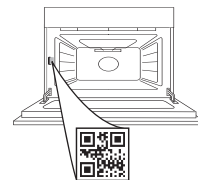


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

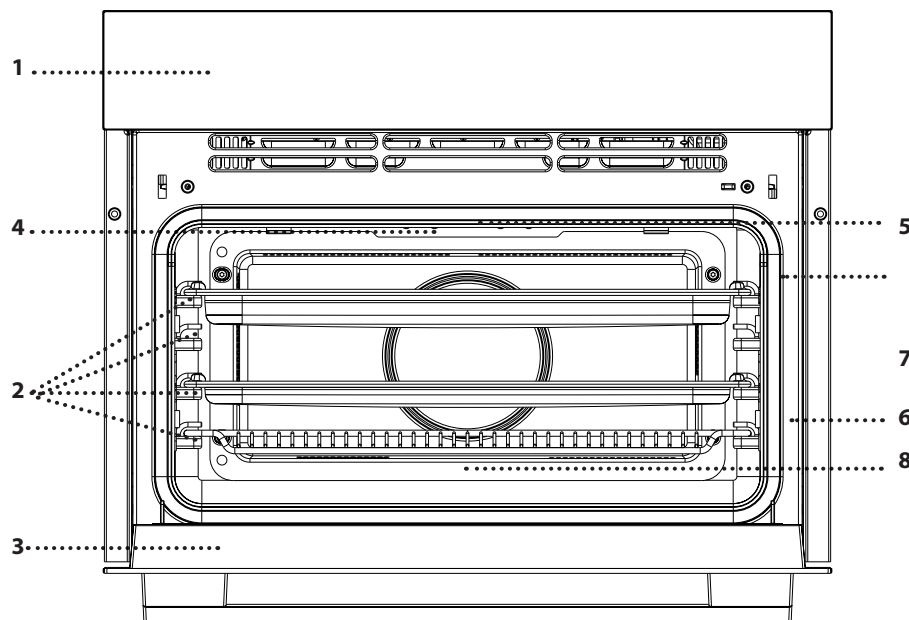
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



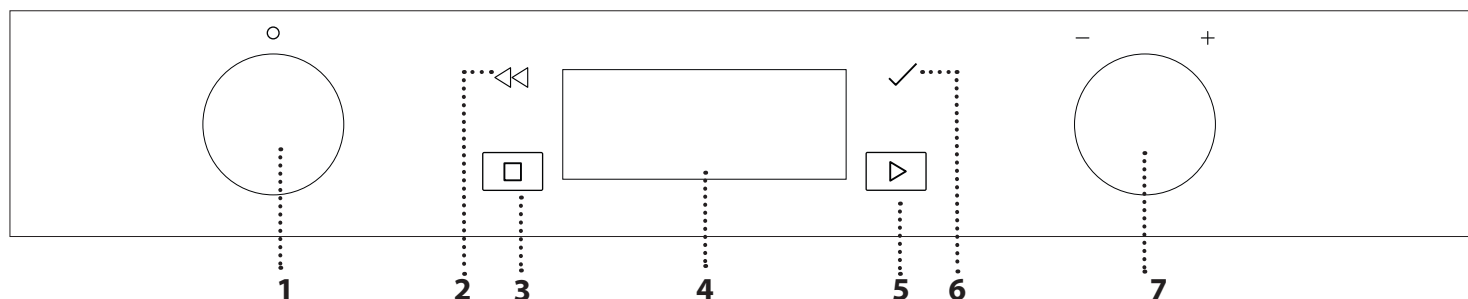
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. SELECTION KNOB**

For switching the oven on by 0 selecting a function. Turn to the position to switch the oven off.

**2. BACK**

For returning to the previous screen.

**3. STOP**

To pause a cooking cycle.

**4. DISPLAY****5. START**

For starting a function using the specified or basic settings.

**6. CONFIRM**

For confirming a selected function or a set value.

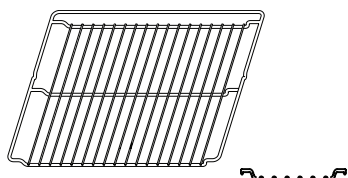
**7. KNOB**

## ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming. Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

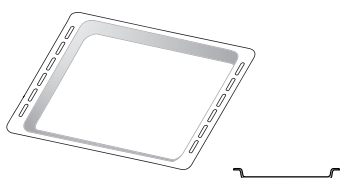
cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently. Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

### WIRE SHELF



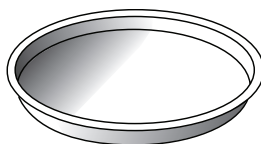
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

### BAKING TRAY



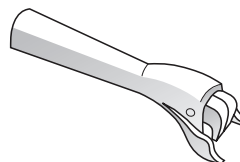
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.

### CRISP PLATE



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

### HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

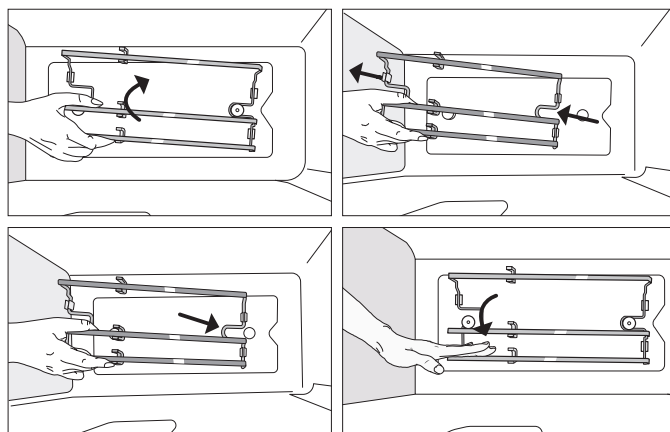
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

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

## REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



# FUNCTIONS

## MICROWAVE

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

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

| POWER (W) | RECOMMENDED FOR                                                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000      | Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. |
| 750       | Cooking vegetables.                                                                                                        |
| 600       | Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.                                                                      |
| 500       | Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.                          |
| 350       | Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.                                                             |
| 160       | Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.                                                                    |
| 90        | Softening ice cream.                                                                                                       |

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

## CRISP

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

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

| FOOD  | GRILL LEVEL | DURATION (min) |
|-------|-------------|----------------|
| Toast | Hight       | 5 - 6          |

## GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

## GRILL + MW

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

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

## CONVENTIONAL

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

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

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

## CONVENTIONAL + MW

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

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

## 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

## 6<sup>TH</sup> SENSE DEFROST

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

## CRISP BREAD DEFROST

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

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

## 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

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

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

## 6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT

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

| Food          | Weight/ portions/ pieces | Note                                                                         |
|---------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Butter Soften | 100 - 500 g              | Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results. |

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

## 6<sup>th</sup> SENSE COOK TABLE

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

| Category   | Food                    | Weight/ portions/ pieces | Note                                                                                                                                                                                                                                                    | Accessory                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MEAT       | Roast Beef              | 800 g - 1.7 kg           | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.                                                                                         |  +      |
|            | Burger Patties          | 100 - 500 g              | Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.   |  +      |
|            | Roast Pork              | 800 g - 2.0 kg           | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.                                                                                         |  +      |
|            | Bacon                   | 50 - 400 g               | The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food. |  +  |
|            | Sausages & Wurstel      | 200 g - 1.0 kg           | Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.                                                                                       |  +  |
|            | Roast Chicken           | 800 g - 2.5 kg           | Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.                                                                                                                                        |  +  |
| FISH       | Roasted Whole Fish      | 400 g - 1.5 kg           | Brush with oil and season as you prefer.                                                                                                                                                                                                                |  +  |
|            | Fish Steak Roasted      | 200 - 800 g              | Brush with oil and season as you prefer.                                                                                                                                                                                                                |  +  |
|            | Fish Fingers [frozen]   | 200-600 g                | Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.                                                                                                                                            |  +  |
| VEGETABLES | Roasted Potatoes        | 300 g - 1.0 kg           | Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.                                                                                |  +  |
|            | Stuffed Vegetables      | 600 g - 2.0 kg           | Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.                                                                           |  +  |
|            | Potatoes Gratin         | 400 g - 1.5 kg           | Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.                                                                                                                                           |  +  |
|            | Potatoes Fried [frozen] | 200 - 600 g              | Distribute evenly in the crisp plate.                                                                                                                                                                                                                   |  +  |

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Wire shelf                                                                          | Heatproof tray on wire shelf                                                        | Drip tray / Baking tray                                                             | Heat and MW-proof container                                                           | Crisp plate                                                                           |



| Category      | Food                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Weight/portions/<br>pieces | Note                                                                                                                                                                                             | Accessory                                                                                                                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALTY BAKERY  | Sandwich Loaf                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 400 g - 1 kg               | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.                                               |  +  |
|               | Pizza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 400 g - 1.2 kg             | Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.   |                                                                                        |
|               | Pizza [frozen]                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 250 - 700 g                | Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.                                                                                                                              |  +  |
| SWEET BAKERY  | Muffins                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 batch                    | Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.                                                              |                                                                                        |
|               | Cookies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 batch                    | Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray. |                                                                                        |
|               | Brownies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 batch                    | Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.                                                                                            |  +  |
| EGGS & SNACKS | Popcorn                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 90 - 100 g                 | Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.                                                                                                                     |                                                                                        |
|               | Scrambled Eggs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 - 10 pieces              | Prepare according to your favorite recipe into a single container.                                                                                                                               |  +  |
| ACCESSORIES   |  Wire shelf  Heathproof tray on wire shelf  Drip tray / Baking tray  Heath and MW-proof container  Crisp plate |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |

## SPECIAL FUNCTIONS

### KEEP WARM

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

### RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

### ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking.

To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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



Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of

### HYDRO SELF CLEAN

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

### OTHER FUNCTIONS

#### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

#### FAVORITES

For retrieving the list of 20 favorite functions.

#### SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

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

### 2. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

### 3. SET POWER CONSUMPTION

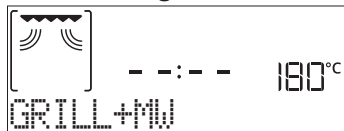
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by selecting "SETTINGS" with left knob ⚙ and with right knob desired power setting.



## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

Turn the selection knob to switch on the oven and show the function you require on the display. To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the adjustment knob until the item you require is shown. The display will show the name of the function and its basic settings: Press ✓ to confirm.



### 2. SET THE FUNCTION

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

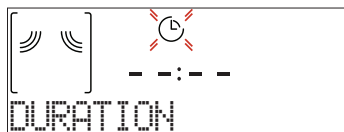
#### POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the adjustment knob to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

#### DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the cooking time you require

### 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using the "Fast preheat" function. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

and then press ✓ to confirm.

During a cooking cycle, you can also change the other values (power MW - grill level - temperature) by pressing the << key again.

Each press of the << key corresponds to a step back to the other editable settings, one at a time. The name of the setting you are acting on appears on the bottom line of the display, while its value starts to blink. Once modified, press ✓ to confirm.

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

#### END TIME (START DELAY)

Once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration.

