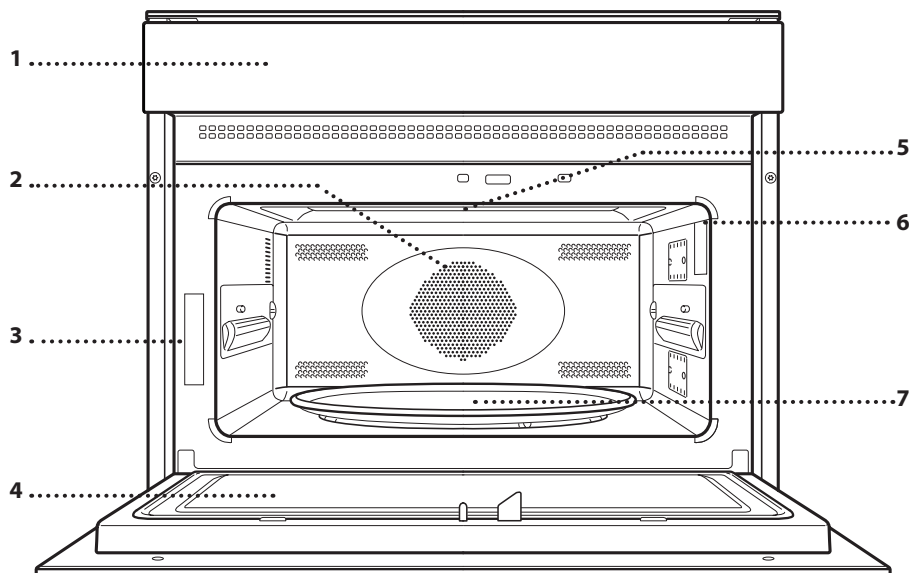
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU



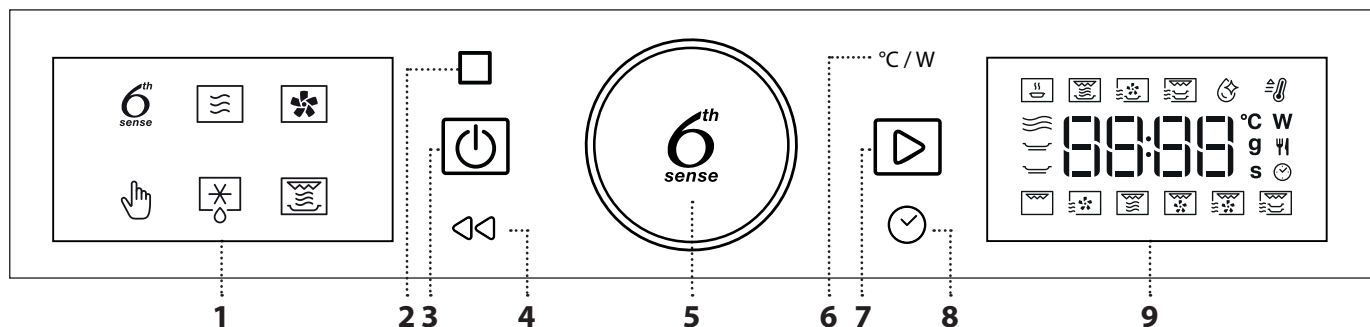
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Duomenų lentelė (nenuimkite)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Šviesa
7. Sukamasis padėklas

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. PRISTABDYMAS

Pristabdomas gaminimo ciklas


3. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį žingsnį. Ilgas paspaudimas (5 sek.) įjungia/išjungia „Keylock“ funkciją.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6th SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite  ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. GALIA / TEMPERATŪRA

Reguliuoja temperatūrą, kepinimo lygį ar mikrobangų galios lygį.

7. PRADĖTI

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus

8. LAIKAS

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

PRIEDAI

Parduotuvėse galima įsigyti įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą, įsitikinkite, kad jis tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparus karščiui.

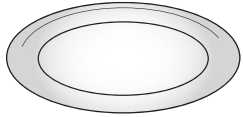
Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.

Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukstis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamojo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.

Mikrobangų krosnelės veikimo metu gali pakilti priedų temperatūra. Ciklui pasibaigus liečiant priedus rekomenduojama naudoti apsaugą.

