

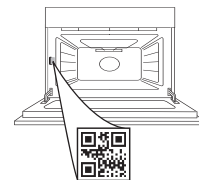
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

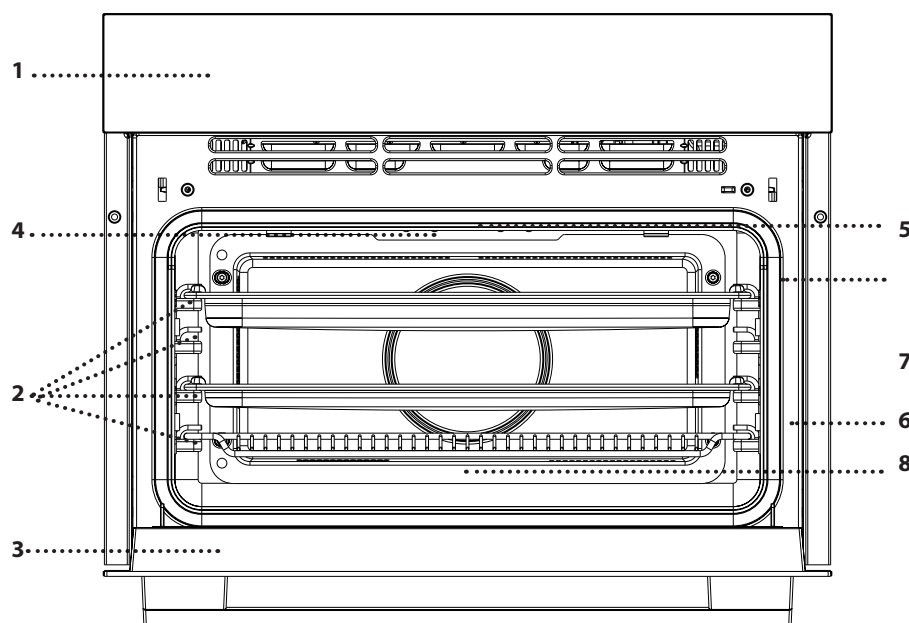


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

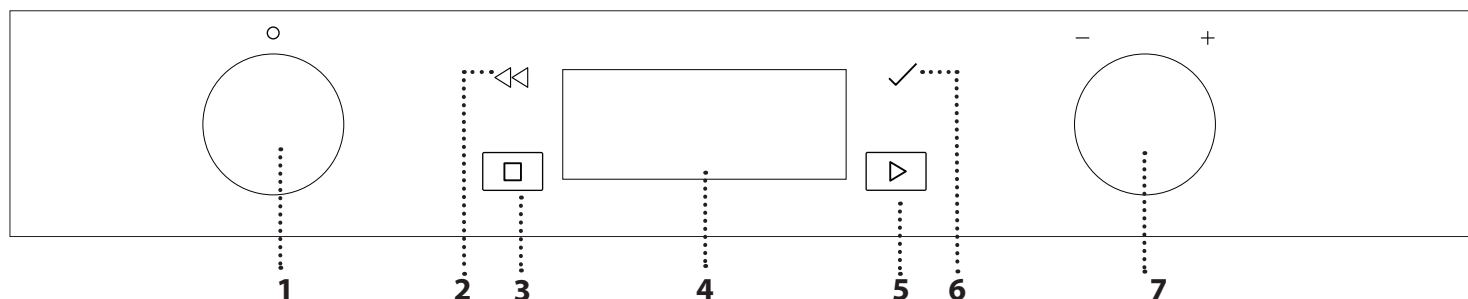


PRODUCT DESCRIPTION



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. Meat 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

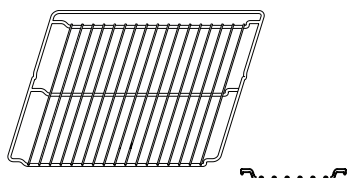
ACCESSORIES

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.

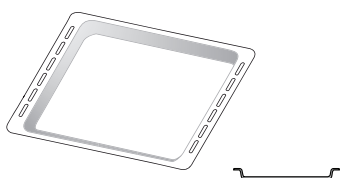
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

WIRE SHELF



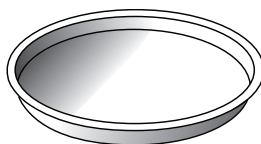
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

BAKING TRAY



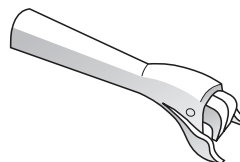
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.

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.

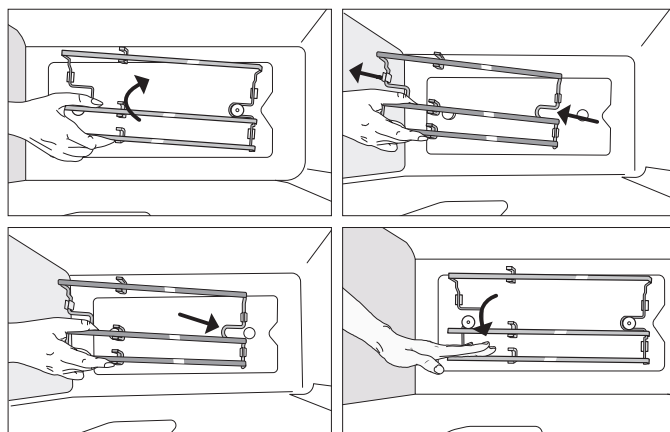
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

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

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	500	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.

6th SENSE FUNCTIONS

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

6TH SENSE 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

6th SENSE REHEAT

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

Food	Weight/ portions/ pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	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.

6th SENSE MELT & SOFT

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

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

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.

6th SENSE COOK TABLE

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

Category	Food	Weight/ portions/ pieces	Note	Accessory
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	 + 
	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	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Crisp plate

Category	Food	Weight/portions/ 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

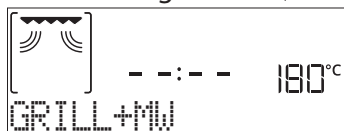
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by selecting "SETTINGS" with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



DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

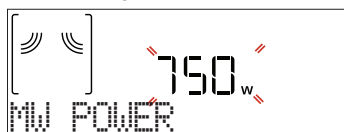
Turn the selection knob to switch on the oven and show the function you require on the display. To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the adjustment knob until the item you require is shown. The display will show the name of the function and its basic settings: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

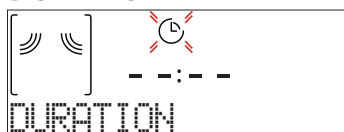
POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL



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.



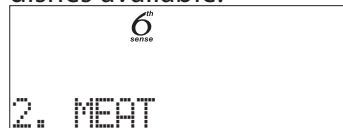
Turn the adjustment knob to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have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

6TH 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 6th 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 6th 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 □.

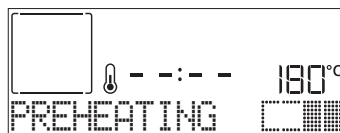
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ◀ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

When the oven is switched off, press ▶ to activate cooking with the microwave function set at full power (900 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 "6th Sense" functions open the door only when prompted.

ADD, TURN OR STIR FOOD

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



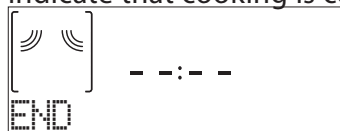
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

Please note: When turning 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.

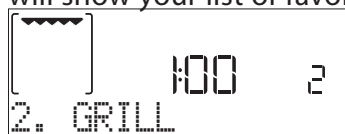
Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



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.

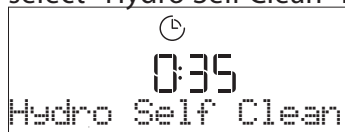
To call up the functions you have saved at a later time, turn the selection knob on "FAVORITE": The display will show your list of favorite functions.