The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



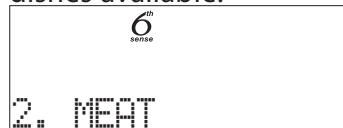
Turn the adjustment knob to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected.

During the waiting time, you can turn the adjustment knob to amend the programmed end time or press << to change other settings.

## 6<sup>TH</sup> SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, power, temperature and duration for all the dishes available.



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

### WEIGHT / PORTIONS



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the adjustment knob to set the required value then press ✓ to confirm.

Some 6<sup>th</sup> Sense functions do not require quantity inputs: thanks to a smart humidity sensor, the oven can automatically adjust the cooking time to the food amount.

### DONENESS

In 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, turn the adjustment knob to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/High (+1). Press ✓ or ► to confirm and start the function.

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the ► is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (5 minutes steps in functions which do not activate the microwave).

During the delay phase, by pressing ► the oven will start immediately the function.

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

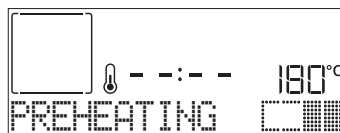
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ◀ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### JET START

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

### 4. PREHEATING

Some functions require a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ►.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by turning the adjustment knob.

### 5. PAUSE COOKING / ADD, TURN OR CHECK ON FOOD

#### PAUSE

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

To resume the cooking, close the door and press ►.

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

#### ADD, TURN OR STIR FOOD

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



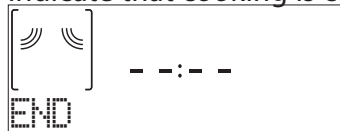
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

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

### 6. END OF COOKING

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



Press ► to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or turn the adjustment knob to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

By pressing ► the cooking starts again.

### 7. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of

your favorite functions.

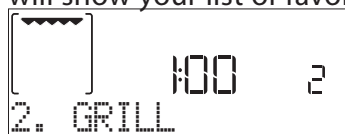
Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



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

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

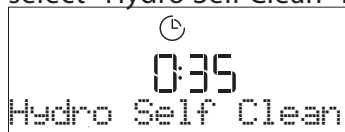
To call up the functions you have saved at a later time, turn the selection knob on "FAVORITE": The display will show your list of favorite functions.



Turn the adjustment knob to select the function, confirm by pressing  $\checkmark$ , and then press  $\triangleright$  to activate.

## 8. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Turn the selection knob to Special Functions  $S_{\text{f}}$  then select "Hydro Self Clean" Function.



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

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

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to

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

Once finished, remove the container, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

## 9. MINUTEMINDER

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



Turn the adjustment knob to set the length of time you require and then press  $\checkmark$  to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Turn the adjustment knob to change the time set on the timer.

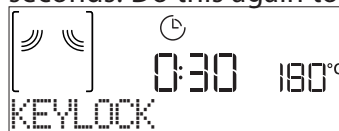
Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the selection knob to select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  $\odot$  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To return to the timer, wait for the function to complete or else turn off the oven.

## 10. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  $\llcorner$  for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



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

## ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Do not combine the grill with the dripping pan.

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



---

## USEFUL TIPS

---

### MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

### LIQUIDS

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

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

### FROZEN FOOD

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

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

### FOOD FOR INFANTS

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

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

### CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Conventional" function.

Alternatively, to shorten the cooking times, select "Conventional + MW", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Conventional" function use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied, while with "Conventional + MW" use a microwave safe container placed on wire shelf supplied.

### MEAT AND FISH

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

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



# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.  
Do not use steam cleaners.  
Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.  
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

- Activate the “Hydro Self Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## ACCESSORIES

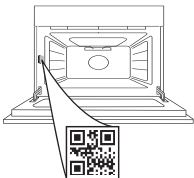
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.  
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                                            | Possible cause                                                                                                                             | Solution                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not switching on.                                      | Power cut.<br>Disconnection from the mains.                                                                                                | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The oven makes noises, even when it is switched off.               | Cooling fan active.                                                                                                                        | Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.                                                                                                          |
| The display shows the letter “F” followed by a number or a letter. | Software fault.                                                                                                                            | Contact the Call Center and state the number following the letter “F”.                                                                                                          |
| The oven does not heat up.                                         | When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but the oven doesn’t heat up.<br>DEMO appears on display every 60 seconds. | Access “DEMO” from “SETTINGS” and select “Off”.                                                                                                                                 |

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

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



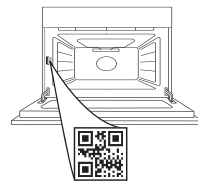
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

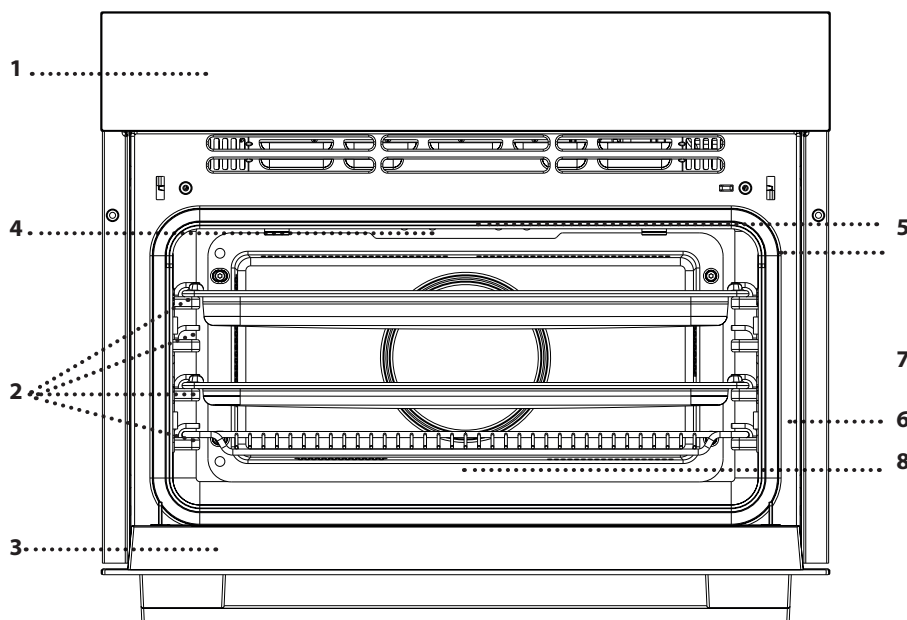
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



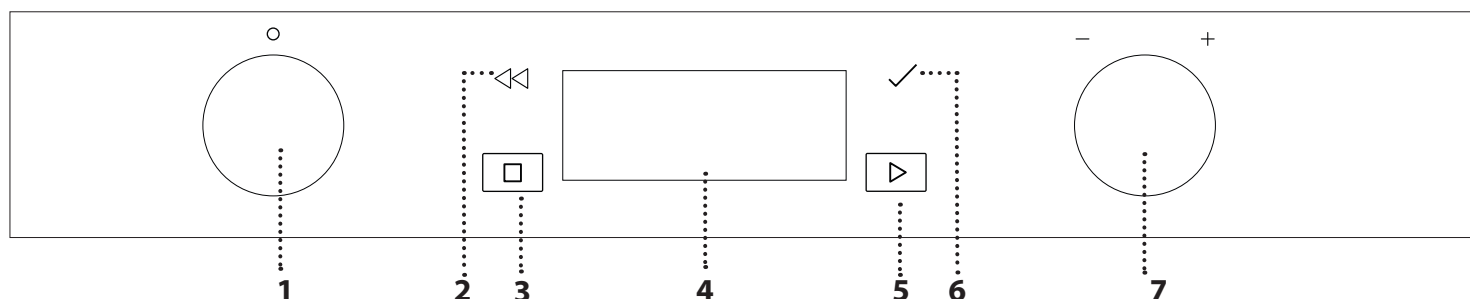
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione per spegnere il forno.

**2. INDIETRO**

Per tornare alla schermata precedente.

**3. STOP**

Per sospendere il processo di cottura.

**4. DISPLAY**
**5. AVVIO**

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

**6. CONFERMA**

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

**7. MANOPOLA**

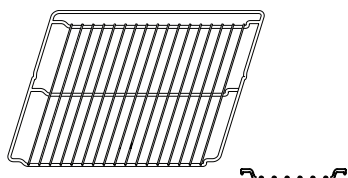
## ACCESSORI

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

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

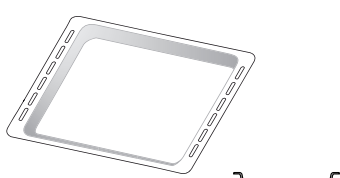
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.

### GRIGLIA



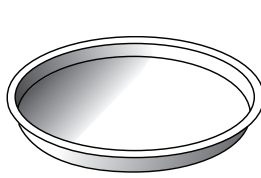
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi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

### TEGLIA



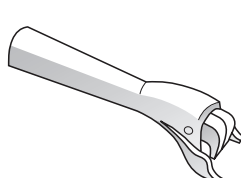
La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.

### PIATTO CRISP



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

### IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

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

\*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

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

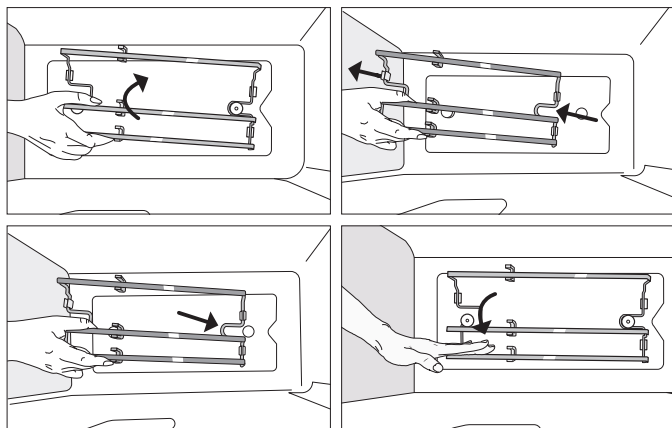
Spingere l'accessorio fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchi la porta dell'apparecchio.

## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

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

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

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



FUNZIONI

MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.  
Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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

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

CRISP

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

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

GRILL

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

GRILL + MICROONDE

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

STATICO

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

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

STATICO + MICROONDE

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

FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura. Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

SCONGELAMENTO 6<sup>th</sup> SENSE

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

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. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

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

RISCALDAMENTO 6<sup>th</sup> SENSE

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

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



SCIOGLIMENTO E AMMORBIDIMENTO 6<sup>th</sup> SENSE

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

| Alimenti             | Peso / Porzioni / Pezzi | Note                                                                                                |
|----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ammorbidire il burro | 100 - 500 g             | Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia. |

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

TABELLA DI COTTURA 6<sup>th</sup> SENSE

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

| Categoria | Alimenti                        | Peso / Porzioni / Pezzi | Note                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Accessori                                                                                                                                                                     |
|-----------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARNE     | Roast Beef                      | 800 g - 1,7 kg          | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.                                                                                                                                                    |  +      |
|           | Polpette di hamburger           | 100 - 500 g             | Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.          |  +      |
|           | Arrosto di maiale               | 800 g - 2,0 kg          | Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.                                                                                                                                                    |  +      |
|           | Bacon                           | 50 - 400 g              | Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti. |  +  |
|           | Salsicce & wurstel              | 200 g - 1,0 kg          | Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.                                                                                     |  +  |
|           | Pollo arrosto                   | 800 g - 2,5 kg          | Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.                                                                                                                                                                                                         |  +  |
| PESCE     | Pesce intero arrosto            | 400 g - 1,5 kg          | Spennellare con olio e condire a piacere.                                                                                                                                                                                                                                                                         |  +  |
|           | Trancio di pesce arrosto        | 200 - 800 g             | Spennellare con olio e condire a piacere.                                                                                                                                                                                                                                                                         |  +  |
|           | Bastoncini di pesce [surgelati] | 200-600 g               | Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.                                                                                                                                                                          |  +  |
| VERDURE   | Patate arrosto                  | 300 g - 1,0 kg          | Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.                                                                                                                     |  +  |
|           | Verdure ripiene                 | 600 g - 2,0 kg          | Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.                                                                                                                                                             |  +  |
|           | Patate al gratin                | 400 g - 1,5 kg          | Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.                                                                                                                                                                                                   |  +  |
|           | Patatine fritte [surgelate]     | 200 - 600 g             | Distribuire uniformemente sul piatto crisp.                                                                                                                                                                                                                                                                       |  +  |

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Griglia                                                                             | Teglia resistente al calore su griglia                                              | Leccarda / Teglia                                                                   | Contenitore resistente al calore e adatto al MW                                       | Piatto Crisp                                                                          |





| Categoria                | Alimenti                                                                                     | Peso / Porzioni / Pezzi                                                                                                     | Note                                                                                                                                                                                                                                                                  | Accessori                                                                                                                                                                 |                                                                                                     |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTI DA FORNO SALATI | Pane per tramezzini                                                                          | 400 g - 1 kg                                                                                                                | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.                                                                                                         |  +  |                                                                                                     |
|                          | Pizza                                                                                        | 400 g - 1,2 kg                                                                                                              | Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.                                                 |                                                                                        |                                                                                                     |
|                          | Pizza [surgelata]                                                                            | 250 - 700 g                                                                                                                 | Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.                                                                                                                                                                                |  +  |                                                                                                     |
| PRODOTTI DA FORNO DOLCI  | Muffin                                                                                       | 1 teglia                                                                                                                    | Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.                                                                                                                               |                                                                                        |                                                                                                     |
|                          | Biscotti                                                                                     | 1 teglia                                                                                                                    | Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia. |                                                                                        |                                                                                                     |
|                          | Brownie                                                                                      | 1 teglia                                                                                                                    | Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.                                                                                                                                                  |  +  |                                                                                                     |
| UOVA & SNACK             | Popcorn                                                                                      | 90 - 100 g                                                                                                                  | Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta.                                                                                                                                                                        |                                                                                        |                                                                                                     |
|                          | Uova strapazzate                                                                             | 2 - 10 pezzi                                                                                                                | Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente.                                                                                                                                                                                                        |  +  |                                                                                                     |
| ACCESSORI                | <br>Griglia | <br>Teglia resistente al calore su griglia | <br>Leccarda / Teglia                                                                                                                                                                | <br>Contenitore resistente al calore e adatto al MW                                    | <br>Piatto Crisp |

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

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

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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



Ruotare la manopola di regolazione per scorrere la lista delle

HYDRO SELF CLEAN

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

ALTRE FUNZIONI

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 20 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce per risparmiare energia e la luce si spegne dopo 1 minuto. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua può essere modificata successivamente scegliendo "LINGUA" dal menu "IMPOSTAZIONI".

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora corretta e premere  $\checkmark$ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere  $\checkmark$  per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI".

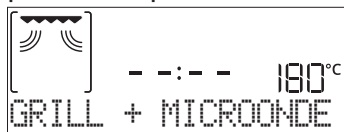
### 3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A); nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A). Selezionare POWER (POTENZA) nel menu SETTINGS (IMPOSTAZIONI) accessibile selezionando "SETTINGS" (IMPOSTAZIONI) con la manopola sinistra  $\leftarrow$  e con la manopola destra l'impostazione di potenza desiderata.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la manopola di selezione per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata. Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare la voce desiderata. Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: premere  $\checkmark$  per confermare.



### 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

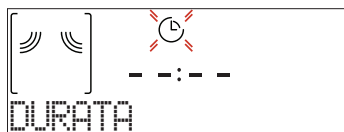
#### POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per modificarlo, quindi premere  $\checkmark$  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

#### DURATA



Quando l'icona  $\text{⌚}$  lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  $\checkmark$  per confermare.



### 4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Prerisc Rapido". Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

Durante un ciclo di cottura, è possibile modificare anche gli altri valori (potenza MW - livello del grill - temperatura) premendo nuovamente il tasto  $\leftarrow$ .

Ogni pressione del tasto  $\leftarrow$  corrisponde a un passo indietro alle altre impostazioni modificabili, una alla volta. Il nome dell'impostazione su cui si sta agendo appare sulla riga inferiore del display, mentre il suo valore inizia a lampeggiare. Una volta apportate le modifiche, premere  $\checkmark$  per confermare.

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

#### ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  $\text{⌚}$  lampeggia.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\checkmark$  per confermarla e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile ruotare la manopola di regolazione per cambiare l'ora di fine programmata o premere  $\leftarrow$  per modificare altre impostazioni.

## 6<sup>TH</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura e la durata di cottura più adatte per le varie pietanze.



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

### PESO / PORZIONI

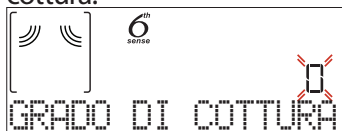


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la manopola di regolazione e quindi premere ✓ per confermare.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense non richiedono di specificare la quantità: grazie a un sensore di umidità intelligente, il forno può regolare automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti.

### GRADO DI COTTURA

Nelle funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, ruotare la manopola di regolazione per selezionare il livello desiderato tra Leggero/Basso (-1) e Extra/Alto (+1), premere ✓ o ► per confermare e avviare la funzione.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Ad ogni pressione del tasto ►, il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi (o di 5 minuti per le funzioni che non attivano le microonde).

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo ► sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

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

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

### JET START

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

## 4. PRERISCALDAMENTO

Alcune funzioni richiedono una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



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

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata ruotando la manopola di regolazione.

## 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE IL CIBO

### PAUSA

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

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere ►.

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

### AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

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



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

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

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

## 6. FINE COTTURA

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



Premere ► per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la manopola di regolazione per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Per riprendere la cottura, premere ►.

## 7. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere << per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, ruotare la manopola di regolazione per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

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

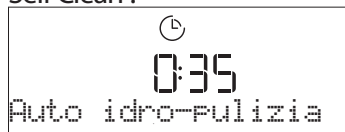
Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la manopola di selezione su "PREFERITI": il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e premere >> per attivarla.

## 8. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Ruotare la manopola di selezione su Special Functions (Funzioni speciali) S<sub>3</sub>, quindi selezionare la funzione "Hydro Self Clean".



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

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

### ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Non combinare la griglia con la leccarda.

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

Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

## 9. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la manopola di regolazione: sul display lampeggerà l'icona ⌚.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata desiderata e quindi premere ✓ per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la manopola di selezione per selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⌚), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno.

## 10. BLOCCO TASTI

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



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

- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze.
- Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
- L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.
- Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.



---

## CONSIGLI UTILI

---

### CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

### LIQUIDI

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

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

### ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sulla griglia metallica. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

### ALIMENTI PER NEONATI

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

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

### DOLCI E PANE

Per le torte e i prodotti da forno si consiglia di utilizzare la funzione "Conventional" (Statico). In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Conventional + MW" (Statico + Microonde), impostando il microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.

Con la funzione "Conventional" (Statico) utilizzare tortiere di metallo scuro e posizionarle sul ripiano in filo metallico in dotazione, mentre con "Conventional + MW" (Statico + Microonde) utilizzare un contenitore adatto al microonde posizionato sulla griglia metallica in dotazione.

### CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.



# PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Hydro Self Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

## ACCESSORI

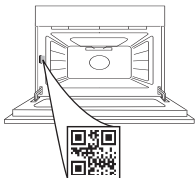
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace,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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                    | Possibile causa                                                                                                                                                                                    | Soluzione                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non si accende.                                                    | Interruzione di corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete principale.                                                                                                                       | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il forno fa rumore anche se spento.                                         | Ventola di raffreddamento attiva.                                                                                                                                                                  | Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.                                                                                 |
| Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera. | Guasto software.                                                                                                                                                                                   | Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".                                                                                                      |
| 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.<br><br>Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi. | Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".                                                                                                                  |

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

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



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



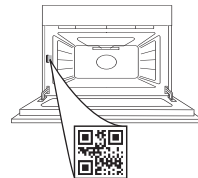
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

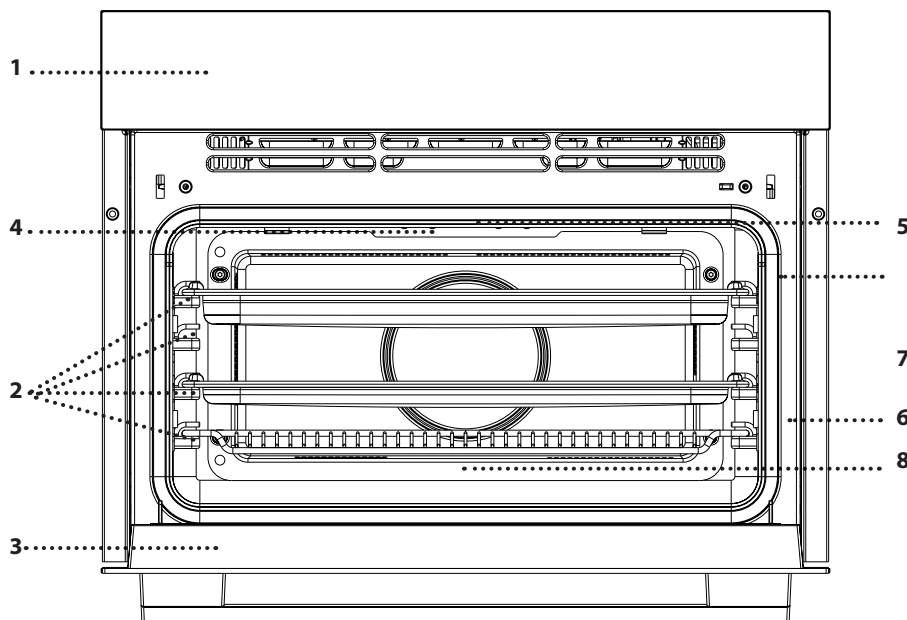


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**

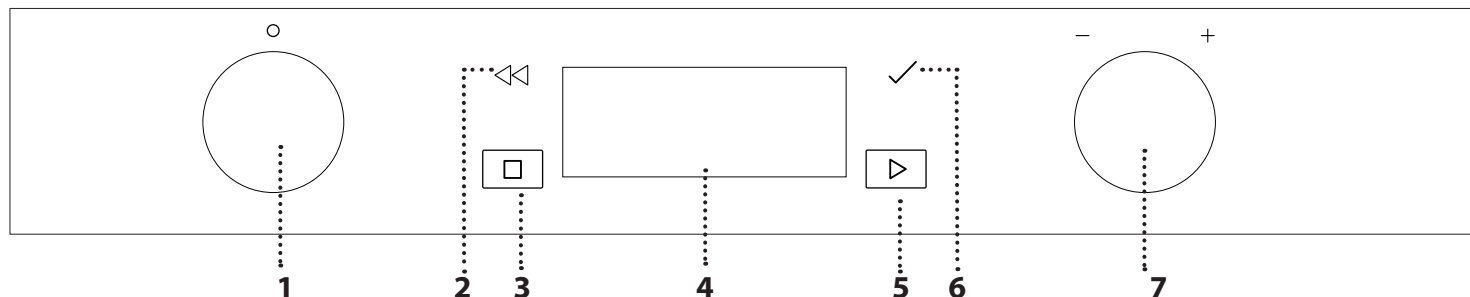


## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
3. Drzwiczki
4. Grzałka górna/grill
5. Oświetlenie
6. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA

**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania piekarnika przez wybranie funkcji 0. Obrócić na pozycję , aby wyłączyć piekarnik.