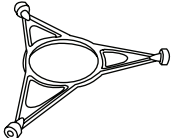
SUKAMASIS PADĖKLAS



Ant atramos padėtą stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais. Stiklinį sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip atramą kitoms

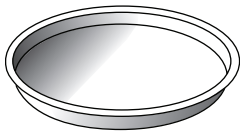
talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamuoju padėklu. Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

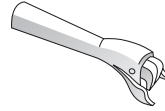
CRISP LĖKŠTĖ



Naudojama tik su specialiomis funkcijomis. Skrudinimo lėkštę reikia padėti stiklinio sukamojo padėklo ar vielinių grotelių centre (arba abiejose „Double Crisp“ funkcijose),

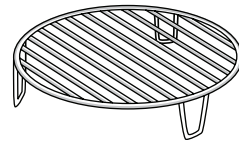
o naudojant su specialia funkcija galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖS GROTELĖS

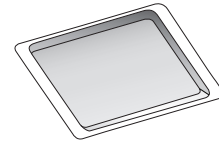


Naudojant šias grotelės maistas būna arčiau kepintuvo, todėl puikiai apskrunda ir tuo pačiu yra užtikrinama optimali oro cirkuliacija.

Taikant kai kurias „Crisp Fry“ funkcijas jos turi būti naudojamos kaip skrudinimo lėkštės pagrindas ir antrai skrudinimo lėkštei uždėti „Double Crisp“ funkcijose.

Vielines grotelės padėkite ant sukamojo padėklo ir įsitikinkite, kad jos nesiliečia prie kitų paviršių.

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA



Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; negalima naudoti gaminiui mikrobangomis.

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

Atkreipkite dėmesį: Kai naudojate stačiakampę kepimo skardą, sukamojo padėklo ir jo atramos išimti nereikia.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų, kurie nėra pateikiami, galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

FUNKCIJOS

6th SENSE FUNCTIONS („6th SENSE“ FUNKCIJOS)

Naudodamiesi "6th Sense" funkcijomis, tiesiog pasirinkite maisto produktų rūšį, svorį arba kiekį, kad pasiektumėte geriausių rezultatų. Orkaitė automatiškai apskaičiuos optimalius nustatymus ir toliau juos keis maisto gaminimo metu. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais.

6th SENSE PAŠILDYMAS

Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1	Maistas lėkštėje	250–800 g
2*	Šaldyta lazanija	400 g – 1 kg
3*	Sušaldyta porcija	250–800 g
4	Pienas / vanduo	100–500 g
5	Sriuba	200–800 g

6th SENSE SKRUDINIMAS

Tinka greitai pašildyti ir gaminti sušaldytą maistą norint, kad patiekalas pasidengtų traškia plutele. Pasirinkę šią funkciją, naudokite tik specialią pridėdamą skrudinimo lėkštę. Paraginus, apverskite maistą.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1	Vištienos dalys	400 g–1,2 kg
2*	Mėsainiai	100–500 g
3*	Vištienos kepsneliai	100–500 g
4*	Pica	350–600 g
5*	Žuvų piršteliai su duona	100–500 g

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena.

6th SENSE CRISP FRY

Ši sveiko ir išskirtinio maisto gaminimo funkcija suderina skrudinimo funkciją su šilto oro cirkuliacijos ypatybėmis. Naudojantis šia funkcija kepiniai būna traškūs ir skanūs bei suvartojama mažiau aliejaus (palyginti su tradiciniu gaminimo būdu), o kai kuriuose receptuose aliejaus iš viso nebereikia. Taip galima kepti įvairius patiekalus, tiek šviežius, tiek šaldytus.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1*	Pranc.. bulvytės	100–500 g
2*	Žuvis ir bulvytės	100–500 g
3	Vištienos filė džiovėsiuose	100–500 g
4	Pipirų juostelės	100–500 g
5*	Keptos jūros gėrybės	100–500 g

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, vielinės grotelės, skrudinimo lėkštės rankena.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Ši unikali funkcija leidžia vienu metu naudoti dvi skrudinimo lėkštes ir dvigubai padidinti ruošiamo maisto kiekį arba vienu kepimu paruošti visą patiekalą. Lentelėje pateikti svoriai skirti vienai skrudinimo lėkštei.

DVIGUBA PICA

Pasirenkamas svoris taikomas vienai picai; abiejų picų svoris turėtų būti panašus.

DVIGUBAS SŪRIO PYRAGAS KIŠAS

Abiejų sūrio pyragų įdaras gali būti skirtingas, bet svoris turi būti panašus. Toliau pateiktoje lentelėje nurodyto svorio pasirinkti negalima, tai yra orientacinis kiekvieno sūrio pyrago svoris.

DEŠRELĖS IR GRUZDINTOS BULVYTĖS

Dešrelės subadykite šakute, kad neplyštų, ir dėkite į viršutinę skrudinimo lėkštę, o šaldytas gruzdintas bulvytes – į apatinę skrudinimo lėkštę. Toliau pateiktoje lentelėje nurodyto svorio pasirinkti negalima, tai yra orientacinis kiekvieno maisto produkto svoris.