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_{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.

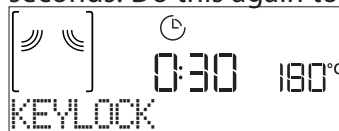
Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the selection knob to select the function you require.

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. The universal drip tray or baking tray are not suitable for microwave operation only. Sparks could form and damage the cooking compartment.
- Use the supplied grill as a support base. The aluminum trays in the appliance can cause sparks. 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. When preparing microwave popcorn at too high a power, the door panel may crack due to overload.
- Never set the microwave power too high.
- Use a maximum of 600 watts.
- Always place the popcorn bag on a glass plate.

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

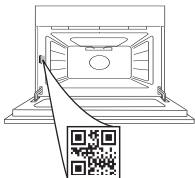
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	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. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access “DEMO” from “SETTINGS” and select “Off”.

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

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



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.

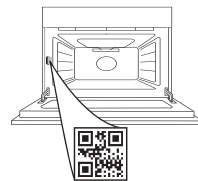


400020001541


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

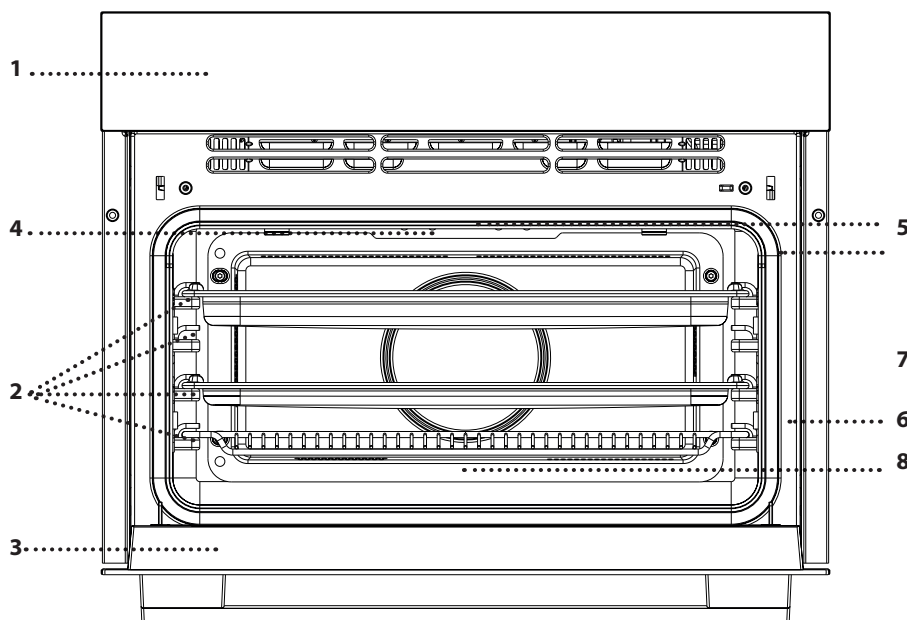
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



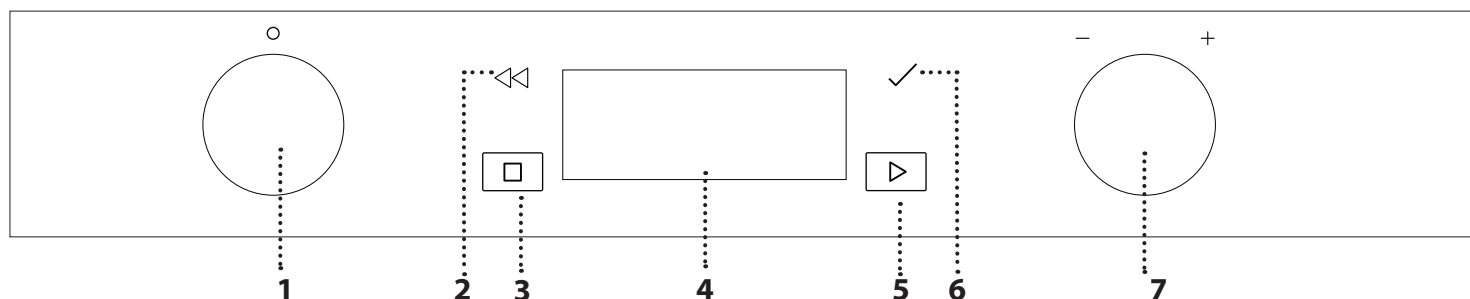
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. 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 carne (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

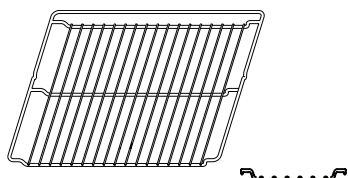
ACCESSORI

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.

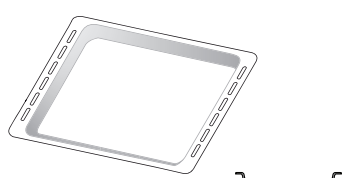
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.

GRIGLIA



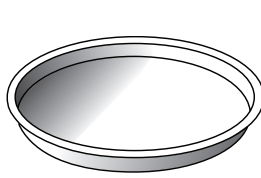
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi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

TEGLIA



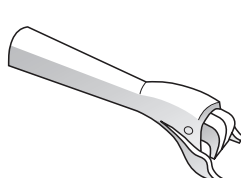
La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.

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.

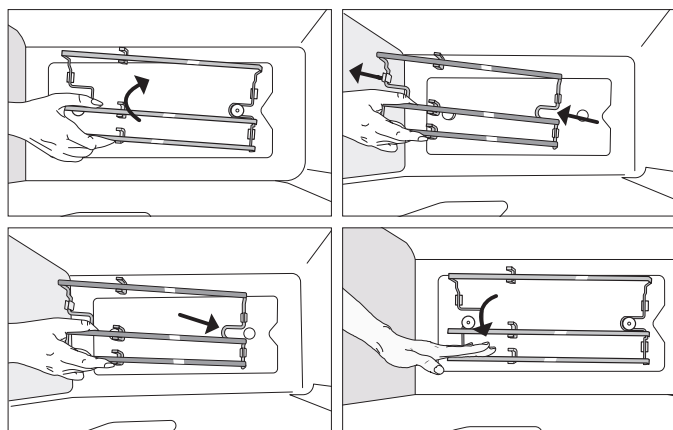
Spingere l'accessorio fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchi la porta dell'apparecchio.

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
950	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	950	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	500	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 6th SENSE

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

SCONGELAMENTO 6th SENSE

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

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 6th SENSE

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

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



SCIOGLIMENTO E AMMORBIDIMENTO 6th SENSE

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

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

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 6th SENSE

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

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
CARNE	Roast Beef	800 g - 1,7 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
PESCE	Pesce intero arrosto	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 ~ +
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 ~ +
	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.	1 ~ +
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 ~ +
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1 ~ +
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 ~ +
	Patatine fritte [surgelate]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 ~ +

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	 Griglia	 Teglia resistente al calore su griglia	 Leccarda / Teglia	 Contenitore resistente al calore e adatto al MW	 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 ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ 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 ⚙ e con la manopola destra l'impostazione di potenza desiderata.

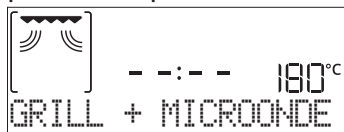
USO QUOTIDIANO

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 ✓ 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 << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

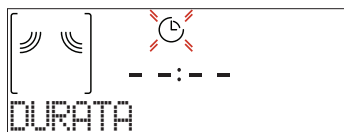
POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per modificarlo, quindi premere ✓ 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 ⌚ lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ 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 <<.

Ogni pressione del tasto << 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 ✓ per confermare.