**2. POWRÓT**

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

**3. STOP**

Do wstrzymania cyklu gotowania.

**4. WYŚWIETLACZ**

**5. ROZPOCZNIJ**  
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

**6. POTWIERDŹ**

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

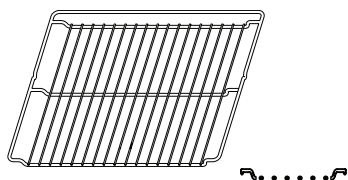
**7. POKRĘTŁO**

# AKCESORIA

Przed zakupem innych akcesoriów dostępnych na rynku upewnij się, że są odporne na wysokie temperatury i nadają się do pieczenia z wykorzystaniem pary. Upewnij się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a ścianami pieca zachowana jest odległość

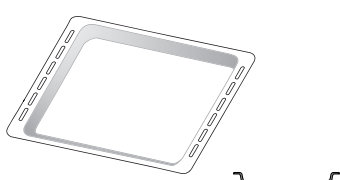
przynajmniej 30 mm, co umożliwia odpowiedni przepływ pary. Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu.

## RUSZT



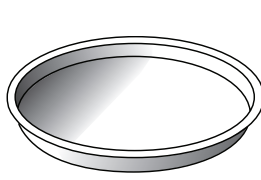
Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania, również do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej umieszczać ruszt zawsze na poziomie 1 (dolnym). Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofa.

## BLACHA DO PIECZENIA



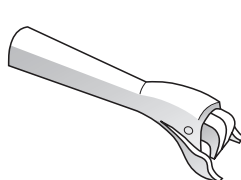
Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem funkcji „Kuchenska mikrofalowa”. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczyń. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.

## TALERZ CRISP



Może być używany tylko z wybranymi funkcjami. Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku rusztu, kiedy jest pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Umieścić silikonowe nóżki między prętami rusztu dla zwiększenia stabilności.

## UCHWYT DO TALERZA CRISP



Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

\*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

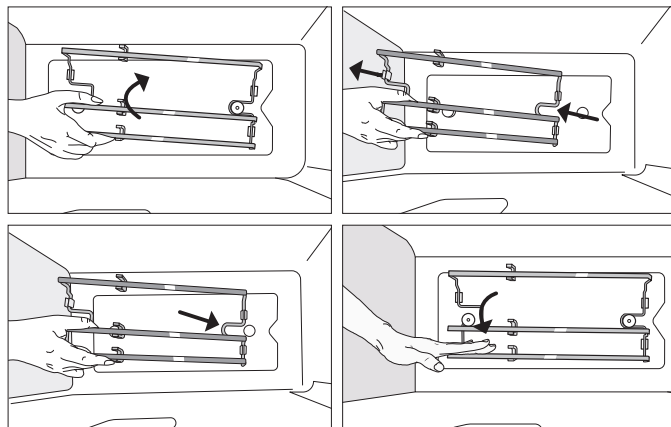
Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny. Wcisnąć akcesorium do końca, upewniając się, że nie dotyka ono drzwiczek urządzenia.

## ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnętrza piekarnika znajdują się dwa ruszty drabinkowe, zamocowane na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

**1.** Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnętrza.

**2.** Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po zamocowaniu, przesunąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zostanie wsunięty w przedni wspornik.



# FUNKCJE

## MIKROFALE

Używać funkcji mikrofal jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.  
Wymagane akcesoria: ruszt, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne.

| MOC (W) | ZAŁECANE DLA                                                                                                                               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000    | Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jajka lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc. |
| 750     | Gotowanie warzyw.                                                                                                                          |
| 600     | Gotowanie mięsa, ryb i potraw, których nie można mieszać.                                                                                  |
| 500     | Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jajka. 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     | 1000    | 1 - 2               |
| Gotowanie   | Biskopt        | 750     | 5-6                 |
| Gotowanie   | Krem waniliowy | 750     | 10 - 12             |
| Gotowanie   | Pieczeń ryżowa | 600     | 15-25               |

## CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.  
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, talerz Crisp, uchwyt na talerz Crisp

| POTRAWA | POZ. GRILLOWANIA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---------|------------------|---------------------|
| Tost    | Wysokość         | 5-6                 |

## GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawę podczas gotowania/pieczczenia.  
Zalecane akcesoria: ruszt

## GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.  
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

## KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.  
Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

| POTRAWA                 | TEMP. (°C) | CZAS TRWANIA (min.) |
|-------------------------|------------|---------------------|
| Babeczka / Małe ciastka | 160        | 20 - 25             |
| Ciasteczka              | 165        | 15 - 20             |

## KONWENCJONALNE + MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofal.  
Wymagane akcesoria: ruszt na poziomie 1, naczynie nadające się do kuchenki mikrofalowej i naczynie żaroodporne.

## 6<sup>th</sup> SENSE - FUNKCJE

Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).

## ROZMRAŻANIE 6<sup>TH</sup> SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze umieszczać żywność w naczyniu bezpośrednio na ruszcie, z wyjątkiem rozmrażania chrupkiego pieczywa. Na koniec odstawić potrawę na 5 minut.

## ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Talerz Crisp musi być używany w połączeniu z tą funkcją, bezpośrednio umieszczony na ruszcie.

| POTRAWA                       | WAGA           |
|-------------------------------|----------------|
| Czasowe odszranianie          | -              |
| Mięso                         | 100 g - 2,0 kg |
| Drób                          | 100 g - 3,0 kg |
| Ryby                          | 100 g - 2,0 kg |
| Rozmrażanie chrupkiego chleba | 50-800 g       |

## 6<sup>th</sup> SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

| Potrawa           | Waga/porcje/ sztuki | Uwaga                                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Danie na talerzu  | 250 - 800 g         | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu odgrzewania poprawia rezultat końcowy. |
| Lazania [mrożona] | 400 g - 1,5 kg      | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.                                                                                           |
| Zupa              | 100 - 800 g         | Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.                                                                                                               |
| WODA              | 100-500 g           | Podgrzewać bez przykrycia w jednym pojemniku.                                                                                                               |

6<sup>th</sup> SENSE STOPIONE I MIĘKKIE

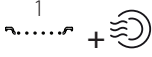
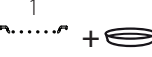
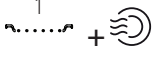
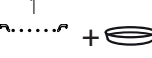
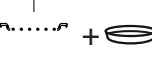
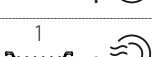
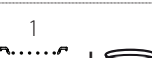
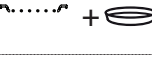
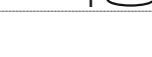
Do topienia i zmiękczenia żywności. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych bezpośrednio na ruszcie na poziomie 1.

| Potrawa           | Waga/porcje/sztuki | Uwaga                                                                                |
|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Zmiękczenie masła | 100-500 g          | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieścić masło w pojemniku bezpośrednio na ruszcie. |

| Potrawa            | Waga/porcje/sztuki | Uwaga                                                                                                                                   |
|--------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zmiękczenie lodów  | 100-500 g          | W przypadku umieszczenia pojemnika z lodami bezpośrednio w piekarniku należy upewnić się, że pojemnik jest bezpieczny dla mikrofalówki. |
| Topienie czekolady | 100-500 g          | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić czekoladę na kawałki. Na koniec zamieszać czekoladę, aby zakończyć proces topienia.            |
| Topienie sera      | 100-500 g          | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić ser na kawałki. Na koniec wymieszać ser, aby dokończyć proces topienia.                        |

TABELA GOTOWANIA 6<sup>th</sup> SENSE

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

| Kategoria | Potrawa                      | Waga/porcje/sztuki | Uwaga                                                                                                                                                                                                                                                                    | Akcesoria                                                                             |
|-----------|------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| MIĘSO     | Pieczeń wołowa               | 800 g - 1,7 kg     | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.                                                                                    |    |
|           | KOTLETY MIELONE              | 100-500 g          | Lekko natłuścić talerz Crisp przed wstępnym podgrzaniem. Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem żywności. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie. |    |
|           | Pieczona wieprzowina         | 800 g - 2,0 kg     | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.                                                                                    |   |
|           | Bekon                        | 50 - 400 g         | Talerz Crisp należy podgrzać przed włożeniem potrawy. Piekarnik powiadomi użytkownika, gdy nadejdzie czas włożenia potrawy. Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp po podgrzaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.  |  |
|           | Kiełbasy i parówki           | 200 g - 1,0 kg     | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.                                                                                          |  |
|           | Pieczony kurczak             | 800 g - 2,5 kg     | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.                                                                                                                                                     |  |
| RYBY      | Pieczona ryba w całości      | 400 g - 1,5 kg     | Posmarować olejem i doprawić według gustu.                                                                                                                                                                                                                               |  |
|           | Pieczony kotlet rybny        | 200 - 800 g        | Posmarować olejem i doprawić według gustu.                                                                                                                                                                                                                               |  |
|           | PALUSZKI RYBNE [MROŻONE]     | 200-600 g          | Rozprowadzić równomiernie w talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać potrawę.                                                                                                                                             |  |
| WARZYWA   | Pieczone ziemniaki           | 300 g - 1,0 kg     | Pokroić na kawałki, doprawić oliwą, solą i ziołami. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie mieszać potrawy.                                                                                            |  |
|           | Warzywa faszerowane          | 600 g - 2,0 kg     | Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i nappełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.                                                                                                      |  |
|           | Zapiekanka ziemniaczana      | 400 g - 1,5 kg     | Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.                                                                                                                                                                         |  |
|           | ZIEMIANKI PIECZONE [MROŻONE] | 200-600 g          | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp.                                                                                                                                                                                                                                  |  |