ŽUVIES FILĖ IR DARŽOVIŲ APKEPAS

Supjaustykite daržoves, pagardinkite aliejumi ir prieskoniais pagal savo skonį ir sudėkite į viršutinę skrudinimo lėkštę. Žuvį dėkite į žemiau esančią skrudinimo lėkštę. Toliau pateiktoje lentelėje nurodyto svorio pasirinkti negalima, tai yra orientacinis kiekvieno maisto produkto svoris.

BAKLAŽANAI IR PAPRIKOS

Supjaustykite daržoves gabaliukais, pagardinkite aliejumi ir prieskoniais pagal savo skonį. Ant viršutinės skrudinimo lėkštės dėkite baklažanus, o ant apatinės – paprikas. Toliau pateiktoje lentelėje nurodyto svorio pasirinkti negalima, tai yra orientacinis kiekvieno maisto produkto svoris.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1*	Dviguba pica	350–600 g
2	Dvigubas sūrio pyragas kišas	700–900 g
3	Dešrelės ir gruzdintos bulvytės	500–600 g
4	Žuvies filė ir daržovių apkepas	500–600 g
5	Baklažanai ir pipirai	500–600 g

Būtinai priedai: dvi skrudinimo lėkštės, vielinės grotelės, skrudinimo lėkštės rankena.



MW SELF CLEAN (MW AUTOMATINIS VALYMAS)

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Supilkite puodelį geriamojo vandens į mikrobangų krosnelėms tinkamą indą ir įjunkite funkciją.



MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

Mikrobangų krosnelės funkciją naudokite tik į ją įdėję maisto ar gėrimų, kad būtų užtikrintas tinkamas gaminio veikimas.

GALIA (W)	REKOMENDUOJAMA
900	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas.
750	Daržovių gaminimas.
650	Mėsos ir žuvies gaminimas.
500	Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas.
350	Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą.
160	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštėjimas.
90	Ledų suminkštėjimas.

VEIKSMAS	MAISTAS	GALIA (W)	TRUKMĖ (MIN.)
Pakartotinis pašildymas	2 puodeliai	900	1-2
Pakartotinis pašildymas	Bulvių košė 1 kg	900	10 - 12
Atitirpinimas	Mėsos faršas 500 g	160	15 - 16
Gaminimas	Biskvitinis pyragas	750	7 - 8
Gaminimas	Kiaušininis kremas	500	13 - 16
Gaminimas	Mėsos maltinis	750	17 - 20



KARŠTO ORO SRAUTAS

Gaminant patiekalus pasiekama panašių rezultatų kaip ir naudojant įprastą orkaitę. Kepimo skardą ir kitus kepti krosnelėje tinkančius indus galima naudoti ruošiant ne visus patiekalus. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, ši funkcija turi įkaitinimo etapą: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

MAISTAS	TEMP. (°C)	TRUKMĖ (MIN.)
Keksiukai / Maži keksiukai	160	20-30
Sausainiai	160 -170	20-30

Rekomenduojami priedai: stačiakampė kepimo skarda / vielinės grotelės



MANUAL FUNCTIONS (RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS)



SPARTUSIS ĮKAIT.

Prieš pradėdami gaminti greitai įkaitinkite krosnelę. Prieš sudedant maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją.



GRILL

Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

MAISTAS

KEPINIMO LYGIS

TRUKMĖ (MIN.)

Skrebutis	Didelis	5 - 6*
Didžiosios krevetės	Vidutinis	18 - 22

*Jei duonos riekelės storos, įkaitinkite tuščią mikrobangų krosnelę 3 minutes

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS + MIKROBANGOS

Greitai paruoškite maistą krosnelėje. Siekiant optimizuoti oro cirkuliaciją, rekomenduojame naudoti grotelės.

MAISTAS	GALIA (W)	TEMP. (°C)	TRUKMĖ (MIN.)
Kepsniai	350	170	35 - 40
Pyragas su mėsa	160	180	25-35

Būtinai priedai: vielinės grotelės



GRILL + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Bulvių apkepas	650	Vidutinis	20 - 22
Bulvės su lupenomis	650	Didelis	10 - 12

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Vištienos kebabas	Didelis	25-35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekinės krosnelės funkcijas kartu.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Šaldyti vamzdeliniai makaronai	650	Didelis	25-35
Kiaulienos kapotinis	350	Didelis	30-40

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



DVIGUBAS SKRUDINIMAS

Ši išskirtinė „Whirlpool“ funkcija leidžia vienu metu naudoti dvi skrudinimo lėkštes ir padvigubinti maisto, kurį galima paruošti, kiekį. Ją galima naudoti tam pačiam arba dviem skirtingiems maisto produktams gaminti. Pirmąją skrudinimo lėkštę padėkite tiesiai ant stiklinio sukamojo padėklo, o antrąją – ant vielinių grotelių. Drąsiai eksperimentuokite su įvairiais maisto produktais

deriniais. Maistą, kurį reikia kepti intensyviau arba kuris turi būti traškesnis, dėkite ant viršutinės skrudinimo lėkštės. Į apatinę skrudinimo lėkštę dėkite jautriausius maisto produktus.