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



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ 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 << per modificare altre impostazioni.

6TH 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

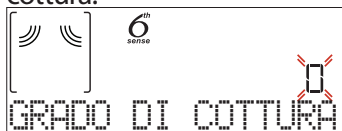


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la manopola di regolazione e quindi premere ✓ per confermare.

Alcune funzioni 6th 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 6th 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 (900 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 "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

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



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

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

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.

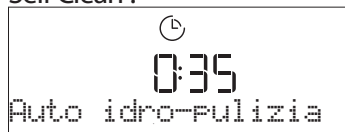
Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la manopola di selezione su "PREFERITI": il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



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) S₃, 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.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze. La leccarda universale o la teglia non sono adatte al solo funzionamento a microonde. Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
- Utilizzare la griglia in dotazione come base di appoggio. Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono

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.

provocare scintille. 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. Quando si preparano popcorn a microonde a una potenza troppo elevata, il pannello della porta potrebbe incrinarsi a causa del sovraccarico.
- Mai impostare la potenza del microonde ad un livello troppo alto.
- Utilizzare un massimo di 600 watt.
- Posizionare sempre il sacchetto di popcorn su un piatto di vetro.

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

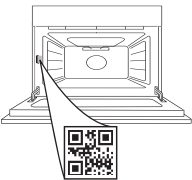
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace,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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

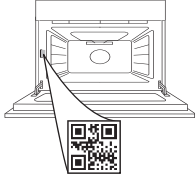
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il 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. 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/© 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.



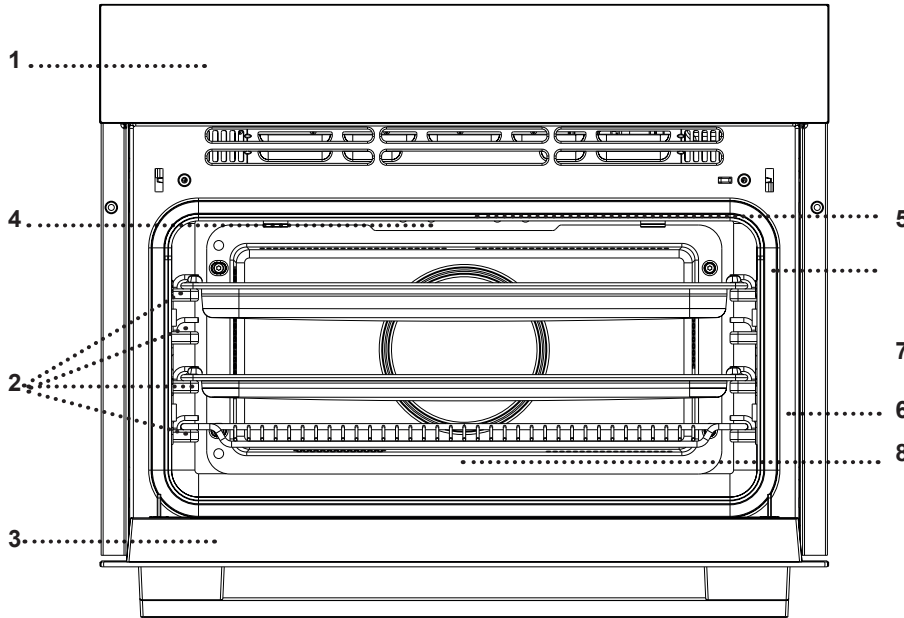
אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר
למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של WHIRLPOOL
כדי לקבל סיוע טוב יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת
www.register10.eu



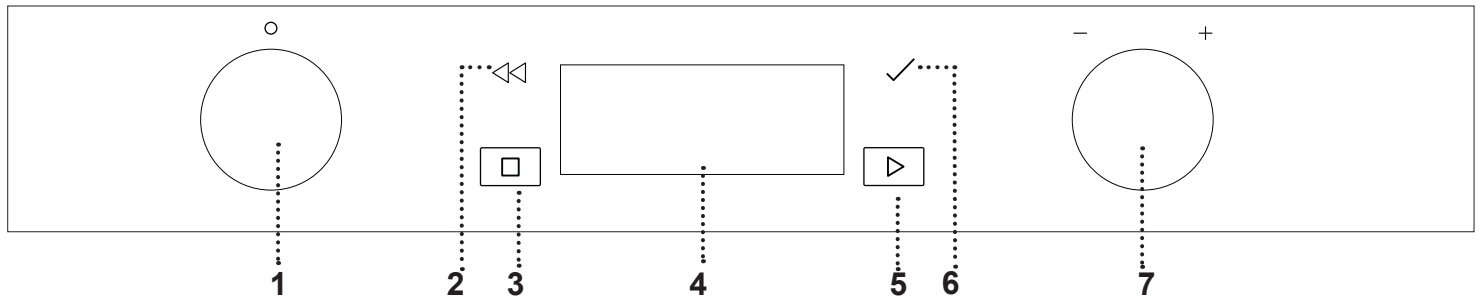
לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

תיאור המוצר



1. לוח בקרה
2. סולפ מדפים
(הגובה מצוין בחזית התנור)
3. דלת
4. גוף חימום עליון/גריל
5. נורה
6. נקודת הכנסת גשוש בשר
(אם קיים)
7. לוחית זיהוי
(אין להסיר)
8. גוף חימום תחתון
(בלתי נראה)

תיאור לוח הבקרה

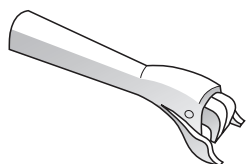


1. כפתור בחירת הפונקציה
בחירת פונקציה 0 מדליקה את התנור.
סובב למצב כדי לכבות את התנור.
2. חזרה
לחזרה למסך החודם.
3. עצור
כדי להשהות את מחזור הבישול.
4. תצוגה
5. START (התחלה)
להתחלת פונקציה תוך שימוש
בהגדרות שצוינו או בהגדרות
הבסיסיות.
6. אישור
לאישור של פונקציה שנבחרה או ערך
שהוגדר.
7. כפתור

במהלך פעולת המיקרוגל האביזרים עלולים לעלות את הטמפרטורה. מומלץ להשתמש בהגנה לטיפול באביזרים בסוף המחזור.

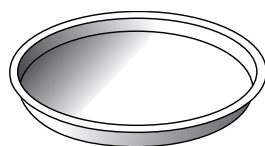
לפני רכישת אביזרים נוספים הקיימים בשוק יש לוודא שהם עמידים בחום ומתאימים לאידוי. ודא שיש רווח של לפחות 30 מ"מ בין החלק העליון של כל מיכל לדפנות תא הבישול על מנת לאפשר לאדים לזרום מספיק.

ידית לצלחת ה-CRISP



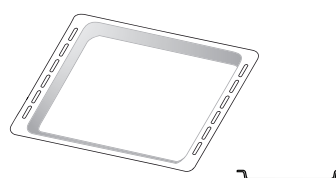
שימושית להוצאת צלחת ה-CRISP מהתנור.

צלחת פריכות



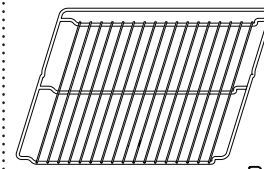
לשימוש רק עם הפונקציות הייעודיות. את צלחת הפריכות יש תמיד למקם במרכז הרשת וניתן לחמם אותה מראש כשהיא ריקה תוך שימוש בפונקציה המיועדת למטרה זו בלבד. יש להניח את המזון ישירות על צלחת ה-CRISP. הנח את רגלי הסיליקון בין מוטות מדף הרשת ליציבות נוספת.

מגש אפייה



מגש האפייה מתאים לכל מצבי הבישול למעט פונקציות "מיקרוגל". יכול לשמש לבישול כל מיני מאכלים ללא מכל. השתמש בו כדי לאסוף את מיצי הבישול, ולהניח אותם מתחת למדף.