| AKCESORIA |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Ruszt                                                                               | Żaroodporna taca na ruszcie                                                         | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia                                   | Pojemnik odporny na ciepło i mikrofałe                                                | Talerz Crisp                                                                          |





| Kategoria                        | Potrawa                                                                                                       | Waga/porcje/sztuki                                                                                                                  | Uwaga                                                                                                                                                                                                                                         | Akcesoria                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WYROBY<br>PIEKARNICZE<br>SŁONE   | Bochenek kanapkowy                                                                                            | 400 g - 1 kg                                                                                                                        | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.                                                              | <div>1</div> <div> + </div> |                                                                                                                        |
|                                  | Pizza                                                                                                         | 400 g - 1,2 kg                                                                                                                      | Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.                 | <div>2</div> <div></div>                                                                                       |                                                                                                                        |
|                                  | Pizza [mrożona]                                                                                               | 250-700 g                                                                                                                           | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.                                                                                                                                                                             | <div>1</div> <div> + </div> |                                                                                                                        |
| WYROBY<br>PIEKARNICZE<br>SŁODKIE | Muffinki                                                                                                      | 1 wypiek                                                                                                                            | Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.                                                                                        | <div>2</div> <div></div>                                                                                       |                                                                                                                        |
|                                  | Ciasteczka                                                                                                    | 1 wypiek                                                                                                                            | Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia. | <div>2</div> <div></div>                                                                                       |                                                                                                                        |
|                                  | Brownie                                                                                                       | 1 wypiek                                                                                                                            | Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.                                                                                                                                        | <div>1</div> <div> + </div> |                                                                                                                        |
| JAJA I PRZEKĄSKI                 | Popcorn                                                                                                       | 90-100 g                                                                                                                            | Zawsze umieszczać torebkę bezpośrednio na ruszcie. Przygotowywać jedną torebkę na raz.                                                                                                                                                        | <div>1</div> <div></div>                                                                                       |                                                                                                                        |
|                                  | Jajecznica                                                                                                    | 2-10 sztuk                                                                                                                          | Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika.                                                                                                                                                                 | <div>1</div> <div> + </div> |                                                                                                                        |
| AKCESORIA                        | <div></div> <div>Ruszt</div> | <div></div> <div>Żaroodporna taca na ruszcie</div> | <div></div> <div>Blacha na ściekający tłuszcz/<br/>blacha do pieczenia</div>                                                                                 | <div></div> <div>Pojemnik odporny na<br/>ciepło i mikrofałę</div>                                              | <div></div> <div>Talerz Crisp</div> |

## FUNKCJE SPECJALNE

### UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

### WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.

### CYKL ECO

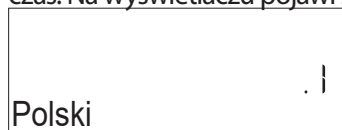
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

## PIERWSZE UŻYCIE

### 1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Obracając pokrętkło ustawień przechodzić do kolejnych pozycji

## SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

### INNE FUNKCJE

#### MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

#### ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 20 ulubionych funkcji.

#### USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb „ECO” jest aktywny, jasność wyświetlacza zostanie zmniejszona w celu oszczędzania energii, a lampa wyłączy się po 1 minucie. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”. Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

na liście dostępnych języków i wybrać właściwy. Aby zatwierdzić wybór, wcisnąć .

Uwaga: Język można następnie zmienić, wybierając opcję „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”.

### 2. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć **✓**, by zatwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA".

### 3. USTAWIENIE POBORU MOCY

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A). Wybrać ZASILANIE w menu USTAWIENIA dostępnym po wybraniu "USTAWIENIA" lewym pokrętkiem a prawym pokrętkiem żądane ustawienie mocy.

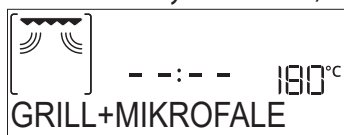
## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Obrócić pokrętko wyboru, by włączyć urządzenie i wyświetlić żadaną funkcję na wyświetlaczu.

Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać pokrętko ustawień aż do wyświetlenia żądanej pozycji.

Wyświetlona zostanie nazwa funkcji i jej podstawowe ustawienia: Aby zatwierdzić, wcisnąć **✓**.



### 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

#### ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA



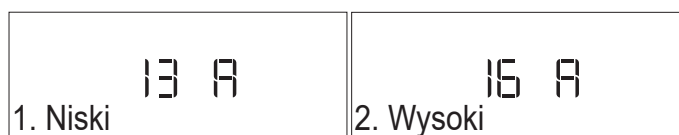
Gdy na ekranie miga wartość, obrócić pokrętko ustawień, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by zatwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

#### CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , za pomocą pokrętła ustawień wybrać właściwy czas gotowania i zatwierdzić, wciskając **✓**. Podczas cyklu gotowania można również zmienić inne wartości (moc MW - poziom grillowania - temperatura), naciskając ponownie przycisk .



### 4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Zaleca się nagrzanie urządzenia do temperatury 200°C na około godzinę, najlepiej przy zastosowaniu funkcji "Szybkie nagrzew.". Zapachy i dym są normalne, gdy piekarnik jest używany kilka pierwszych razów lub gdy jest silnie zabrudzony. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

Każde naciśnięcie przycisku odpowiada cofnięciu się do innych edytowalnych ustawień, jedno po drugim. W dolnym wierszu wyświetlacza pojawi się nazwa ustawienia, na którym wykonywane są czynności, a jego wartość zacznie migać. Po zmodyfikowaniu nacisnąć **✓**, aby potwierdzić. Korzystając z funkcji bez mikrofal, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

#### CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Po ustawieniu czasu gotowania można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. W funkcjach aktywujących mikrofales czas zakończenia jest równy czasowi trwania.

Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Obrócić pokrętko ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć **✓**, by potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony.

W czasie oczekiwania można użyć pokrętła ustawień, aby skorygować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć , aby zmienić inne ustawienia.

#### 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb pieczenia, moc, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.



## 2. MIĘSO

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

### CIĘŻAR / PORCJE



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, za pomocą pokrętki ustawień ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem ✓. Niektóre funkcje 6<sup>th</sup> Sense nie wymagają wprowadzania ilości: dzięki zastosowaniu inteligentnego czujnika wilgotności piekarnik może automatycznie dostosować czas pieczenia do ilości potrawy.

### STOPIEŃ DOGOTOWANIA

Funkcje 6<sup>th</sup> Sense umożliwiają dostosowanie stopnia dogotowania potrawy.



Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, posługując się pokrętką ustawień, wybrać żądany poziom pomiędzy lekkim/ niskim (-1) i ekstra/wysokim (+1). Wcisnąć ✓ lub ►, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

### 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć ► w celu aktywowania funkcji.

Po każdym ponownym wciśnięciu przycisku ► czas gotowania wydłuża się o kolejne 30 sekund (przy funkcjach, które nie aktywują mikrofal, wydłużenie czasu wynosi 5 minut). W trakcie fazy opóźnienia, po wciśnięciu ►, piekarnik automatycznie uruchomi funkcję.

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk □.

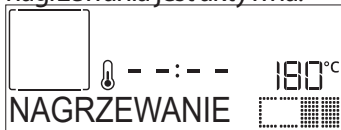
Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć <◀, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

### JET START

Kiedy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć ►, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (1000 W).

### 4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje wymagają fazy wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący, że piekarnik osiągnął ustawioną wartość temperatury, która umożliwia umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia.

W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając ✓ lub ►.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej temperatury za pomocą pokrętki ustawień.

### 5. WSTRZYMAJ PIECZENIE / DODAJ, OBRÓĆ LUB SPRAWDŹ POTRAWĘ

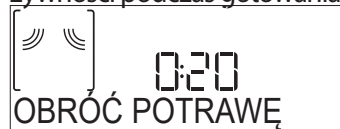
#### PAUZA

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących. Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ►.

Uwaga: Korzystając z funkcji „6<sup>th</sup> Sense”, należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

#### DODAWANIE, OBRACANIE LUB MIESZANIE PRODUKTU

Niektóre z przepisów 6<sup>th</sup> Sense Gotowanie będą wymagały dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników w celu zakończenia gotowania. Pojawią się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.

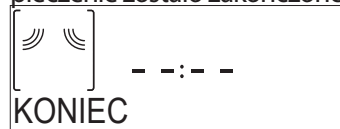


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć ►, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie lub wymieszanie żywności, po upływie 2 minut od komunikatu, nawet jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik wznowi gotowanie. Faza „DODAJ POTRAWĘ” trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się.

### 6. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Wcisnąć ►, aby kontynuować gotowanie w trybie ręcznym, zwiększając czas stopniowo o 30 sekund (w funkcji z mikrofalą) lub o 5 minut (w funkcji bez mikrofal) lub obrócić pokrętkę ustawień, aby wydłużyć czas gotowania do nowo ustalonej wartości. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

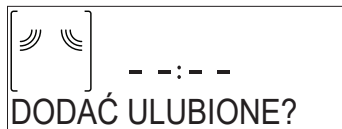
Po naciśnięciu ► gotowanie rozpoczyna się na nowo.

### 7. ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 20 ulubionych funkcji.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 20.



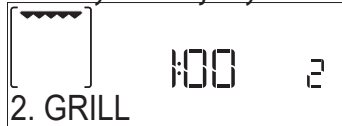


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć <<.

Po wciśnięciu przycisku ✓ obrócić pokrętko ustawień, aby wybrać numer pozycji i wcisnąć ✓, aby zatwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

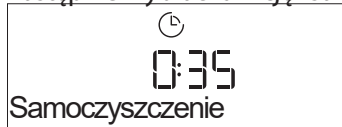
Aby wywołać uprzednio zachowane funkcje, obrócić pokrętko wyboru do pozycji „ULUBIONE”: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Aby wybrać funkcję, obrócić pokrętko ustawień i zatwierdzić, wciskając ✓. Następnie wcisnąć >, aby aktywować funkcję.

## 8. FUNKCJA SAMOCZYSZCZENIA HYDRO

Obrócić pokrętko wyboru do pozycji Funkcje specjalne S<sub>3</sub>, a następnie wybrać funkcję "Samoczyszczenie Hydro".



Nacisnąć >, żeby aktywować funkcję: wyświetlacz będzie ponaglał do kolejnych czynności koniecznych do uzyskaniażądanego efektu: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć >, żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

### UWAGA!

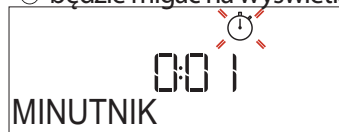
Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przestrzegać tych instrukcji.

- Jeśli metal zetknie się ze ścianą komory gotowania, powstaną iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwiczek.
- Elementy metalowe, na przykład łyżeczki w szklankach, muszą znajdować się w odległości nie mniejszej niż 2 cm od ścianek komory gotowania i od wewnętrznej strony drzwiczek. Akcesoria umieszczone bezpośrednio na sobie generują iskry.
- Nie należy łączyć grilla z ociekaczem.