Būtinai priedai: dvi skrudinimo lėkštės, vielinės grotelės, skrudinimo lėkštės rankena



DEFROST (ATITIRPINIMAS)

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Jei norite geriausių rezultatų, maistą visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.

CRISP BREAD DEFROST (SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS)

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Naudojantis šia funkcija turi būti naudojama „Crisp“ lėkštė.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1*	Atitirpinimas nustatytu laiku	-
2*	Mėsa	100 g–2 kg
3*	Paukštiena	100 g – 3 kg
4*	Žuvis	100 g–2 kg
5*	Skrudintos duonos atšildymas	50–800 g



CRISP

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

MAISTAS	TRUKMĖ (MIN.)
Mielinis pyragas	7–8
Mėsainis	8–10*

* Praėjus pusei gamavimo laiko maistą apverskite.

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami reguliavimo rankenėlę nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami



Ekране mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite . Šiuo metu pasirinkta funkcija mirksės ir nustos mirksėti paspaudus rankenėlę (t. y. ją pasirinkus).



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada patvirtinkite paspausdami . Pasirinkta papildoma funkcija mirksės, kol bus patvirtinta.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

. AUTOMATINĖS FUNKCIJOS / JET DEFROST MAISTO KLASĖ

Po to, kai pasirinksite vieną automatinę funkciją, turėsite pasirinkti ruošiamo maisto kategoriją.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“).

Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.



Kai piktograma mirksi, pasukdami rankenėlę pasirinkite reikiamą kategoriją ir paspausdami patvirtinkite. Kategorijos nurodytos lipdukuose, klijuojamuose ant vidinio durų rėmo.

SVORIS

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudojant automatinės funkcijas (ir Jet Defrost) pasirinkdami iš numatytųjų nustatymų turėtumėte įvesti maisto svorį: krosnelė apskaičiuos reikiamą funkcijos veikimo laiką pagal kiekvieną maisto kategoriją.



Kai ekrane atsiranda numatytasis nustatymas ir piktograma mirksi, pasukdami rankenėlę nustatykite svorį ir paspausdami patvirtinkite.

. NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekране pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

MIKROBANGŲ GALINGUMAS / TEMPERATŪRA



Kai ekrane ima mirksėti W piktograma, sukdami *reguliavimo ratuką* sureguliuokite galios nustatymus, paspauskite ir patvirtinkite, o tada pakeiskite kitus nustatymus (jei įmanoma).

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija aktyvi, galią galite pakeisti paspausdami *°C/W*, kad pasiektumėte nustatymų meniu, tada pasukite *rankenėlę* ir pakeiskite nustatymą.

GRILIO GALIA

Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 1 (žemas), 2 (vidutinis), 3 (aukštas). Numatytoji vertė rodoma tarp dviejų mirksinčių „-“ brūkšnelių.



Sukdami rankenėlę nustatykite norimą kepinimo lygį, tada paspauskite ir patvirtinkite.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo *rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ir patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Pastaba: Ruošdami maistą gaminimo laiką galite reguliuoti pasukdami *ratuką*; kiekvieną kartą, kai paspaudžiate , gaminimo laikas pailgėja 30 sekundžių.

ĮKAITINIMAS

Pasirinkite funkciją, tada *rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo temperatūrą ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir įjungtumėte funkciją.



Kai orkaitė įkaista iki reikiamos temperatūros, pasigirsta garsinis signalas, o ekrane rodomas užrašas „Add Food“ (įdėti maistą).

Atkreipkite dėmesį: patartina nedėti maisto į orkaitę, kol nepasiekiamas norima temperatūra.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Kiekvieną kartą dar kartą paspaudus mygtuką , gaminimo laikas pailgėja dar 30 sekundžių (funkcijoms, kuriose naudojamos mikrobangų krosnelės) arba 5 minutėmis (funkcijoms, kuriose nenaudojamos mikrobangų krosnelės).

Atkreipkite dėmesį: Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu galite paspausti .

. JET START

Kai orkaitė išjungta, mikrobangų ciklą galima pradėti paspaudus mygtuką „Start“. Kiekvieną kartą papildomai paspaudus mygtuką laikas pailgėja dar 30 sekundžių. Pavyzdžiui, paspaudus mygtuką tris kartus ir net neįjungus orkaitės, galima įjungti 90 sekundžių trukmės mikrobangų krosnelės funkciją.

. APSAUGINIS UŽRAKTAS

Siekiant išvengti atsitiktinio krosnelės įjungimo, ši funkcija suaktyvinama automatiškai.