מדף רשת



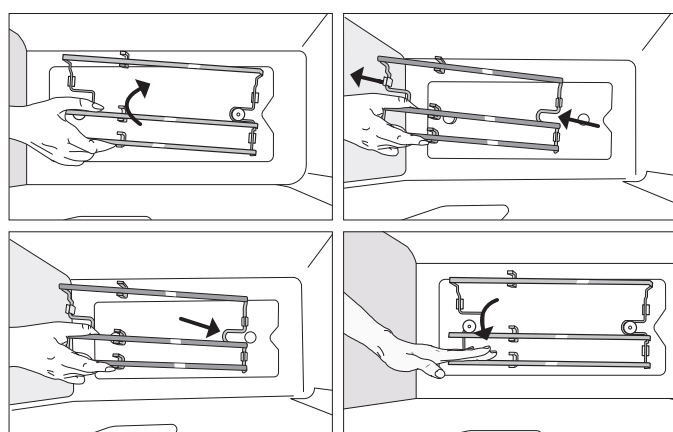
המדף מתאים לכל מצבי הבישול, גם בבישול במיקרוגל. בעת שימוש במיקרוגל, הנח את מדף הרשת תמיד ברמה 1 (התחתונה). אתה יכול להניח מזון ישירות על המדף או להשתמש בו כדי לתמוך בתבניות ותבניות אפייה או כלי תנור אחרים עמידים בפני חום ומיקרוגל.

מספר האביזרים עשוי להשתנות בהתאם לדגם שנרכש. * ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

לאחר מכן, החלק אותו לאורך המסילות עד הסוף. אביזרים אחרים, כמו מגש האפייה, יש להכניס אופקית, ולאפשר להם להחליק על המסילות. החלק את האביזר עד הסוף פנימה, וודא שהוא לא נוגע בדלת המכשיר.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

כדי להכניס את מדף הרשת למפלס הרצוי החזק אותו כשהוא נוטה מעט כלפי מעלה והכנס קודם את הצד המורם (הפונה למעלה).



הסרה והרכבה של מתלי מסילות

משני צידי חלל התנור יש שני מתלים למסילות, המעוגנים על שני תומכים בצורת כפתור. מדפי המסילות ניתנים להסרה כדי להפוך את הניקוי לנוח יותר.

1. כדי להסיר את מדפי המסילות, אחוז בחוזקה בחלק החיצוני של המנחה ומשוך אותו כלפי מעלה כדי לחלץ אותו מהתמיכה הקדמית תוך כדי סיבוב על התמיכה האחורית, ואז החלק את כל החלק החוצה מהחלל.

2. כדי למקם מחדש את מדפי המסילות, החלק את החלק האחורי על התמיכה האחורית. לאחר מכן, לאחר עיגון, דחוף כלפי מטה עד שמתלה הסולם יוכנס לתומך הקדמי.

MICROWAVE(מיקרוגל)

השתמש בפונקציית מיקרוגל רק עם מזון או משקאות בפנים כדי לשמור על הפונקציונליות הנכונה של המוצר. אביזרים נדרשים: מדף רשת, מכל עמיד למיקרוגל וחום.

הספק (ואט)	מומלץ עבור
950	חימום מחדש מהיר של משקאות או מזון בעל תכולת מים גבוהה. אם המזון מכיל ביצים או שמנת, בחר עוצמה נמוכה יותר.
750	בישול ירקות.
600	בישול בשר, דגים ותבשילים שלא ניתן לערבב.
500	בישול רטבים בשריים או רטבים המכילים גבינה או ביצים. לסיום פאי בשר או מאפה פסטה.
350	בישול איטי ועדין. מעולה להמסת חמאה או שוקולד.
160	הפשרת מזון קפוא או ריכוך חמאה וגבינה.
90	ריכוך גלידה.

פעולה	FOOD	הספק (ואט)	משך (דק')
חימום מחדש	2 כוסות	950	1 – 2
בישול	עוגת ספוג	750	5 – 6
בישול	רפרפת ביצים	500	10 – 12
בישול	קציץ בשר	600	15 – 25

CRISP

להשחמה מושלמת של מנה, מעל למזון ובתחתיתו. יש להשתמש בפונקציה זו רק עם צלחת הפריכות המיוחדת. אביזרים נדרשים: מדף רשת במפלס 1, צלחת crisp, ידית עבור צלחת crisp

FOOD	רמת גריל	משך (דק')
טוסט	גובה	5 – 6

GRILL (גריל)

להשחמה, גריל וגרטן. אנו ממליצים להפוך את המזון במהלך הבישול. אביזרים מומלצים: מדף רשת

גריל + מיקרוגל

ובישול מהיר וביצוע גרטן של מנות, שילוב פונקציות הגריל והמיקרוגל. אביזרים נדרשים: מדף רשת במפלס 1, מכל עמיד למיקרוגל וחום.

CONVENTIONAL (רגיל)

לבישול והשחמה מושלמת בחלק העליון והתחתון של כל סוג של תבשיל על מדף אחד בלבד. כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר לפונקציה זו יש שלב חימום מוקדם: המתן לסוף החימום מראש כדי להכניס את המזון. אביזרים נדרשים: מגש אפייה או מדף רשת ומכל חסין חום.

FOOD	טמפ' (C°)	משך (דק')
קאפקייק/עוגות קטנות	160	20 – 25
עוגיות	165	15 – 20

קונבנציונלי + מיקרוגל

להכנת תבשילים אפויים מהר יותר על ידי שילוב התנור הרגיל והמיקרוגל. אביזרים נדרשים: מדף רשת במפלס 1, מכל עמיד למיקרוגל וחום.

6th SENSE פונקציות

עם הפונקציות 6th Sense, פשוט בחר את הסוג והמשקל או את כמות פריטי המזון כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר. התנור יחשב אוטומטית את ההגדרות האופטימליות וימשיך לשנות אותן עם התקדמות הבישול. כדי להשתמש בפונקציה זו באופן הטוב ביותר, יש לעיין בחיוויים בטבלת הבישול בהתאמה. עקב שונות במזון, משך הבישול נקבע על ציון ממוצע. אנו תמיד ממליצים לבדוק את העשייה הפנימית של האוכל ובמקרה להאריך את זמן הבישול כדי להגיע לעשייה מתאימה. חלק מהמחזורים האוטומטיים נותנים אפשרות להגדיר קודם לכן רמת בישול נמוכה או גבוהה מברירת המחדל (ראה פסקת ביצוע בסעיף שימוש יומי).

DEFROST 6TH SENSE

להפשרה מהירה של סוגי מזון שונים. הנח תמיד את המזון במיכל ישירות על מדף הרשת לקבלת התוצאות הטובות ביותר, למעט הפשרה של לחם פריך. בסוף נותנים לאוכל לעמוד 5 דקות.

CRISP BREAD DEFROST (הפרשת לחם פריך) פונקציה בלעדית זו של Whirlpool מאפשרת הפשרה של לחם קפוא. שילוב הטכנולוגיות 'הפשרה' ו'פריכות' יעניק ללחם לטעם ולתחושה של אפייה טרייה. יש להשתמש בפונקציה זו להפשרה מהירה ולחימום של לחמניות, בגטים וקראסונים. חובה להשתמש ב'צלחת ה-Crisp' יחד עם פונקציה זו, מונח ישירות על מדף.