Po zakończeniu usunąć pojemnik, zakończyć czyszczenie za pomocą gładkiej szmatki i wytrzeć wewnątrz urządzenia do sucha za pomocą szmatki z mikrofibry.

## 9. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i obrócić pokrętko ustawień: Ikona ⌚ będzie migać na wyświetlaczu.



Obrócić pokrętko ustawień, aby ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓, aby uruchomić timer.

Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

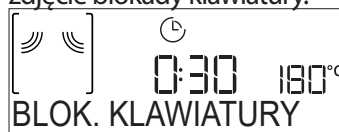
Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Użyć pokrętkła ustawień, aby zmienić czas ustawiony na czasomierze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać żadaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⌚), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby powrócić do timera, poczekać na zakończenie funkcji lub wyłączyć piekarnik.

## 10. BLOK. Klawiatury

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać << przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia.

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie.

- Akcesoria należy wkładać tylko na odpowiednich wysokościach.
- Iskry mogą spowodować uszkodzenie komory gotowania.
- Urządzenie jest uszkodzone z powodu powstawania iskier.
- Proszę nie używać tacek aluminiowych w urządzeniu. Praca urządzenia bez żywności w komorze gotowania prowadzi do przeciążenia.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej bez uprzedniego umieszczenia w niej żywności. Jedynym dozwolonym wyjątkiem jest krótki test naczyń.

---

## PRAKTYCZNE PORADY

---

### WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Mikrofale przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofal.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

### PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

### MROŻONA ŻYWNOSĆ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na ruszcie. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

### POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

### CIASTA I CHLEBY

W przypadku ciast i pieczywa zalecamy korzystanie z funkcji "Konwencjonalne".

Można też skrócić czas pieczenia, wybierając „Konwencjonalne + Mikrofałe” przy ustawieniu mikrofały na maksymalną moc 160 W, aby produkty zachowały miękkość i aromat.

W przypadku funkcji "Konwencjonalne" należy użyć ciemnych metalowych foremek do ciastek i umieścić je na dołączonej drucianej półce, natomiast w przypadku funkcji "Konwencjonalne + MW" należy użyć naczynia przystosowanego do używania w mikrofalówce umieszczonego na dołączonym ruszcie.

### MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać doskonale przyrumienioną powierzchnię przy jednocześnie miękkim i soczystym środku mięsa lub ryby, zalecamy użycie funkcji łączących ogrzewanie konwekcyjne oraz mikrofały. Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofały na wartość 160 W.



# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.  
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.  
Nosić rękawice ochronne.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.  
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.  
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.  
Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką.

- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenia Hydro” w celu optymalnego czyszczenia powierzchni wewnętrznych.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

## AKCESORIA

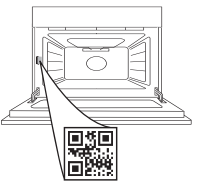
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                                 | Możliwa przyczyna                                                                                                                                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piernik się nie włącza..                                                | Odcięcie zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania.                                                                                                                                           | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci.<br>Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.             | Wentylator chłodzący jest włączony.                                                                                                                                                                 | Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki i odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.                                                                                    |
| Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera. | Błąd oprogramowania.                                                                                                                                                                                | Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.                                                                           |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                                             | Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.<br><br>Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO. | Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.                                                                                                                           |

**Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:**

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej).  
W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



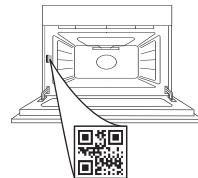
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

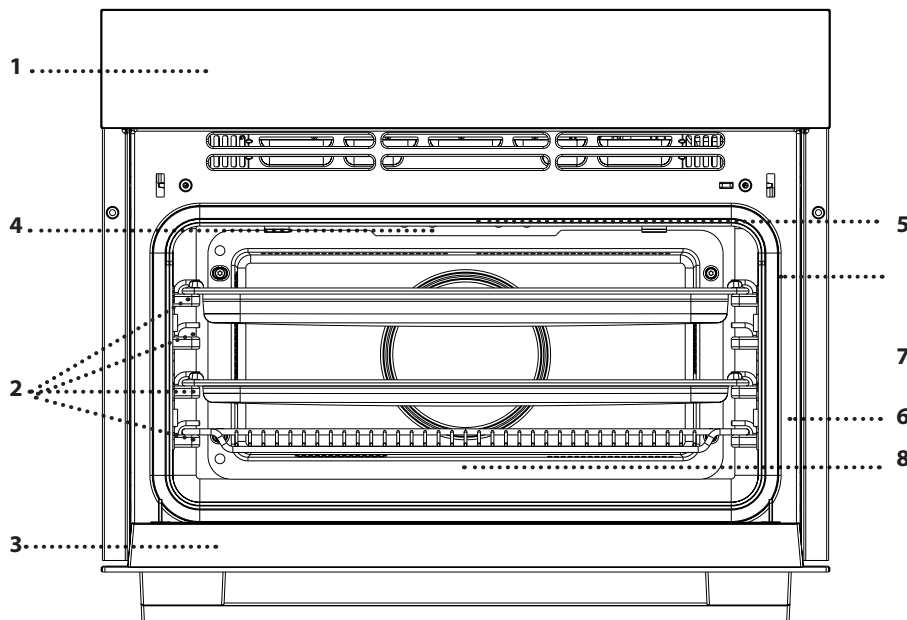
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



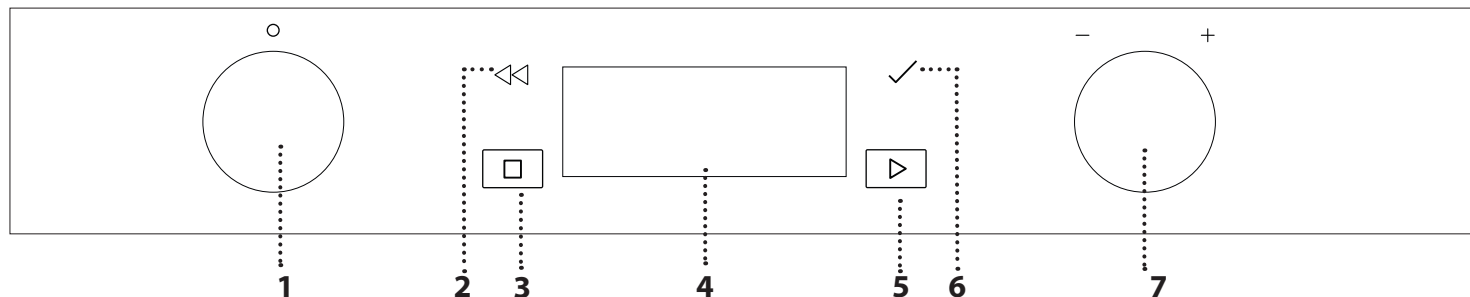
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
3. Дверцята
4. Верхній нагрівальний елемент/гриль
5. Лампочка
6. Місце встановлення щупа для страв (за наявності)
7. Паспортна табличка (не знімати)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення .

### 2. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

### 3. СТОП

Для призупинення циклу приготування.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

### 6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

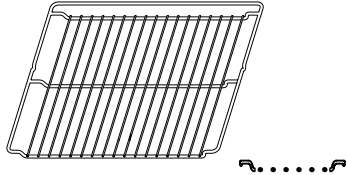
### 7. ПОВОРОТНА КНОПКА

## ПРИЛАДДА

Перед тим як купувати інше приладдя, доступне в продажу, переконайтеся, що воно є жаростійким і придатне для готування на парі. Упевніться, що зазор між верхом будь-якої ємності та стінками робочої камери становить не менше 30 мм,

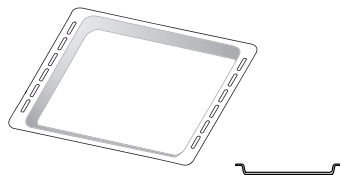
щоб забезпечити достатній потік пари. Аксесуари під час роботи в мікрохвильовій печі можуть нагріватися. Рекомендується використовувати захист для роботи з аксесуарами в кінці циклу.

### РЕШІТКА



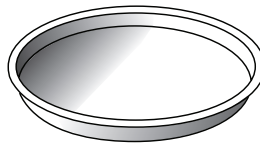
Решітка підходить для всіх режимів приготування, в тому числі для мікрохвильового режиму. Під час використання мікрохвиль завжди розміщуйте решітку на рівні 1 (нижній). Ви можете покласти продукти безпосередньо на решітку або поставити на неї форми та дека для випікання або інший жаростійкий посуд.

### ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



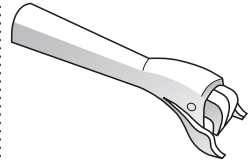
Деко для випікання підходить для всіх режимів приготування, окрім функції "Мікрохвилі". Можна використовувати для приготування будь-яких страв без контейнера. Використовуйте його для збирання соків, що витікають при готуванні, розмістивши під решіткою.

### БЛЮДО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Лише для використання з відповідним функціями. Блюдо для запікання Crisp слід розміщувати по центру решітки. Її можна попередньо розігрівати у порожньому стані, але лише за допомогою спеціальної функції, призначеної для цього. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp. Помістіть силіконові ніжки між прутами дрітної решітки для додаткової стійкості.

### РУЧКА ДЛЯ БЛЮДА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Застосовується для витягування гарячого блюда для запікання Crisp з духової шафи.

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

\*Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДА

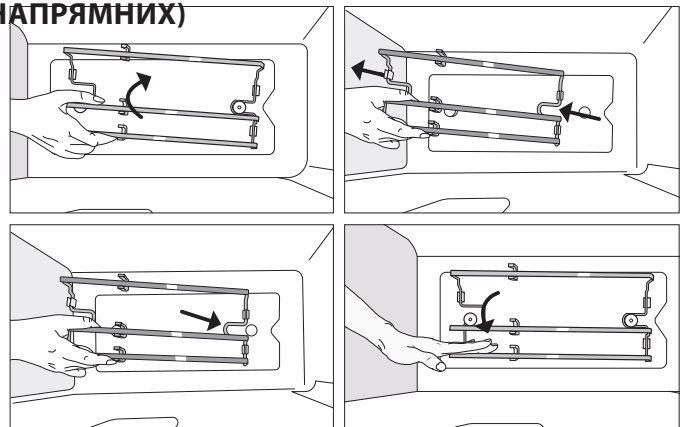
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямних так далеко, як це можливо. Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним. Вставте аксесуар до упору, переконавшись, що він не торкається дверцят приладу.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ БОКОВИХ РЕШІТОК (НАПРЯМНИХ)

У духовій шафі з обох боків встановлено дві бокові решітки (напрямні), закріплені на двох кнопкоподібних тримачах. Їх можна знімати для зручності під час очищення.

1. Щоб зняти бокові решітки, міцно візьміться за зовнішню частину решітки та потягніть її вгору, щоб вивільнити з переднього тримача, обертаючи навколо заднього тримача. Потім повністю витягніть решітку з камери духової шафи.
2. Щоб встановити бокові напрямні решітки назад, спочатку вставте задню частину на задній тримач. Потім, коли решітка зафіксується, натисніть її вниз, доки вона не увійде в передній тримач.