Atidarykite ir uždarykite dureles, tada paspauskite ir įjunkite pasirinktą funkciją.

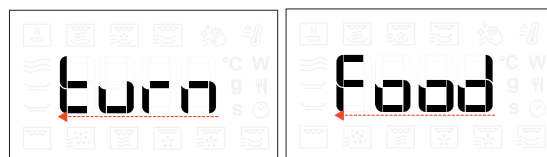
4. PRISTABDYMAS

Jei norite pristabdyti veikiančią funkciją ir pamaišyti ar apversti maistą, tiesiog atidarykite dureles. Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles ir paspauskite .

AUTOMATINIS PRISTABDYMAS

(PAMAIŠYKITE ARBA APVERSKITE MAISTĄ)

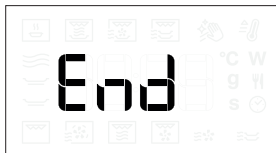
Tam tikros funkcijos bus pristabdytos, kad galėtumėte maistą apversti arba išmaišyti.




Kai krosnelė sustabdo maisto ruošimą, atidarykite dureles ir atlikite veiksmą, kurį esate raginami atlikti prieš pakartotinai uždarant dureles, tada paspauskite ir tęskite gaminimą.

5. GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite *rankenėlę* ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .


. AUŠINIMAS

Kai karštą orą naudojanti funkcija baigia veikti, prietaise įsijungia aušinimo procedūra. Ekrane rodoma „Cool On“:



Pasibaigus šiai procedūrai, krosnelė automatiškai išsijungia.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

KROSNELĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Pastoviais intervalais ir kai yra daug tiškalių, išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą bei išvalykite krosnelės kameros dugną.
- Įjungę „MW Self Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.
- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

PRIEDAI

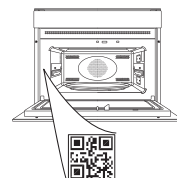
Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje. Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Palaukite, kol baigsis aušinimo procesas.
Ekране rodoma raidė „F“ su raide arba skaičiumi.	Programinės įrangos gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.
Klaviatūra neveikia taip, kaip numatyta. Ekране rodoma keista vizualizacija.	Įjungta mygtukų blokavimo funkcija (žr. skyrių „Mygtukų blokavimas“).	Išjunkite blokavimą vadovaudamiesi skyriuje „Mygtukų blokavimas“ pateiktais nurodymais.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista.	Norėdami išeiti iš DEMO režimo, atlikite šią procedūrą: paspauskite °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ iš eilės (iš viso 6 paspaudimai). Išgirsite garsinį signalą, kad operacija atlikta sėkmingai. Laikrodys mirksi, laukdamas laiko nustatymo. Šiuo metu orkaitė yra paruošta naudoti.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

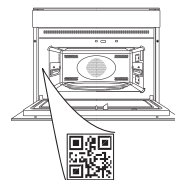
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



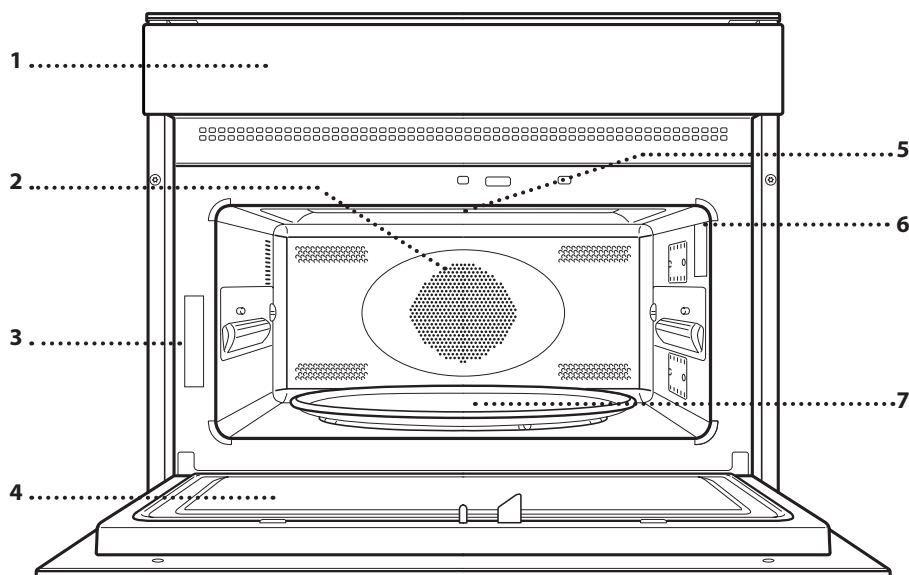
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