משקל	FOOD
—	הפשרה מתוזמנת
100 גרם – 2.0 ק"ג	בשר
100 גרם – 3.0 ק"ג	עופות
100 גרם – 2.0 ק"ג	דגים
50 – 800 ג'	הפרשת לחם Crisp

6th SENSE חימום חוזר

עבור חימום מחדש של מזון מוכן קפוא או בטמפרטורת החדר. התנור מחשב באופן אוטומטי את ההגדרות הנחוצות לקבלת התוצאה הטובה ביותר בזמן הקצר ביותר. מניחים את האוכל על צלחת ארוחת ערב עמידה במיקרוגל או צלחת ישירות על מדף רשת ברמה 1.

מזון	משקל/מנות/ חתיכות	הערה
ארוחה מצולחתת	250 – 800 ג'	הוצא אותם מהאריזה והקפד על הורדת כל רדיד אלומיניום. בתום תהליך החימום חוזר 1-2 דקות זמן עמידה תמיד משפר את התוצאה.
לזניה [קפואה]	400 גרם – 1.5 ק"ג	הוצא אותם מהאריזה והקפד על הורדת כל רדיד אלומיניום.
מרק	100 – 800 ג'	מחממים ללא כיסוי במיכל יחיד.
מים	100 – 500 ג'	מחממים ללא כיסוי במיכל יחיד.

SOFT & MELT 6th SENSE

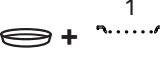
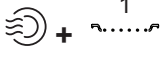
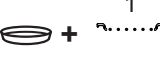
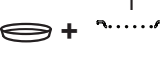
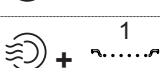
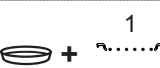
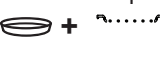
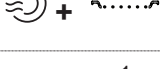
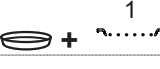
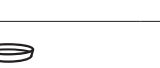
להמסה וריכוך מזון. התנור מחשב באופן אוטומטי את ההגדרות הנחוצות לקבלת התוצאה הטובה ביותר בזמן הקצר ביותר. הנח מזון על מיכל עמיד למיקרוגל ועמיד לחום ישירות על מדף הרשת ברמה 1.

הערה	משקל/מנות/חתיכות	מזון
אם אתה מכניס את מיכל הגלידה ישירות לתנור, וודא שהמכל עמיד במיקרוגל.	100 – 500 ג'	ריכוך גלידה
חותכים את השוקולד לחתיכות לקבלת התוצאות הטובות ביותר. בסוף מערבבים את השוקולד להשלמת תהליך ההמסה.	100 – 500 ג'	המסת שוקולד
חותכים את הגבינה לחתיכות לקבלת התוצאות הטובות ביותר. בסוף מערבבים את הגבינה להשלמת תהליך ההמסה.	100 – 500 ג'	התכת גבינה

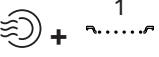
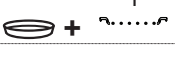
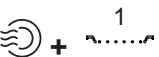
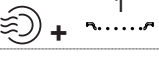
מזון	משקל/מנות/חתיכות	הערה
ריכוך חמאה	100 – 500 ג'	מניחים את החמאה על מיכל ישירות על המדף לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

טבלת בישול 6th SENSE

עבור בישול של מספר סוגי מנות וסוגי מזון וקבלת תוצאות אופטימליות בדרך הקלה והמהירה ביותר. כדי להפיק את המרב מפונקציה זו, יש לעקוב אחר ההנחיות בטבלת הבישול המתאימה.

קטגוריה	מזון	משקל/מנות/חתיכות	הערה	אביזר
בשר	צלי בקר	800 גרם – 1.7 ק"ג	להבריש בשמן ולמרוח במלח ובפלפל. לתבל בשום ובעשבי תיבול לפי הטעם. בסיום הבישול יש להמתין לפחות 15 דקות לפני הפריסה.	
	קציצות בורגר	100 – 500 ג'	יש לשמן קלות את צלחת הפריכות לפני החימום מראש. יש לחמם את צלחת הפריש לפני הכנסת המזון. התנור יודיע לך כשמגיע הזמן להכניס את האוכל. כדי לקבל תוצאות מושלמות, במהלך הבישול תתבקשו להפוך מזון.	
	צלי חזיר	800 גרם – 2.0 ק"ג	להבריש בשמן ולמרוח במלח ובפלפל. לתבל בשום ובעשבי תיבול לפי הטעם. בסיום הבישול יש להמתין לפחות 15 דקות לפני הפריסה.	
	בייקון	50 – 400 ג'	יש לחמם את צלחת הפריכות לפני הכנסת המזון. התנור יודיע לך כשמגיע הזמן להכניס את האוכל. פזר באופן אחיד על צלחת הפריכות לאחר חימום מראש. כדי לקבל תוצאות מושלמות, במהלך הבישול תתבקשו להפוך מזון.	
	נקניקיות	200 גרם – 1.0 ק"ג	פזר באופן אחיד על צלחת הפריכות. נקב את הנקניקיות במזלג כדי למנוע התפוצצות. כדי לקבל תוצאות מושלמות, במהלך הבישול תתבקשו להפוך מזון.	
דגים	עוף צלוי	800 גרם – 2.5 ק"ג	הברש בשמן ולתבל לפי הטעם. למרוח במלח ובפלפל. להכניס לתנור כשהחזה פונה כלפי מעלה.	
	דג שלם צלוי	400 גרם – 1.5 ק"ג	הברש בשמן ולתבל לפי הטעם.	
	סטייק דג צלוי	200 – 800 ג'	הברש בשמן ולתבל לפי הטעם.	
ירקות	אצבעות דג [קפואים]	200-600 ג'	יש לפזר באופן שווה בצלחת הפריכות. כדי לקבל תוצאות מושלמות, במהלך הבישול תתבקשו להפוך מזון.	
	תפוחי אדמה צלויים	300 גרם – 1.0 ק"ג	חותכים לחתיכות, מתבלים בשמן, מלח ומתבלים בעשבי תיבול. פזר באופן אחיד על צלחת הפריכות. כדי לקבל תוצאות מושלמות, במהלך הבישול תתבקשו לערבב את מזון.	
	ירקות ממולאים	600 גרם – 2.0 ק"ג	הוצא את הירקות ומלא בתערובת של בשר הירקות עצמו, בשר טחון וגבינה מגוררת. תבל בשום, מלח ועשבי תיבול בהתאם להעדפותיך.	
	גרטן תפוחי אדמה	400 גרם – 1.5 ק"ג	פרוס והכנס למכל גדול. יש לתבל במלח, בפלפל ולמזוג שמנת מעל. פזר גבינה למעלה.	
	תפוחי אדמה מטוגנים [קפואים]	200 – 600 ג'	פזר באופן אחיד על צלחת הפריכות.	

אביזרים	מדף רשת	מגש חסין חום על מדף	מגש סטופונים/מגש אפייה	מיכל עמיד בפני חום ומתאים למיקרוגל	צלחת פריכות
---------	---------	---------------------	------------------------	------------------------------------	-------------