# ФУНКЦІЇ

## МІКРОХВИЛІ

Використовуйте функцію мікрохвиль тільки з їжею або напоями всередині, щоб зберегти належну функціональність виробу.  
Необхідне приладдя: решітка, жаростійкий контейнер, безпечний для мікрохвильового режиму.

| ПОТУЖНІСТЬ (Вт) | РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ                                                                                                                   |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000            | Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність.       |
| 750             | Готування овочів.                                                                                                                    |
| 600             | Приготування м'яса, риби та страв, які не можна перемішувати.                                                                        |
| 500             | Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами. |
| 350             | Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.                                            |
| 160             | Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.                                                                 |
| 90              | Розм'якшення морозива.                                                                                                               |

| ОПЕРАЦІЯ     | ПРОДУКТ         | ПОТУЖНІСТЬ (Вт) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) |
|--------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Підігрівання | 2 чашки         | 1000            | 1 - 2            |
| Готування    | Бісквітний торт | 750             | 5 - 6            |
| Готування    | Яєчний крем     | 750             | 10 - 12          |
| Готування    | М'ясний рулет   | 600             | 15 - 25          |

## CRISP

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.  
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, блюдо для запікання Crisp, ручка для блюда Crisp

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

## ГРИЛЬ

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

## ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.  
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, жаростійкий контейнер, безпечний для мікрохвильового режиму.

## ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для ідеального приготування та підрум'янювання як зверху, так і знизу будь-якої страви на одній полиці. Для досягнення найкращих результатів ця функція має фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.  
Необхідне приладдя: деко для випікання або решітка, жаростійкий контейнер.

| ПРОДУКТ         | ТЕМП. (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) |
|-----------------|------------|------------------|
| Кекс / тістечка | 160        | 20 - 25          |
| Печиво          | 165        | 15 - 20          |

## ТРАДИЦІЙНИЙ+МІКРОХВИЛІ

Для швидшого приготування випічки поєднуються духова шафа та мікрохвильова піч.  
Необхідне приладдя: решітка на рівні 1, жаростійкий

контейнер, безпечний для мікрохвильового режиму.

## ФУНКЦІЇ 6<sup>th</sup> SENSE

За допомогою функцій 6th Sense просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Зважаючи на різноманітність продуктів, тривалість приготування встановлюється на середньому рівні. Ми завжди рекомендуємо перевіряти внутрішню готовність страв і в разі потреби подовжувати час приготування для досягнення належної готовності. Деякі автоматичні цикли дають змогу попередньо встановити рівень готування нижчий або вищий, ніж за замовчуванням (див. параграф "Готовність" у розділі "Щоденне використання").

## 6<sup>th</sup> SENSE – РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування різних видів продуктів. Для досягнення найкращих результатів завжди ставте продукти в контейнері безпосередньо на решітку, за винятком РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА Crisp. В кінці дайте страві постояти 5 хвилин.  
CRISP BREAD DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА CRISP)  
Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє розморожувати заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом з цією функцією слід використовувати блюдо для запікання Crisp, розміщене безпосередньо на решітці.

| ПРОДУКТ                              | ВАГА           |
|--------------------------------------|----------------|
| Розморожування з таймером            | -              |
| М'ясо                                | 100 г - 2,0 кг |
| Птиця                                | 100 г - 3,0 кг |
| Риба                                 | 100 г - 2,0 кг |
| Розморожування хрусткого хліба Crisp | 50 - 800 г     |

## 6<sup>th</sup> SENSE — РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Розмістіть їжу на жаростійкій тарілці, придатній для мікрохвильового режиму або блюді безпосередньо на решітці на рівні 1.

| Продукт              | Вага/порції/ кількість штук | Примітка                                                                                                                                                    |
|----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Страва на тарілці    | 250 - 800 г                 | Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Після повторного розігрівання 1–2 хвилини відстоювання завжди покращують результат. |
| Лазанья [заморожена] | 400 г - 1,5 кг              | Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.                                                                                     |
| Суп                  | 100 - 800 г                 | Нагріти без кришки в одній ємності.                                                                                                                         |
| Вода                 | 100 - 500 г                 | Нагріти без кришки в одній ємності.                                                                                                                         |

## 6<sup>th</sup> SENSE РОЗТОПЛЕННЯ ТА ПОМ'ЯКШЕННЯ

Для розтоплення та пом'якшення продуктів. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Розмістіть їжу в жаростійкій ємності, придатній для мікрохвильового режиму безпосередньо на решітці на рівні 1.



| Продукт              | Вага/порції/кількість штук | Примітка                                                                                                                        | Продукт              | Вага/порції/кількість штук | Примітка                                                                                                     |
|----------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розм'якшити масло    | 100 - 500 г                | Для найкращого результату покладіть масло в контейнер безпосередньо на решітку.                                                 | Розтоплення шоколаду | 100 - 500 г                | Для кращого результату наріжте шоколад шматочками. В кінці перемішайте шоколад, щоб він повністю розтопився. |
| Розм'якшити морозиво | 100 - 500 г                | Якщо ви ставите контейнер для морозива безпосередньо в духову шафу, переконайтеся, що він придатний для мікрохвильового режиму. | Плавлення сиру       | 100 - 500 г                | Для кращого результату наріжте сир шматочками. В кінці перемішайте сир, щоб він повністю розплавився.        |

**ПРИГОТУВАННЯ 6<sup>th</sup> SENSE**

Для швидкого й легкого приготування декількох видів страв і продуктів та досягнення оптимальних результатів. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

| Категорія   | Продукт                       | Вага/порції/кількість штук | Примітка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Приладдя                                                                                                                                                                      |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| М'ЯСО       | Запечена яловичина            | 800 г - 1,7 кг             | Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.                                                                                                                                               |  +      |
|             | Котлети для бургерів          | 100 - 500 г                | Злегка змастіть блюдо для запікання Crisp перед попереднім нагріванням. Блюдо Crisp потрібно попередньо нагріти перед тим, як покласти їжу. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.                        |  +      |
|             | Жарена свинина                | 800 г - 2,0 кг             | Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції.                                                                                                                                               |  +      |
|             | Бекон                         | 50 - 400 г                 | Перед тим, як покласти їжу, блюдо для хрусткої скоринки crisp потрібно попередньо розігріти. Духова шафа сповістить вас, коли настане час ставити продукти. Рівномірно розподіліть по блюду для запікання crisp після нагрівання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу. |  +      |
|             | Сосиски і ковбаски            | 200 г - 1,0 кг             | Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Проколіть сосиски виделкою, щоб запобігти розривання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перевертати їжу.                                                                                                                                       |  +  |
|             | Жарена курятина               | 800 г - 2,5 кг             | Змастіть олією і приправте за бажанням. Посипте сіллю і перцем. Покладіть курятину до духової шафи грудиною догори.                                                                                                                                                                                                              |  +  |
| FISH (РИБА) | Запечена ціла риба            | 400 г - 1,5 кг             | Змастіть олією і приправте за бажанням.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  +  |
|             | Стейк з риби, запечений       | 200 - 800 г                | Змастіть олією і приправте за бажанням.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  +  |
|             | Рибні палички [заморожені]    | 200 - 600 г                | Розподіліть рівномірно на деко для запікання Crisp. Щоб досягти ідеального результату, під час приготування вам буде запропоновано перевернути їжу.                                                                                                                                                                              |  +  |
| ОВОЧІ       | Запечена картопля             | 300 г - 1,0 кг             | Наріжте шматочками, заправте олією, посоліть та приправте травами. Рівномірно розподіліть по деко для запікання. Щоб отримати ідеальний результат, під час приготування вам буде запропоновано перемішати їжу.                                                                                                                   |  +  |
|             | Фаршировані овочі             | 600 г - 2,0 кг             | Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.                                                                                                                                                                         |  +  |
|             | Картопляна паніровка          | 400 г - 1,5 кг             | Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром.                                                                                                                                                                                                            |  +  |
|             | Смажена картопля [заморожена] | 200 - 600 г                | Рівномірно розподіліть його по деко для запікання.                                                                                                                                                                                                                                                                               |  +  |

| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Решітка                                                                             | Жаростійкий піддон на решітці                                                       | Піддон / деко для випікання                                                         | Жаростійкий контейнер, придатний для мікрохвильового режиму                           | Деко для запікання Crisp                                                              |



| Категорія       | Продукт            | Вага/порції/кількість штук | Примітка                                                                                                                                                                                                                | Приладдя                                                                                                                                                                  |
|-----------------|--------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| СОЛОНА ВИПІЧКА  | Хліб для сендвічів | 400 г — 1 кг               | Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи.              |  +  |
|                 | Піца               | 400 г - 1,2 кг             | Приготуйте тісто для піци за своїм улюбленим рецептом. Залиште його підніматися, використовуючи спеціальну функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деко для випікання. Додайте начинку за бажанням.   |                                                                                        |
|                 | Піца [заморожена]  | 250—700 г                  | Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга.                                                                                                                                                 |  +  |
| СОЛОДКА ВИПІЧКА | Мафіни             | 1 порція                   | Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деці для випікання.                                                                                    |                                                                                        |
|                 | Печиво             | 1 порція                   | Зробіть партію з 500 г муки, 200 г підсоленого масла, 200 г цукру, 2 яєць. Заправте фруктову есенцію. Дайте їй охолонути. Рівномірно розподіліть тісто і сформуєте за бажанням. Покладіть печиво на деко для випікання. |                                                                                        |
|                 | Брауні             | 1 порція                   | Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розподіліть тісто на деці для випікання, застелений папером для випікання.                                                                                                      |  +  |
| ЯЙЦЯ І ЗАКУСКИ  | Попкорн            | 90 - 100 г                 | Завжди ставте пакет безпосередньо на решітку. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз.                                                                                                                       |                                                                                        |
|                 | Омлет              | 2 - 10 шт                  | Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері.                                                                                                                                                           |  +  |

| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Решітка                                                                           | Жаростійкий піддон на решітці                                                     | Піддон / деко для випікання                                                       | Жаростійкий контейнер, придатний для мікрохвильового режиму                         | Деко для запікання Crisp                                                            |

## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### ПІДІГРІВАННЯ

Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

### ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

Необхідне приладдя: решітка та жаростійкий контейнер.

### ЦИКЛ ECO

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

Необхідне приладдя: решітка або деко для випікання.

## ГІДРОСАМООЧИЩЕННЯ (HYDRO SELF CLEAN)

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

### ІНШІ ФУНКЦІЇ

### MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.

### ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 20 вибраних функцій.

### НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим "ECO" активний, з метою економії енергії яскравість дисплея зменшується і лампа вимикається через 1 хвилину. Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк.". У разі вибору "СКИД. ЗАВ.НАЛАШТ." вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться "English" (англійська).



За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть  , щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Мову можна згодом змінити, вибравши пункт

"MOBA" (LANGUAGE) в меню "НАЛАШТУВАННЯ".

## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.