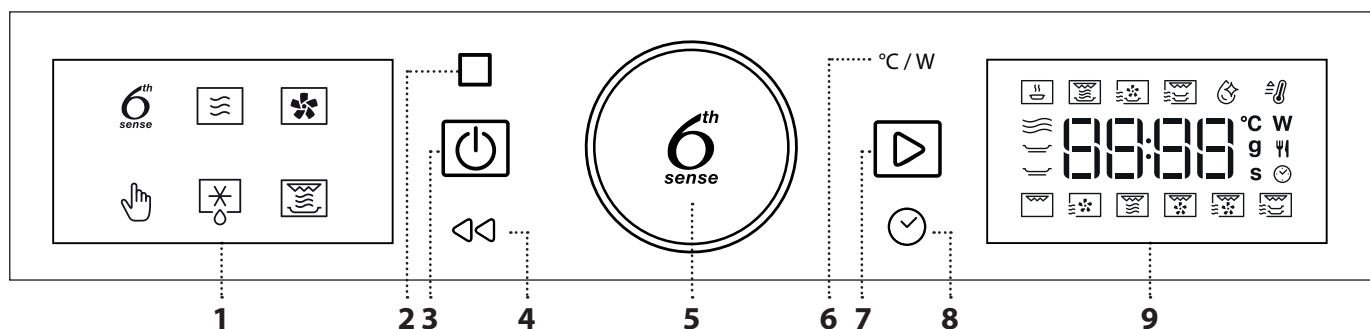
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

PANEL STEROWANIA**1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY****2. PAUZA**

Do wstrzymania cyklu gotowania


3. WŁ./WYŁ.

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego kroku. Długie naciśnięcie (5 s) włącza/wyłącza funkcję Keylock.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6th SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. ZASILANIE / TEMPERATURA

Służy do ustawienia temperatury, poziomu grillowania lub mocy mikrofal.

7. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia

8. CZAS

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

AKCESORIA

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchenke mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania przy użyciu mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

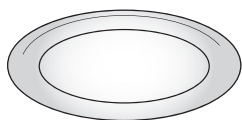
Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami

kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

Aksesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu.

TALERZ OBROTOWY

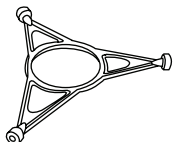


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze

stanowić podstawę dla innych pojemników lub akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

TALERZ CRISP

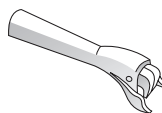


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczony na środku szklanego talerza obrotowego lub rusztu (lub obu w funkcji „Double Crisp”)

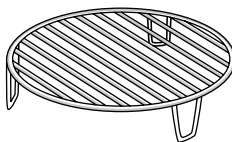
i może być wstępnie podgrzany, gdy jest pusty, przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej wyłącznie do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

RUSZT



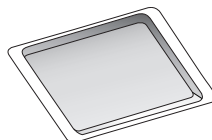
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Musi być używany jako podstawa

dla talerza crisp w niektórych funkcjach „Crisp Fry” oraz do umieszczenia drugiego talerza crisp w funkcjach „Double Crisp”.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA



Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Podczas używania prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Aksesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

FUNKCJE

6th SENSE FUNCTIONS (FUNKCJE 6th SENSE)

Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

6th SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	DANIE NA TALERZU	250 - 800 g
2*	Mrożona lazania	400 g - 1 kg
3*	Mrożone danie	250 - 800 g
4	MLEKO/WODA	100-500 g
5	Zupa	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Do szybkiego podgrzewania i zapiekania mrożonych potraw, aby zapewnić złocisty, chrupiący wierzch potrawy. Do tej funkcji należy używać wyłącznie talerza Crisp dostarczonego w zestawie. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	Kawałki kurczaka	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgery	100-500 g
3*	Nugetsy z kurczaka	100-500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Paluszki rybne w panierce	100-500 g

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu.

Jest to możliwe przy przyrządzaniu przeróżnych potraw, zarówno ze świeżych, jak i z mrożonych składników.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	Frytki	100-500 g
2*	Ryba z frytkami	100-500 g
3	Panierowany filet z kurczaka	100-500 g
4	Paski papryki	100-500 g
5*	Smażone owoce morza	100-500 g

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Ta wyjątkowa funkcja umożliwi jednoczesne korzystanie z dwóch talerzy crisp, co pozwala na podwojenie ilości przyrządzanych potraw lub przygotowanie kompletnego posiłku podczas jednego procesu przygotowywania. Podane w tabeli wagi są przeznaczone dla pojedynczego talerza crisp.

PIZZA DOUBLE

Wybrana waga odnosi się do jednej pizzy; obie pizze powinny mieć podobną wagę.

QUICHE DOUBLE

Oba quiche mogą mieć różne nadzienie, ale podobną wagę. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy quiche.