קטגוריה	מזון	משקל/מנות/חתיכות	הערה	אביזר
אפייה מלוחה	כיכר לכריך	400 ג' – 1 ק"ג	יש להכין את הבצק לפי המתכון האהוב עליך ללחם קל. יש להכניס לתבנית לחם לפני התפיחה. יש להשתמש בפונקציית ההתפחה הייעודית של התנור.	
	פיצה	400 גרם – 1.2 ק"ג	יש להכין את הבצק פיצה בהתאם למתכון המועדף. השאר אותה לתפוח באמצעות הפונקציה הייעודית של התנור. יש לגלגל את הבצק לתבנית אפייה משומנת קלות. הוסף תוספת כרצונך.	
	פיצה [קפואה]	250 – 700 ג'	הוצא אותם מהאריזה והקפד על הורדת כל רדיד אלומיניום.	
אפייה מתוקה	מאפינס	מנה אחת	הכן בלילה עבור 16-18 חלקים בהתאם למתכון המועדף עליך ומלא בתבניות נייר. מפזרים באופן שווה על תבנית האפייה.	
	עוגיות	מנה אחת	הכן כמות של 400 ג' קמח, 200 ג' חמאה מלוחה, 200 ג' סוכר ושתי ביצים. יש לתבל בתמצית פירות. יש לאפשר להתקרר. יש למתוח את הבצק באופן אחיד ולעצב בהתאם להעדפה. יש להניח את העוגיות על תבנית אפייה.	
	בראוניז	מנה אחת	יש להכין בהתאם למתכון המועדף. יש למרוח חמאה על צלחת האפייה מכוסה בנייר אפייה.	
ביצים וחטיפים	פופקורן	90 – 100 ג'	יש להניח תמיד את השקית ישירות על הרשת. הכן שקית אחת בלבד בכל פעם.	
	ביצים מקושקשות	2 – 10 חתיכות	הכן בהתאם למתכון המועדף עליך בתוך מכל יחיד.	
אביזרים	מדף רשת	מגש חסין חום על מדף	מגש טפטופים/מגש אפייה	מיכל עמיד בפני חום ומתאים למיקרוגל
				צלחת פריכות

ניקוי עצמי HYDRO

פעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

פונקציות נוספות

MINUTEMINDER (טיימר)

למעקב אחר הזמן מבלי להפעיל פונקציה.

מועדפים

לאחזור רשימת 20 הפונקציות המועדפות.

הגדרות

לכוונן הגדרות התנור. כאשר מצב 'חיסכון' פועל, בהירות התצוגה תצומצם על-מנת לחסוך באנרגיה והנורה תכבה אחרי דקה. כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. כדי להשבית מצב זה, יש לגשת ל'הדגמה' מתפריט 'הגדרות' ולבחור 'כבוי'. בחירה של 'איפוס להגדרות יצרן' תכבה את המוצר, ולאחר מכן תחזיר אותו להפעלה ראשונה. כל ההגדרות יימחקו.

פונקציות מיוחדות

KEEP WARM (שמור חם)

לשמירה על חום ופריכות של מזון שבושל זה עתה, כולל בשר, מזון מטוגן או עוגות.

RISING (תפיחה)

לביצוע התפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול. אביזרים נדרשים: מדף רשת ומכל חסין חום.

ECO CYCLE (מחזור חיסכון)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר פונקציית חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול. אביזרים נדרשים: מדף עם תבנית או תבנית אפייה.

שימוש ראשון

1. בחירת שפה

בהפעלה הראשונה של המכשיר, יש לקבוע את השפה ואת השעה: English יופיע בתצוגה.



יש לסובב את כפתור הכוונן כדי להגדיר את השעה הנוכחית וללחוץ על ✓: שתי הספרות עבור הדקות יבהבו בתצוגה. יש לסובב את כפתור הכוונן כדי להגדיר את הדקות וללחוץ על ✓ כדי לאשר.

2. הגדרת השעה

לאחר בחירת השפה, יהיה עליך להגדיר את השעה הנוכחית: שתי ספרות השעה יבהבו בתצוגה.

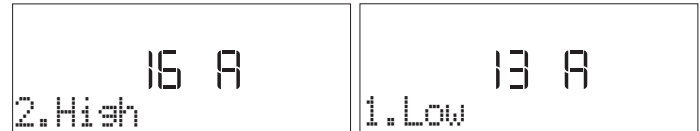


יש לסובב את כפתור הכוונן כדי להגדיר את השעה הנוכחית וללחוץ על ✓: שתי הספרות עבור הדקות יבהבו בתצוגה. יש לסובב את כפתור הכוונן כדי להגדיר את הדקות וללחוץ על ✓ כדי לאשר.

הערות: ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל. בחר "שעון" בתפריט "הגדרות".

3. הגדר את צריכת החשמל

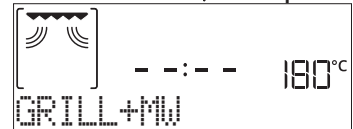
התנור מתוכנת לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר). בחר POWER בתפריט SETTINGS זמין על ידי בחירת "הגדרות" עם הכפתור השמאלי ⏻ ועם הכפתור הימני הגדרת הכוח הרצויה.



שימוש יומיומי

1. בחירת פונקציה

יש לסובב את כפתור הבחירה כדי להפעיל את התנור ולהציג את הפונקציה הנדרשת בתצוגה. כדי לבחור פריט מתפריט (הפריט הזמין הראשון יופיע בתצוגה), יש לסובב את כפתור הכוונון עד שהפריט הנדרש יופיע. שם הפונקציה וההגדרות הבסיסיות שלה יופיעו בתצוגה: יש ללחוץ על ✓ כדי לאשר.



2. הגדרת הפונקציה

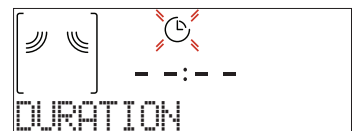
לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות. לחיצה על << תאפשר לשנות שוב את ההגדרה הקודמת.

רמת עוצמה/טמפרטורה/גריל



כאשר הערכים מהבהבים בתצוגה, יש לסובב את כפתור הכוונון כדי לבצע שינוי, ולאחר מכן ללחוץ על ✓ כדי לאשר והמשך בשינוי ההגדרות הבאות (אם אפשר). באותו אופן ניתן להגדיר את רמת הגריל: יש 3 רמות עוצמה לגריל: 3 (גבוה), 2 (אמצעי), 1 (נמוך).

DURATION



כאשר הסמל ⌚ מהבהב בתצוגה, סובב את כפתור הכוונון כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על ✓ כדי לאשר.

במהלך מחזור בישול, ניתן גם לשנות את הערכים האחרים (הספק מיקרוגל – רמת הגריל – טמפרטורה) על ידי לחיצה נוספת על << המקש.

כל לחיצה על המקש << תואמת צעד אחורה לשאר ההגדרות הניתנות לעריכה, אחת בכל פעם. שם ההגדרה לפיה אתה פועל מופיע בשורה התחתונה של התצוגה, בעוד הערך שלה מתחיל להבהב. ברדע שהוגדר, לחץ על ✓ כדי לאשר.

בפונקציות שאינן של מיקרוגל, אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני (ללא

4. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו.

חמם את התנור ל-200°C במשך כשעה, באופן אידאלי באמצעות הפונקציה 'חימום מראש מהיר'. ריחות ועשן הם נורמליים כאשר התנור בשימוש בפעמים הראשונות, או כאשר הוא מלוכלך מאוד. פעל לפי ההוראות כדי להגדיר את הפונקציה נכון.

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

תזמון: יש ללחוץ על ✓ או על ▶ כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. על-ידי בחירת מצב זה, לא ניתן לתכנת התחלה מושהית.

שעת סיום (השהיית תחלה)

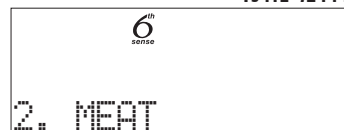
לאחר שהגדרת זמן בישול תוכל לדחות את תחילת הפונקציה על ידי תכנות שעת הסיום שלה. בפונקציות מיקרוגל, שעת הסיום שווה למשך. הזמן יופיע בתצוגה והסמל ⌚ יבהב.



יש לסובב את כפתור הכוונון כדי להגדיר את שעת סיום הבישול, ולאחר מכן ללחוץ על ✓ כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת. הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: התנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים מהצפוי. במהלך זמן ההמתנה, סובב את כפתור הכוונון כדי לתקן את שעת הסיום או ללחוץ על << כדי לשנות את ההגדרות.