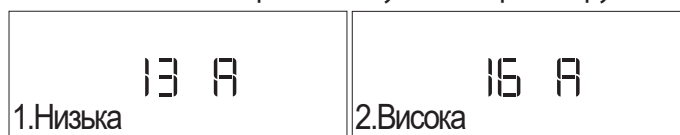


Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити поточне значення годин, і натисніть ☒ : На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть ☒ для підтвердження. Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть "ГОДИННИК" в меню "НАЛАШТУВАННЯ".

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А). Виберіть ПОТУЖНІСТЬ у меню НАЛАШТУВАННЯ, доступному після вибору

пункту «НАЛАШТУВАННЯ» за допомогою лівої ручки і встановіть бажаний рівень потужності правою рукою.



## 4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Розігрійте духову шафу до 200°C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Швидке підігрівання». Неприємні запахи та дим є нормальним явищем під час першого використання духовки або коли вона сильно забруднена. Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

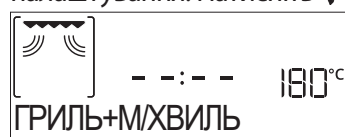
Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть ручку вибору для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій. Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї буде відображатися перший доступний пункт), повертайте ручку регулювання, поки не з'явиться потрібний пункт.

На дисплеї буде відображено назву функції та її основні налаштування: Натисніть ☒ для підтвердження.



## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергову з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши можна знову змінити попереднє налаштування.

## ПОТУЖНІСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЯ



Коли значення блимає на дисплеї, поверніть ручку регулювання, щоб змінити його, а потім натисніть кнопку ☒ для підтвердження. Після цього продовжіть налаштування (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

## ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою ручки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку ☒ для підтвердження.

Під час циклу приготування ви також можете змінювати

інші значення (потужність МВт - рівень гриля - температура), повторно натискаючи кнопку . Кожне натискання кнопки відповідає кроку назад до інших параметрів, які можна редагувати, по одному за раз. Назва параметра, на який ви впливаєте, з'являється в нижньому рядку дисплея, а його значення починає блимати. Після внесення змін натисніть ☒ для підтвердження. Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть ☒ або для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

## ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Після встановлення часу приготування ви можете відкласти запуск функції, запрограмувавши час завершення. У функціях з використанням мікрохвиль час закінчення відповідає встановленій тривалості. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть ☒ для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

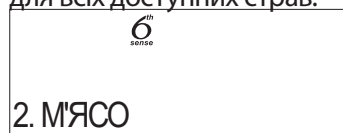
Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за очікуваний.

Під час очікування, повертаючи ручку регулювання можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку для зміни інших налаштувань.

## 6<sup>TH</sup> SENSE

Ці функції передбачають автоматичний вибір найкращого

режиму готування, потужності, температури та тривалості для всіх доступних страв.



За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

## ВАГА / ПОРЦІЇ



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Коли з'явиться запит, поверніть ручку регулювання, щоб встановити потрібне значення, а потім натисніть для підтвердження. Для деяких функцій 6<sup>th</sup> Sense не потрібно вводити кількість: завдяки інтелектуальному датчику вологості духовна шафа здатна автоматично встановлювати час готування відповідно до кількості продукту.

## ГОТОВНІСТЬ

При використанні функцій 6<sup>th</sup> Sense можна встановити рівень готовності.



Коли з'явиться запит, поверніть ручку регулювання, щоб вибрати бажаний рівень між мінімальна/низький (-1) та повна/високий (+1). Натисніть або для підтвердження і запустіть виконання функції.

## 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть , щоб активувати цю функцію. При кожному повторному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися ще на 30 секунд (з кроком 5 хвилин у функціях, в яких не застосовуються мікрохвилі). Під час фази затримки, якщо натиснути , духовна шафа негайно активує режим.

Зверніть увагу: В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

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

## JET START

Коли духовна шафа вимкнута, натисніть кнопку , щоб запустити готування з функцією мікрохвиль за повної потужності (1000 Вт) протягом 30 секунд.

## 4. ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції вимагають попереднього нагрівання: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовна шафа досягла встановленої температури і до неї потрібно покласти

продукти. В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши або .

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою ручки регулювання у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

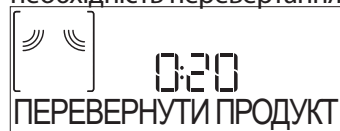
## 5. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ / ДОДАВАННЯ, ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІР. ПРОД.

### ПАУЗА

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята і натисніть . Зверніть увагу: Під час виконання функцій «6<sup>th</sup> Sense» відкривайте дверцята лише тоді, коли з'явиться відповідне запрошення.

### ДОДАВАННЯ, ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО РОЗМІШУВАННЯ ПРОДУКТУ

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



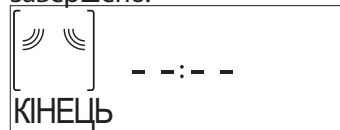
Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: У разі необхідності перевертання або розмішування, якщо протягом 2 хвилин не буде виконано жодних дій, духовна шафа відновить процес готування. Фаза «ДОДАТИ ПРОДУКТИ» триває 2 хвилини: якщо не буде виконано жодних дій, ця функція буде завершена.

## 6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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

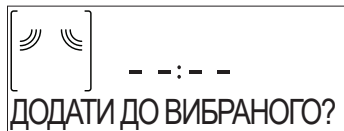


Натисніть , щоб продовжити готування в ручному режимі зі збільшенням часу з кроком в 30 секунд (для функцій з використанням мікрохвиль) або 5 хвилин (без мікрохвиль) або повертайте ручку регулювання, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені. При натисканні на готування буде запущено знову.

## 7. ВИБРАНЕ

Щоб спростити використання духової шафи, можна зберегти до 20 вибраних функцій.

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 20 у списку вибраного.

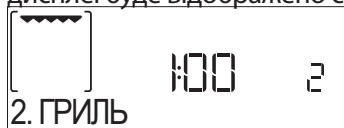


ДОДАТИ ДО ВИБРАНОГО?

Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть **✓**, в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть **«**. Після натиснення кнопки **✓** поверніть ручку регулювання, щоб вибрати номер позиції, потім натисніть **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

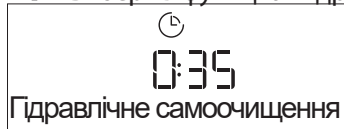
Щоб викликати збережену функцію через деякий час, поверніть ручку вибору в положення «ВИБРАНЕ»: На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Поверніть ручку регулювання, щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши **✓**, а потім натисніть **▶** для активування.

## 8. ФУНКЦІЯ ГІДРОСАМООЧИЩЕННЯ (HYDRO SELF CLEAN)

Поверніть ручку вибору в положення "Спеціальні функції" **S<sub>3</sub>** і виберіть функцію "Гідросамоочищення".



Натисніть **▶**, щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть **✓**. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть **▶** для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути,

### УВАГА!

Дотримуйтесь цих інструкцій під час використання мікрохвильової печі.

- Якщо метал контактує зі стінками камери приготування, можуть виникнути іскри, які пошкоджують прилад або призводять до руйнування внутрішнього скла дверцят.
- Металеві предмети, наприклад чайні ложки в склянках, повинні знаходитися на відстані не менше 2 см від стінок камери приготування та внутрішньої сторони дверцят. Аксесуари, розміщені безпосередньо один на одному, генерують іскри.
- Не використовуйте гриль разом з піддоном для стікання.
- Вставляйте аксесуари тільки на відповідній висоті.

а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою. Після закінчення зніміть контейнер, закінчіть очищення за допомогою м'якої тканини, а потім витріть порожнину духовки зволоженою тканиною з мікрофібри.

## 9. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть ручку регулювання: На дисплеї з'явиться значок **⌚**.



Поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажану тривалість, а потім натисніть **✓**, щоб активувати таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Змінити встановлений час таймера можна, повернувши ручку регулювання.

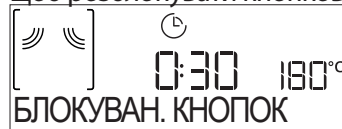
Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію. Повертайте ручку вибору, щоб вибрати бажану функцію.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок **⌚**) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб повернутися до таймера, почекайте поки функція завершиться або вимкніть духову шафу.

## 10. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку **«** протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопку панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки можливість вимкнення духової шафи існує в будь-який час.

- Інакше можуть виникнути іскри, які пошкодять камеру приготування.
- Прилад пошкоджується через утворення іскор.
- Не використовуйте в приладі алюмінієві лотки. Експлуатація приладу без продуктів у робочій камері призводить до перевантаження.
- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, не поклавши в неї їжу. Єдиний виняток — короткий тест для посуду.



---

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ.

Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру.

Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування.

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

### РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове википання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку.

Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

### FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Для найкращих результатів рекомендуємо розморожувати безпосередньо на решітці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий контейнер придатний для мікрохвильової печі.

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

### ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнерна кришка або соска зняті.

### ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для тортів і хлібобулочних виробів ми рекомендуємо використовувати функцію "Традиційно" (Conventional). Альтернативно, щоб скоротити час приготування, оберіть функцію "Традиційно + Мікрохвилі", встановивши мікрохвилі на максимальну потужність 160 Вт, щоб зберегти м'якість і аромат виробів.

Для функції "Традиційно" використовуйте темні металеві форми для випікання кексів і поставте їх на решітку, що входить до комплекту, а для функції "Традиційно + Мікрохвилі" використовуйте контейнер для мікрохвильової печі, поставлений на решітку, що входить до комплекту.

### М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеально підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують циркуляцію повітря з використанням мікрохвиль.

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 160 Вт.



# ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.  
Забороняється застосовувати пароочишувачі.  
Одягайте захисні рукавички.

Забороняється використовувати дріт'яні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.  
Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна.  
Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залишайте духову шафу охолонути і потім очищуйте її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті готування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Активуйте функцію «Гідросамоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

## ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.  
Блюдо для запікання Crisp слід мити розчином м'якого мийного засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити блюдо для запікання Crisp, завжди дайте йому спершу охолонути.

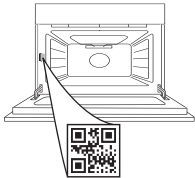
# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                                               | Можлива причина                                                                                                                                             | Рішення                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Піч не вмикається.                                                     | Відключення живлення.<br>Від'єднання від електромережі.                                                                                                     | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.<br>Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність. |
| Піч шумить, навіть коли вимкнена.                                      | Працює охолоджувальний вентилятор.                                                                                                                          | Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.                                                                                            |
| На дисплеї відображається літера "F" і число чи інша літера після неї. | Помилка програмного забезпечення.                                                                                                                           | Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".                                                                                                            |
| Духова шафа не нагрівається.                                           | Коли режим "ДЕМО" увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається.<br>"ДЕМО" з'являється на дисплеї кожні 60 секунд. | Перейдіть до "ДЕМО" з меню "НАЛАШТУВАННЯ" і оберіть "Вимк".                                                                                                                        |

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

®/TM/© 2025 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.



400020024040