KIEŁBASKI I FRYTKI

Kiełbaski nakłuć widelcem, aby zapobiec pękaniu i ułożyć na górnym talerzu crisp, a mrożone frytki na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

FILET RYBNY I ZAPIEKANKA WARZYWNA

Pokroić warzywa, doprawić oliwą i przyprawami według uznania i ułożyć na górnym talerzu crisp. Położyć rybę na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

BAKŁAŻANY I PAPRYKA

Pokroić warzywa na kawałki, doprawić oliwą i przyprawami według uznania. Położyć bakłażany na górnym talerzu crisp, a paprykę na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	PIZZA DOUBLE	350 - 600 g
2	QUICHE DOUBLE	700 - 900 g
3	Kiełbaski i mrożone frytki	500 - 600 g
4	FILET RYBNY I ZAPIEKANKA WARZYWNA	500 - 600 g
5	Bakłażan i papryka	500 - 600 g

Wymagane akcesoria: Dwa talerze Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp.

SAMOCZYSZCZENIE MW

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Włączyć szklankę wody pitnej do pojemnika odpornego na działanie mikrofal i aktywować funkcję.

MIKROFALÓWKA

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów. Używać funkcji mikrofal jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.

MOC (W)	ZALECENIA
900	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.
750	Gotowanie warzyw.
650	Gotowanie mięsa i ryb.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Odgrzewanie	2 szklanki	900	1 - 2
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone 1 kg	900	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone 500 g	160	15 - 16
Gotowanie	Biszkopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	500	13 - 16
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	17 - 20

TERMOOBIEG

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Babeczki / małe ciasteczka	160	20-30
Ciasteczka	160 - 170	20-30

Zalecane akcesoria: Prostokątna tacka do pieczenia / podstawka druciana

MANUAL FUNCTIONS (FUNKCJE RĘCZNE)

SZYBKIENAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

POTRAWA	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Tost	Wysoki	5 - 6*
Krewetki koktajlowe	Średni	18 - 22

*W przypadku grubych kromek chleba podgrzać pustą kuchenkę mikrofalową z grillem przez 3 minuty

Zalecane akcesoria: Ruszt

TERMOOBIEG+MIKROFALA

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

POTRAWA	MOC (W)	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Pieczenie	350	170	35 - 40
Mięso zapiekane w cieście	160	180	25-35

Wymagane akcesoria: podstawka druciana

GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

POTRAWA	MOC (W)	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Zapiekanka ziemniaczana	650	Średni	20 - 22
Zapiek. ziemniaki	650	Wysoki	10 - 12

Zalecane akcesoria: Ruszt

TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

POTRAWA	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Kebab z kurczaka	Wysoki	25-35

Zalecane akcesoria: Ruszt

TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

POTRAWA	MOC (W)	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Cannelloni (mrożony)	650	Wysoki	25-35
Kotlety wieprzowe	350	Wysoki	30 - 40

Zalecane akcesoria: Ruszt

DOUBLE CRISP

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool umożliwia korzystanie z dwóch talerzy crisp jednocześnie, podwajając ilość potraw, które można przyrządzić. Może być używana do przyrządzania tej samej potrawy lub dwóch różnych potraw. Umieścić pierwszy talerz crisp bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym, a następnie umieścić drugi talerz na drucianej szafce.

Zachęcamy do eksperymentowania z różnymi kombinacjami potraw. Umieścić potrawy wymagające intensywniejszego przyrządzania lub które mają być bardziej chrupiące na górnym talerzu crisp. Umieścić najdelikatniejsze potrawy w dolnym talerzu crisp.

Wymagane akcesoria: Dwa talerze Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp

ROZMRAŻANIE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	CZASOWE ODSZRANIANIE	-
2*	Mięso	100 g - 2 kg
3*	Drób	100 g - 3 kg
4*	Ryby	100 g - 2 kg
5*	ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA	50-800 g

CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Ciasto drożdżowe	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

PIERWSZE UŻYCIE


1. USTAWIANIE CZASU


Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.





Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.


Uwaga: Aby zmienić czas w późniejszym czasie, nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę, kiedy piekarnik jest wyłączony, a następnie powtórzyć czynności opisane powyżej. W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA


1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć . Funkcja, która ma być aktualnie wybrana zacznie migać i przestanie migać po naciśnięciu pokrętki (tj. po jej wybraniu).



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Obrócić pokrętkę, wybierając jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie potwierdzić, wciskając . Podfunkcja, która ma być wybrana będzie migać do momentu jej potwierdzenia.