6th SENSE

פונקציות אלה בוחרות באופן אוטומטי את מצב הבישול הטוב ביותר, העוצמה, הטמפרטורה והמשך עבור כל המנות הזמינות.



כאשר יש צורך, ציין את מאפיין המזון כדי לקבל תוצאה אופטימלית.

משקל/מנות



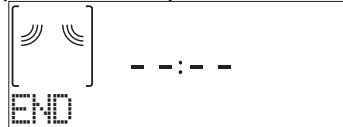
כדי להגדיר את הפונקציה כהלכה, יש לעקוב אחר ההוראות בתצוגה, כשתתבקש, ולסובב את כפתור הכוונון לערך הנדרש, ולאחר מכן ללחוץ על ✓ כדי לאשר. חלק מהפונקציות של 6th Sense לא זקוקות לקלט של כמות: הודות לחיישן לחות חכם, התנור יכול לכוון באופן אוטומטי את זמן הבישול לכמות המזון.



יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. יש לפתוח את הדלת, לבצע את הפעולה מופיעה בתצוגה ולסגור את הדלת, ולאחר מכן ללחוץ על כדי להמשיך בבישול. הערות: כאשר יש צורך בהפיכה או ערבוב, לאחר שתי דקות, התנור ימשיך בבישול גם אם לא בוצעה פעולה כלשהי. השלב 'הוספת מזון' אורך שתי דקות: אם לא תבצע פעולה, הפונקציה תופסק.

6. סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



יש ללחוץ על כדי להמשיך את הבישול במצב ידני תוך הוספת זמן בצעדים של 30 שניות (בפונקציות מיקרוגל) או חמש דקות (ללא מיקרוגל) או לסובב את כפתור הכונון כדי להאריך את הבישול במשך זמן חדש. בשני המקרים פרמטרי הבישול יישמרו. על-ידי לחיצה על הבישול יתחיל מחדש.

7. FAVORITES

כדי להקל על השימוש בתנור, הוא יכול לשמור עד 20 מהפונקציות המועדפות עליך. לאחר סיום הבישול, תתבקש לשמור את הפונקציה למספר בין 1 ל-20 ברשימת המועדפים.



אם תרצה לשמור את הפונקציה כמועדפת ולאחסן את ההגדרות הנוכחיות לשימוש עתידי, יש ללחוץ על אחרת, כדי להתעלם, יש ללחוץ על .

לאחר לחיצה על , יש לסובב את כפתור הכונון כדי לבחור את המיקום המספרי, ולאחר מכן ללחוץ על כדי לאשר.

הערות: אם הזיכרון מלא או שהמספר שנבחר כבר תפוס, התנור יבקש אישור למחוק את הפונקציה הקודמת.

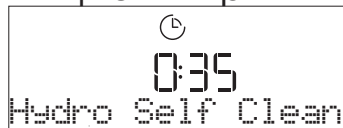
כדי להשתמש בפונקציות ששמרת במועד מאוחר יותר, יש לסובב את כפתור הפונקציה אל "FAVORITE". רשימת הפונקציות המועדפות תופיע בתצוגה.



יש לסובב את כפתור הכונון כדי לבחור את הפונקציה, לאשר על-ידי לחיצה על , ולאחר מכן לחיצה על כדי להפעיל.

8. פונקציית ניקוי עצמי HYDRO

סובב את כפתור הבחירה ל-SF Special Functions ולאחר מכן בחר בפונקציית "Clean Hydro Self".



יש ללחוץ על כדי להפעיל את הפונקציה: התצוגה תנחה אותך על ביצוע הפעולות הנחוצות לצורך קבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר: יש לפעול בהתאם להנחיות, ולאחר מכן ללחוץ על לסיום. לאחר השלמת כל השלבים, כאשר

רמת עשייה

בפונקציות 6th Sense ניתן לכוון את רמת העשייה.



כאשר תתבקש, סובב את כפתור הכונון כדי לבחור את הרמה הרצויה בין (1-) Low/Light ו (1+) High/Extra. יש ללחוץ על או על כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה.

3. הפעלת הפונקציה

בכל עת, אם ערכי ברירת המחדל הם הרצויים או לאחר שהחלת את ההגדרות הנחוצות, יש ללחוץ על כדי להפעיל את הפונקציה.

בכל פעם שיש לחיצה נוספת על , זמן הבישול יוארך ב-30 שניות נוספות (קפיצות של חמש דקות בפונקציות שלא מפעילות את המיקרוגל).

במהלך שלב ההשהיה, בלחיצה על התנור יתחיל מיד את הפונקציה.

הערות: בכל עת תוכל לעצור פונקציה שהופעלה על-ידי לחיצה על .

אם התנור חם והפונקציה מחייבת טמפרטורה מקסימלית ספציפית, תופיע הודעה בתצוגה. יש ללחוץ על כדי לחזור למסך הקודם ולבחור פונקציה אחרת או להמתין עד לקירור מוחלט.

JET START (התחלת סילון)

כאשר התנור כבוי, יש ללחוץ על כדי להפעיל בישול של המיקרוגל בעוצמה מלאה (900 ואט) למשך 30 שניות.

4. PREHEATING (חימום מוקדם)

חלק מהפונקציות דורשות שלב חימום מוקדם: לאחר הפעלת הפונקציה, תצוגה תראה ששלב החימום מראש הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה שהוגדרה ויש צורך להוסיף מזון.

בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על או על .

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהיית זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש. אתה תמיד יכול לשנות את הטמפרטורה שאליה תרצה שהתנור יגיע על ידי סיבוב כפתור הכונון.

5. השהיית בישול/הוספת מזון, הפיכתו או בדיקה שלו

השהיה

על-ידי פתיחת הדלת, הבישול יושהה באופן זמני כתוצאה מהשבחה של גופי החימום.

כדי להמשיך בבישול, יש לסגור את הדלת וללחוץ על . הערות: בזמן פונקציות 6th Sense, יש לפתוח את הדלת רק בהתאם להנחיות.

הוספת מזון, הפיכתו או ערבוב שלו

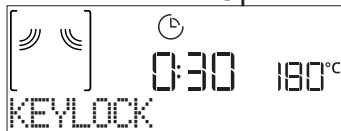
מתכוני בישול מסוימים של 6th Sense יחייבו הוספת מזון לאחר שלב החימום מראש או הוספת מרכיבים כדי להשלים את הבישול. באופן דומה, יהיו חיוויים להפיכת המזון או ערבוב שלו במהלך הבישול.

הערות: הטיימר לא מפעיל אף אחד ממחזורי הבישול. יש לסובב את הכפתור הכוונן כדי לשנות את הזמן המוגדר בטיימר. לאחר הפעלת הטיימר, ניתן גם לבחור פונקציה ולהפעיל אותה. סובב את הכפתור הבורר כדי לבחור את פונקציה הרצויה.

לאחר הפעלת הפונקציה, הטיימר ימשיך את הספירה לאחר בנפרד מבלי להפריע לפונקציה עצמה.. במהלך שלב זה, לא ניתן לראות את הטיימר (רק הסמל ⌚ יוצג), שימשיך את הספירה לאחר ברקע. כדי לחזור לטיימר, המתן לסיום הפונקציה או כבה את התנור.

KEYLOCK 1.0

כדי לנעול את לוח המקשים, יש ללחוץ ולהחזיק את « למשך לפחות חמש שניות. בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.



הערות: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת.

- המכשיר ללא מזון בתוך תא הבישול מובילה לעומס יתר.
- לעולם אל תפעיל את תנור המיקרוגל מבלי להכניס בו תחילה את המזון. החריג היחיד המותר הוא של מבחן קצר למנות. בעת הכנת פופקורן למיקרוגל בעוצמה גבוהה מדי, לוח הדלת עלול להיסדק עקב עומס יתר.
- לעולם אל תגדיר את עוצמת המיקרוגל גבוה מדי.
- השתמש ב-600 וואט לכל היותר.
- הניחו תמיד את שקית הפופקורן על צלחת זכוכית.

נדרש, יש ללחוץ על > כדי להפעיל את מחזור הניקוי. הערות: מומלץ לא לפתוח את דלת התנור במהלך מחזור הניקוי כדי להימנע מאיבוד אדי מים שעלול להשפיע לרעה על תוצאת הניקוי הסופית.

הודעה מתאימה תתחיל להבהב בתצוגה לאחר סיום המחזור. יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנגב את המשטחים הפנימיים במטלית או בספוג. לאחר בסיום, יש להסיר את המכל, לסיים אתה ניקוי בעזרת מטלית חלקה, ולאחר מכן לייבש את תא התנור באמצעות מטלית מיקרופיבר לכה.

MINUTEMINDER (טיימר)

כאשר התנור כבוי, ניתן להשתמש בתצוגה כטיימר. כדי להפעיל פונקציה זו, יש לוודא שהתנור כבוי ולסובב את כפתור הכוונן: הסמל ⌚ יבהב בתצוגה.



יש לסובב את כפתור הכוונן כדי להגדיר את משך הזמן הנדרש, ולאחר מכן ללחוץ על ✓ כדי להפעיל את הטיימר. יושמע צפצוף והתצוגה תציין את סיום הספירה לאחר של הטיימר.

שים לב!

- שים לב להוראות אלה בעת השימוש במיקרוגל.
- אם מתכת באה במגע עם דופן תא הבישול, נוצרים ניצוצות שעלולים להזיק למכשיר או להרוס את הזכוכית הפנימית של הדלת.
- רכיבי מתכת, למשל כפיות הכלולות בכוסות, חייבים להישאר במרחק של לא פחות מ-2 ס"מ מקירות תא הבישול ומהפנים של הדלת. אביזרים הממוקמים ישירות אחד על השני יוצרים ניצוצות.
- אין לשלב את הגריל עם המחבת.
- הכנס אביזרים רק בגבהים שלהם. מגש הטפטוף האוניברסלי או מגש האפייה אינם מתאימים להפעלת מיקרוגל בלבד. ניצוצות עלולים להיווצר ולפגוע בתא הבישול.
- השתמש בגריל המצורף כבסיס תמיכה.
- מגשי האלומיניום במכשיר עלולים לגרום לניצוצות.
- המכשיר ניזוק עקב היווצרות ניצוצות.
- אין להשתמש במגשי אלומיניום במכשיר. הפעלת

טיפים לבישול במיקרוגל

גלי המיקרו חוזרים למזון רק לעומק מסוים, ולכן בעת בישול מספר פריטים בו-זמנית רווח אותם כמה שיותר על מנת לאפשר למקסימום שטח הפנים להיחשף לגלי המיקרו. חתיכות מזון קטנות מתבשלות מהר יותר מחתיכות גדולות: על מנת להבטיח בישול אחיד, חתכו את פריטי המזון לחתיכות בגודל שווה. מרבית סוגי המזון יוסיפו להתבשל לאחר סיום זמן הבישול. לכן, לאפשר זמן המתנה להשלמת הבישול. הסר כל קשרי סיבוב מנייר או משקיות ניילון לפני הכנסתם לתנור לבישול במיקרוגל. יש לחורר או לחורר סרט פלסטיק במזלג על מנת להקל על הלחץ ולמנוע התפוצצות עקב הצטברות האדים בתהליך הבישול.

נוזלים

ייתכן מצב של חימום יתר של נוזלים מעבר לנקודת הרתיחה ללא עדות של בעבוע. הדבר עלול לגרום לגלישה פתאומית של נוזל חם. כדי למנוע זאת, הימנעו משימוש במיכלים צרי צוואר, ערבבו את הנוזל לפני הכנסת המכל למיקרוגל והשארו כפית שקועה במכל. לאחר החימום, ערבב שוב לפני הוצאת המיכל מתנור המיקרוגל בזהירות.

FROZEN FOOD (מזון קפוא)

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להפשיר ישירות על מדף הרשת. במידת הצורך, אפשר להשתמש במיכל פלסטיק קל המותאם לבישול עבור מיקרוגל. מזון מבושל, תבשילים ורטבים על בסיס בשר יופשרו טוב יותר אם מערבבים מדי פעם בזמן ההפשרה. הפרד את פריטי המזון ברגע שהם מתחילים להפשיר: המנות המופרדות יופשרו מהר יותר.

מזון לתינוקות

בעת חימום מזון או נוזלים במיכל מזון לתינוקות או בקבוק תינוק, תמיד לערבב ולבדוק את הטמפרטורה לפני ההגשה. זה יבטיח את פיזור החום באופן שווה וימנע סכנת צריבה או כוויה.

יש להקפיד להסיר את המכסה או את הפטמת הבקבוק לפני החימום.

עוגות ולחמים

עבור עוגות ומוצרי לחם אנו ממליצים להשתמש בפונקציה "רגילה".

לחילופין, כדי לקצר את זמני הבישול, בחר "רגילה + מיקרוגל", כאשר המיקרוגל מוגדר להספק מרבי של 160 וואט על מנת לשמור על המוצרים הרכים והריחניים. עם הפונקציה "רגילה" השתמשו בתבניות עוגות מתכת כחות והניחו אותן על המדף המסופק, בעוד עם "רגילה + מיקרוגל" השתמשו במיכל בטוח למיקרוגל המוצב על המדף המסופק.

בשר ודגים

כדי להשיג השחמה מושלמת של פני השטח במהירות תוך שמירה על פנים הבשר או הדג רך ועסיסי, אנו ממליצים להשתמש בפונקציות המשלבות חימום הסעה ובישול במיקרוגל. על מנת לקבל את תוצאות הבישול הטובות ביותר האפשריות, הגדר את עוצמת המיקרוגל לערך של 160 וואט.

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי.
לעולם אין להשתמש במנקי קיטור.
לבש כפפות מגן.

אין להשתמש בצמר פלדה, סקוץ' או חומרי ניקוי שורטים מכיוון שהם עלולים לפגוע במשטחים של המכשיר.
יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

משטחים חיצוניים

- יש להפעיל את הפונקציה 'ניקוי עצמי Hydro' לניקוי אופטימלי של המשטחים הפנימיים.
- יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.
יש לנקות את צלחת הפריכות באמצעות מים וסבון עדין. לכולך עיקש יש לשפשף בעדינות במטלית. יש תמיד לאפשר לצלחת הפריכות להתקרר לפני הניקוי.

- יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.

- אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

- לאחר כל שימוש, יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנקות אותו, רצוי כשהוא חמים, כדי להסיר משקעים או כתמים שנוצרו כתוצאה ממשקעי מזון. כדי לייבש עיבוי שנוצר כתוצאה מבישול מזון בעל תכולת מים גבוהה, יש לאפשר לתנור להתקרר לחלוטין, ולאחר מכן לנגב אותו במטלית או בספוג.

פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא נדלק.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
התנור משמיע קולות גם כשהוא כבוי.	מאוורר קירור פעיל.	פתח את הדלת או החזק והמתן עד לסיום תהליך ההתקררות.
בתצוגה תופיע האות "F" ואחריה מספר או אות.	תקלת תוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
התנור לא מתחמם.	כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. DEMO יופיע בתצוגה כל 60 שניות.	יש לגשת ל'הדגמה' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.

ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- סריקת קוד QR במכשיר;
 - ביקור באתר שלנו docs.eu.whirlpool.docs
 - לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.
- ©/TM/© 2024 Whirlpool. מיוצר ברישיון.



Whirlpool



400020001541