2. USTAWIĆ FUNKCJĘ

. FUNKCJE AUTOMATYCZNE/JET DEFROST

KATEGORIA POTRAWY



Podczas używania niektórych funkcji automatycznych, konieczne będzie wybranie kategorii przygotowywanej potrawy.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym na około godzinę, najlepiej korzystając z funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg”). Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



Gdy na ekranie miga ikona , należy obracając pokrętkę wybrać żadaną kategorię, a następnie potwierdzić wciskając . Kategorie są pokazane na naklejkach przyklejonych na wewnętrznej ramie drzwiczek.

WAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, funkcje automatyczne (i funkcja Jet Defrost) wymagają wprowadzenia wagi potrawy, którą należy wybrać z ustawień domyślnych: kuchenka obliczy właściwy czas trwania funkcji dla potrawy danej kategorii.



Gdy na wyświetlaczu pojawia się ustawienie domyślne i miga ikona , należy obrócić pokrętkę, ustawiając wagę potrawy a następnie potwierdzić, wciskając .


. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

MOC KUCHENKI MIKROFALOWEJ/ TEMPERATURA




Kiedy na wyświetlaczu miga ikona **W**, obrócić *pokrętko*, aby ustawić moc, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić moc, wciskając **c/w**, by uzyskać dostęp do ustawień menu, a następnie obrócić *pokrętko*, by zmienić ustawienie.

MOC GRILLA



Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 1 (niski), 2 (średni), 3 (wysoki). Wartość standardowa jest wyświetlana pomiędzy dwoma migającymi symbolami "- -".





Obrócić *pokrętko*, aby ustawić żądany poziom grilla, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć *pokrętko*, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

Uwaga: Obracając *pokrętko*, można dostosować czas gotowania także, gdy proces gotowania już się rozpoczął; Każde kolejne naciśnięcie przycisku , wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

NAGRZEWANIE


Wybrać funkcję, a następnie za pomocą *pokrętko* ustawić docelową temperaturę i nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.




Gdy kuchenka osiągnie docelową temperaturę, rozlegnie się dźwięk brzęczyka, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Dodaj potrawę”.

Uwaga: Zaleca się, aby nie wkładać potrawy do kuchenki, dopóki nie osiągnie temperatury docelowej.



3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Po każdym ponownym naciśnięciu przycisku , czas przyrządzania zostanie wydłużony o kolejne 30 sekund (w przypadku funkcji wykorzystujących kuchenkę mikrofalową) lub 5 minut (bez korzystania z kuchenki mikrofalowej).

Uwaga: Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć .


. JET START

Gdy kuchenka jest wyłączona, możliwe jest rozpoczęcie cyklu pracy mikrofalii poprzez naciśnięcie przycisku Start. Każde kolejne naciśnięcie przycisku , spowoduje wydłużenie czasu o dodatkowe 30 sekund. Na przykład, można uruchomić funkcję kuchenki mikrofalowej trwającą 90 sekund, naciskając  trzykrotnie, bez konieczności włączania piekarnika.


. BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć , aby włączyć wybraną funkcję.

4. PAUZA


Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu wymieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia. Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć .

AUTOMATYCZNA PAUZA

(ZAMIESZANIE LUB OBRÓCENIE POTRAWY)

Wykonywanie niektórych funkcji automatycznych zostanie wstrzymane, aby umożliwić obrócenie lub zamieszanie potrawy.




Gdy kuchenka wstrzymuje gotowanie, należy otworzyć drzwiczki i wykonać czynności zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu, a następnie ponownie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , by kontynuować gotowanie.

5. KONIEC GOTOWANIA

Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętki i wcisnąć .


. SCHŁADZANIE

Po zakończeniu wykonywania funkcji z wykorzystaniem gorącego powietrza urządzenie wykonuje procedurę schładzania. Na wyświetlaczu pojawia się „Cool On” (Schładzanie wł.):




Po wykonaniu tej procedury kuchenka automatycznie się wyłączy.

. KEY LOCK

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa kuchenkę można w każdym momencie wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk .

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Nie stosować nigdy urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „MW Self Clean” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

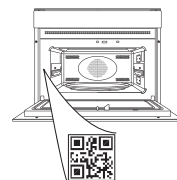
Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Poczekać na zakończenie procesu chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.
Klawiatura nie działa zgodnie z oczekiwaniami. Wyświetlacz pokazuje dziwną wizualizację.	Włączona blokada przycisków (patrz sekcja Blokada przycisków).	Wyłącz blokadę przycisków, postępując zgodnie ze wskazówkami w sekcji Blokada przycisków.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.	Aby wyjść z trybu DEMO, wykonać poniższą procedurę: nacisnąć °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ po kolei (łącznie 6 naciśnieć). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że czynność się powiodła. Zegar miga w oczekiwaniu na ustawienie godziny. W tym momencie kuchenka jest gotowa do użycia.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool



400011716653/B